



411518S-2025



河南捷冠饮品有限公司企业标准

Q/HJG 0001S-2025

风味水饮料

2025-05-16 发布

2025-05-16 实施

河南捷冠饮品有限公司 发布

前 言

本标准由河南捷冠饮品有限公司提出负责起草。

本标准主要起草人：黄晓朋。

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（经过滤、反渗透）为主要原料，添加或不添加碳酸氢钠（小苏打），添加食品用香精、食用盐（海盐）、茉莉花浓缩液、玫瑰花（重瓣红玫瑰）浓缩液中的一种或几种，添加或不添加氯化钾、 γ -氨基丁酸、木糖醇、维生素 C(抗坏血酸)、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、赤藓糖醇、甜菊糖苷、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、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠中的一种或几种，经调配、杀菌、灌装、封口、包装加工而成的风味水饮料。

根据配料不同产品可分为：苏打水饮料、竹叶味水饮料、植物风味水饮料、植物风味苏打水饮料、果香味水饮料、果香味苏打水饮料；复合果香味水饮料、复合果香味苏打水饮料。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 碳酸氢钠（小苏打）应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.3 食用盐（海盐）应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.5 γ -氨基丁酸应符合原卫生部（2009 年 第 12 号）的规定。
- 2.1.6 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.7 维生素 C(抗坏血酸) 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.8 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.9 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.10 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.11 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.12 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.13 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.14 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.15 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.16 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.17 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.18 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.19 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

- 2.1.20 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.21 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.22 茉莉花浓缩液、玫瑰花（重瓣红玫瑰）浓缩液应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.23 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.24 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 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	从样品中随机取出 1 瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有各品种应有的色泽，色泽均匀	
气味、滋味	具有各品种应有的气味、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	≤ 0.25	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
环己基氨基磺酸钠（甜蜜素） ^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（阿斯巴甜） ^a ，g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜） ^a ，g/kg	≤ 0.3	GB 5009.140
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
甜菊糖苷 ^a （以甜菊醇当量计），g/kg	≤ 0.2	SN/T 3854
苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
乙二胺四乙酸二钠 ^a ，g/kg	≤ 0.03	GB 5009.278
磷酸盐 ^a （以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅限添加该品种食品添加剂的产品检测；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
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789. 3
霉菌, CFU/mL ≤	20				GB 4789. 15
酵母, CFU/mL ≤	20				GB 4789. 15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789. 4
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB 4789. 25 执行。					

2.5 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

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其他要求

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。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：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

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）为主要原料，添加或不添加碳酸氢钠（小苏打），添加食品用香精、食用盐（海盐）、茉莉花浓缩液、玫瑰花（重瓣红玫瑰）浓缩液中的一种或几种，添加或不添加氯化钾、 γ -氨基丁酸、木糖醇、维生素 C(抗坏血酸)、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、赤藓糖醇、甜菊糖苷、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、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠中的一种或几种，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。

河南捷冠饮品有限公司