



412111S-2017



河南中沃实业有限公司企业标准

Q/HZS 0001S-2017

---

# 风味水饮料

2017-09-04 发布

2017-09-04 实施

---

河南中沃实业有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》的规定编写。

本标准由河南中沃实业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李志江。

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（经过滤、反渗透工艺制成）为生产用源水、并添加甜菊糖苷、罗汉果甜苷、碳酸氢钠、食用盐、食品用香精（柠檬香精、桃香精、芒果香精）中的几种或者多种经调配、超高温瞬时杀菌、灌装、封口而成的风味水饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。

2.1.3 罗汉果甜苷应符合 GB1886.77 的规定。

2.1.4 碳酸氢钠应符合 GB1886.2 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.6 食品用香精（柠檬香精、桃香精、芒果香精）应符合 GB30616 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	检测方法
性状	液体	取一瓶样品倒入洁净的烧杯中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽，嗅其气味，用温开水漱口后品其滋味，并检查有无杂质
色泽	无色	
气、滋味	甜味、具有本品应有的气、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	检测方法
pH 值	6.5-9.0	GB8538
甜菊糖苷, g/L	≤ 0.2	SN/T3854
铅(以 Pb 计), mg/L	≤ 0.3	GB5009.12

### 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 中的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/ml	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB4789. 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				GB4789. 15
※酵母, CFU/mL ≤	10				GB4789. 15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	1	100	1000	GB 4789. 10 第二法
备注：样品的采样及处理按 GB4789. 1 和 GB/T4789. 21 执行。 ※指该指标严于食品安全国家标准。					

## 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

## 2.6 食品加工过程的卫生要求

生产加工过程应符合 GB 12695 的规定。

## 2.7 其他要求

食品添加剂应符合 GB2760 的规定；污染物限量应符合 GB2762 的规定；农药最大残留量应符合 GB2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量、pH 值、菌落总数、大肠菌群；型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透工艺制成）为生产用源水、并添加甜菊糖苷、罗汉果甜苷、碳酸氢钠、食用盐、食品用香精（柠檬香精、桃香精、芒果香精）中的几种或者多种经调配、超高温瞬时杀菌、灌装、封口而成的风味水饮料。根据《中华人民共和国标准化法》，《中华人民共和国食品安全法》的有关规定，参照 GB7101《食品安全国家标准 饮料》等国家标准制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检验的依据。

本标准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、运输和贮存等。

本标准中霉菌和酵母指标严于 GB7101 的要求。

河南中沃实业有限公司

2017年08月01日

Q B