



411871S-2017



禹州市三山饮料有限公司企业标准

Q/YSS 0002S-2017

风味水饮料

2017-08-16 发布

2017-08-16 实施

禹州市三山饮料有限公司 发布

前 言

本标准文本按GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

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：李淑霞。

本标准自实施之日起代替Q/YSS 0002S-2015。

本标准与Q/YSS 0002S-2015相比，主要变化如下：

—标准编码由Q/YSS 0002S-2015修改为Q/YSS 0002S-2017；

—修改了范围；

—更新补充了规范性引用文件；

—修改了理化指标；

—修改了微生物指标；

—增加了其他要求；

—修改了试验方法；

—重新完善了编制说明。

风味水饮料

1 范围

本标准规定了风味水饮料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、二级反渗透）、乙酰磺胺酸钾、食用香精（竹叶饭香精、纯枣香精、冰凉香精）为原料，经调配、臭氧杀菌、灌装、封口、包装而制成的风味水饮料。

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 乙酰磺胺酸钾应符合GB 25540的规定。

2.1.3 竹叶饭香精、纯枣香精、冰凉香精应符合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，将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	无色至淡黄色，色泽均匀一致	
气、滋味	具有应有的气、滋味，微甜，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
pH值	6.0~8.0	GB 5009.237
*铅（以Pb计），mg/L	≤ 0.20	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾，g/L	≤ 0.30	GB/T 5009.140
溴酸盐，mg/L	≤ 0.01	GB/T 5750

注：*该项指标严于国家标准GB 2762的规定。

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物指标

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 ≤	20				GB 4789.15
酵母, CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	1	100	1000	GB 4789.10第二法
a采样方案按GB 4789.1和GB/T 4789.21的规定执行。					

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 食品生产加工过程卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合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、pH值、净含量及允许短缺量、菌落总数测定、大肠菌群计数；型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

风味水饮料是以生活饮用水（经过滤、二级反渗透）、乙酰磺胺酸钾、食用香精（竹叶饭香精、纯枣香精、冰凉香精）为原料，经调配、臭氧杀菌、灌装、封口、包装而制成的风味水饮料。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。

本标准中铅指标值严于GB 2762的规定。

禹州市三山饮料有限公司

2017年07月20日

H N

Q B