



411456S-2025



禹州市三山饮料有限公司企业标准

Q/YSS 0002S-2025

# 风味水饮料

2025-05-09 发布

2025-05-09 实施

禹州市三山饮料有限公司 发布

## 前 言

本标准由禹州市三山饮料有限公司提出并起草。

本标准起草人：袁国红。

HN  
QB

# 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。

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、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、山梨酸钾中的一种或几种，添加食品用香精，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不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.2 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.3 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.4 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.5 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.6 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.7 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.8 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。
- 2.1.9 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.10 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.11 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

### 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 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，将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味 |
| 色 泽   | 具有本品应有的色泽        |                                                             |
| 气、滋 味 | 具有本品应有的气味和滋味，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  |
| 乙酰磺胺酸钾 <sup>a</sup> ，g/kg              | ≤      | 0. 3  | GB 5009. 140 |
| 环己基氨基磺酸钠 <sup>a</sup> （以环己基氨基磺酸计），g/kg | ≤      | 0. 65 | GB 5009. 97  |
| 三氯蔗糖 <sup>a</sup> ，g/kg                | ≤      | 0. 25 | GB 5009. 298 |
| 山梨酸钾 <sup>a</sup> （以山梨酸计），g/kg         | ≤      | 0. 5  | GB 5009. 28  |
| 阿斯巴甜 <sup>a</sup> ，g/kg                | ≤      | 0. 6  | GB 5009. 263 |
| 注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。          |        |       |              |
| 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                                        | 采集方案 <sup>a</sup> 及限量 |   |                 |                 | 检验方法        |
|--------------------------------------------|-----------------------|---|-----------------|-----------------|-------------|
|                                            | n                     | c | m               | M               |             |
| 菌落总数，CFU/mL                                | 5                     | 2 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>4</sup> | 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

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

2. 6 食品生产加工过程中的卫生要求

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

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 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。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、反渗透处理）为主要原料，加入碳酸氢钠、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、山梨酸钾中的一种或几种，添加食品用香精，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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

禹州市三山饮料有限公司

H N  
Q B