



412334S-2017



平顶山市第二食品饮料厂企业标准

Q/PDES 0001S-2017

---

# 风味水饮料

2017-09-29 发布

2017-09-29 实施

---

平顶山市第二食品饮料厂 发布

## 前 言

本标准文本按 GB/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。

本标准由平顶山市第二食品饮料厂提出并起草。

本标准起草人：李正来。

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、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（经二级反渗透、过滤）、竹叶香精、枣味香精、柠檬味香精、柠檬酸、乙酰磺胺酸钾（AK 糖）中的几种为原料、经调配、臭氧杀菌、灌装、封口加工而成。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的要求。
- 2.1.2 竹叶香精、柠檬味香精、枣味香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.3 乙酰磺胺酸钾（AK 糖）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.4 柠檬酸应符合 GB 1886.235 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	液体透明、无沉淀	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	无色透明	
气味、滋味	具有产品应有的气、滋味、味微甜、无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

### 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	5.5-8.0	GB/T 5750.4 或 GB 5009.237
总砷（以 AS 计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.05	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾（AK 糖），g/L	≤ 0.3	GB/T 5009.140
溴酸盐，mg/L	≤ 0.01	GB/T 5750.10

### 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 <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 终的平板计数法
*霉菌, (CFU/ml) ≤	10				GB 4789.15
*酵母, (CFU/ml) ≤	10				GB 4789.15
沙门氏菌, (/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
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;					
*霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101.					

### 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 食品加工过程中卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 12695 的规定。

### 2.7 其它要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 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、大肠菌群的检验。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（经二级反渗透、过滤）、竹叶香精、枣味香精、柠檬味香精、柠檬酸、乙酰磺胺酸钾（AK糖）中的几种为原料、经调配、臭氧杀菌、灌装、封口加工而成。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/T 10789 《饮料通则》、GB 7101 《食品安全国家标准 饮料》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。

其内容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。

本标准中霉菌、酵母菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

平顶山市第二食品饮料厂

2017年09月04日