



410302S-2024



开封冰爽饮品有限公司企业标准

Q/KBS 0002S-2024

风味水饮料

2024-01-29 发布

2024-01-29 实施

开封冰爽饮品有限公司 发布

前 言

本标准由开封冰爽饮品有限公司提出。

本标准由开封冰爽饮品有限公司起草。

本标准主要起草人：历春鹏。

H N

Q B

风味水饮料

1 范围

本标准规定了风味水饮料的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、精滤、反渗透）为原料，加入或不加入碳酸氢钠、食用盐、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠、食用香精（柠檬香精、梨味香精、蜜桃香精、苹果香精、西柚香精、茉莉花香精、红茶香精、蜜橘香精、葡萄香精、荔枝香精、草莓香精、百香果香精、青梅香精、乌梅香精、山楂香精、蓝莓香精、芒果香精、菊花香精、玫瑰香精、竹叶香精、红枣香精、哈密瓜香精、西瓜香精、猕猴桃香精、清凉香精、薄荷香精、石榴香精、椰子香精、甜橙香精、樱桃香精、菠萝香精、香蕉香精中的一种或几种）、中的一种或几种，经调配、杀菌、灌装、封口、包装加工而成的风味水饮料。

根据原辅料不同可分为：柠檬味水饮料、梨味水饮料、蜜桃味水饮料、苹果味水饮料、西柚味水饮料、茉莉花味水饮料、红茶味水饮料、蜜橘味水饮料、葡萄味水饮料、荔枝味水饮料、草莓味水饮料、百香果味水饮料、青梅味水饮料、乌梅味水饮料、山楂味水饮料、蓝莓味水饮料、芒果味水饮料、菊花味水饮料、玫瑰味水饮料、竹叶味水饮料、红枣味水饮料、哈密瓜味水饮料、西瓜味水饮料、猕猴桃味水饮料、薄荷味水饮料、石榴味水饮料、椰子味水饮料、甜橙味水饮料、樱桃味水饮料、菠萝味水饮料、香蕉味水饮料，苏打水饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB5749 的规定。
- 2.1.2 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 柠檬酸应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.5 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.6 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.7 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.8 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.9 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.10 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.11 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.12 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.13 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.14 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。

2.1.15 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要 求	检验方法
性状	液体	从样品中取出 1 瓶，开盖倒入一洁净透明的烧杯中，自然光线用肉眼观察性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽，色泽均匀一致	
气、滋味	具有该产品应有的气、滋味，无异味	
状态	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料成分沉淀	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
铅*（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.25	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 ^a （安赛蜜），g/kg ≤	0.3	GB/T 5009.140 或GB 5009.140
环己基氨基磺酸钠 ^a （以环己基氨基磺酸计），g/kg ≤	0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a （又名阿斯巴甜），g/kg ≤	0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖 ^a ，g/kg ≤	0.25	GB 22255或GB 5009.298
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg ≤	0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计），g/kg ≤	1.0	GB 5009.28
乙二胺四乙酸二钠 ^a ，g/kg ≤	0.03	GB 5009.278
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅适用于使用该食品添加剂的产品； 同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1		

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/ml	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2

Q/KBS 0002S-2024					
大肠菌群, CFU/ml	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, /25ml	5	0	0	—	GB 4789.4
霉菌, CFU/ml ≤	20				GB 4789.15
酵母, CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 12695 和 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验规则

出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、精滤、反渗透）为原料，加入或不加入碳酸氢钠、食用盐、白砂糖、果葡糖浆、浓缩苹果汁、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠、食用香精（柠檬香精、梨味香精、蜜桃香精、苹果香精、西柚香精、茉莉花香精、红茶香精、蜜橘香精、葡萄香精、荔枝香精、草莓香精、百香果香精、青梅香精、乌梅香精、山楂香精、蓝莓香精、芒果香精、菊花香精、玫瑰香精、竹叶香精、红枣香精、哈密瓜香精、西瓜香精、猕猴桃香精、清凉香精、薄荷香精、石榴香精、椰子香精、甜橙香精、樱桃香精、菠萝香精、香蕉香精中的一种或几种）、甜菜红、柠檬黄、日落黄、诱惑红、亮蓝、 β -胡萝卜素中的一种或几种，经调配、杀菌、灌装、封口、包装加工而成的风味水饮料。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

开封冰爽饮品有限公司