



411757S-2024



焦作市水珍泉饮品有限公司企业标准

Q/JSY 0001S-2024

风味水饮料

2024-07-09 发布

2024-07-09 实施

焦作市水珍泉饮品有限公司 发布

前 言

本标准由焦作市水珍泉饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨守西、刘艳奇。

本标准自发布之日起代替 Q/JSY 0001S-2023（备案号：412884S-2023,2023-09-14 发布实施。）

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。

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、反渗透处理）为主要原料，加入碳酸氢钠、提取液或浓缩液[红茶、绿茶、黑茶、茉莉花茶、白茶、黄茶、乌龙茶、桂花茶、菊花（杭白菊、贡菊、怀菊花）、金银花、中的一种或几种]中的一种或几种，添加碳酸氢钠、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、山梨酸钾、食用香精中一种或的几种，经调配、杀菌、灌装、封口、包装加工而成的风味水饮料。

根据添加原辅料不同可分为：苏打水饮料、风味水饮料、风味苏打水饮料、茶风味水饮料。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 红茶应符合 NY/T 780 的规定。

2.1.3 绿茶应符合 GB/T 26530 的规定。

2.1.4 黑茶应符合 GB/T 32719.1 的规定。

2.1.5 茉莉花茶应符合 GB/T 22292 的规定。

2.1.6 白茶应符合 GB/T 22291 的规定。

2.1.7 黄茶应符合 GB/T 21726 的规定。

2.1.8 乌龙茶应符合 GB/T 39563 的规定。

2.1.9 桂花茶应符合 GB/T 1117 的规定。

2.1.10 菊花（杭白菊、贡菊、怀菊花）、金银花应符合《中华人民共和国药典》2020 年版 一部的规定。

2.1.11 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.12 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.13 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.14 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.15 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.16 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.17 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.18 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

2.1.19 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.20 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.21 浓缩液应符合 GB 17325 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	液体状	从样品中取出 1 瓶,置于洁净白瓷盘中,在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽及杂质、嗅其气味,然后用温开水漱口,品尝其滋味。
色泽	具有本品特有的色泽	
气、滋味	味甜,具有本品特有的气、滋味,无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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	≤ 0.3	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 ^a (安赛蜜), g/kg	≤ 0.3	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
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
阿斯巴甜 ^a , g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
a 仅适用于添加该食品添加剂产品的检测。		

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
大肠菌群, CFU/ mL	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
*霉菌, CFU/ mL ≤	10				GB 4789.15
*酵母, CFU/ mL ≤	10				GB 4789.15
沙门氏菌, /25 mL	5	0	0	—	GB 4789.4

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 执行;

注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。

*霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

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 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其他要求

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, 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定, 新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

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

编制说明

风味水饮料是以生活饮用水（经粗滤、反渗透处理）为主要原料，加入碳酸氢钠、提取液或浓缩液[红茶、绿茶、黑茶、茉莉花茶、白茶、黄茶、乌龙茶、桂花茶、菊花（杭白菊、贡菊、怀菊花）、金银花、中的一种或几种]中的一种或几种，添加碳酸氢钠、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、山梨酸钾、食用香精中一种或的几种，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》、《中华人民共和国标准化法》的规定，参照 GB/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》的要求制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

焦作市水珍泉饮品有限公司