



413383S-2018



焦作市中怡饮品有限公司企业标准

Q/JZY 0005S-2018

风味水饮料

2018-11-09 发布

2018-11-09 实施

焦作市中怡饮品有限公司 发布

前言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》的要求编写。

本标准由焦作市中怡饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陶小芬。

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、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）为主要原料，辅以乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、柠檬酸、柠檬酸钠、碳酸氢钠、山梨酸钾、日落黄、诱惑红、柠檬黄、食品用香精（荔枝香精、菊花香精、玫瑰香精、竹叶香精、绿豆香精、薄荷香精、茉莉香精、柠檬香精、蜜桃香精、金银花香精、草莓香精、椰子香精、红枣香精）中的几种，经调配、过滤、杀菌、灌装、封口加工而成的风味水饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 碳酸氢钠（小苏打）应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.4 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.5 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.6 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.7 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.8 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.9 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.10 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.11 食用香精（荔枝香精、菊花香精、玫瑰香精、竹叶香精、绿豆香精、薄荷香精、茉莉香精、柠檬香精、蜜桃香精、金银花香精、草莓香精、椰子香精、红枣香精）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	
滋味和气味	味甜、微酸，具有本品特有的气味和滋味	
荔枝味风味水饮料	无色	

色 泽	菊花味风味水饮料	微黄色	取样品一瓶置于洁净的烧杯中，在自然光条件下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，并用清水漱口，尝其滋味。
	玫瑰味风味水饮料	微红色	
	竹叶味风味水饮料	无色	
	绿豆味风味水饮料	无色	
	薄荷味风味水饮料	无色	
	茉莉味风味水饮料	无色	
	柠檬味风味水饮料	无色	
	蜜桃味风味水饮料	微黄色	
	金银花味风味水饮料	微黄色	
	草莓味风味水饮料	微红色	
	椰子味风味水饮料	无色	
	红枣味风味水饮料	微黄色	
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	2.5~6.0	GB/T 5750.4
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a , g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
总酸（以柠檬酸计），%	≥ 0.1	GB/T 12456
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜） ^b , g/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.140
总砷（以 As 计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.05	GB 5009.12
山梨酸钾（以山梨酸计） ^c , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
日落黄（以日落黄计），g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
诱惑红（以诱惑红计），g/kg	≤ 0.1	GB 5009.141
柠檬黄（以柠檬黄计），g/kg	≤ 0.02	GB 5009.35

注：1、a 仅适用于添加该种甜味剂的产品；
2、b 仅适用于添加该种甜味剂的产品；
3、c 仅适用于添加该种添加剂的产品；

4、日落黄仅限菊花味风味水饮料、蜜桃味风味水饮料、红枣味风味水饮料；诱惑红仅限玫瑰味风味水饮料、草莓味风味水饮料；柠檬黄仅限金银花味风味水饮料。

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 中的平板计数法
*霉菌, CFU/mL	≤	15			GB 4789.15
*酵母, CFU/mL	≤	15			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: 1: a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。

2: n 为同一批次产品应采集的样品数; c 为最大可允许超出 m 的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标最高安全限量值。

3: *霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求符合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、pH值、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。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（经过滤、反渗透）为主要原料，辅以乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、柠檬酸、柠檬酸钠、碳酸氢钠、山梨酸钾、日落黄、诱惑红、柠檬黄、食品用香精（荔枝香精、菊花香精、玫瑰香精、竹叶香精、绿豆香精、薄荷香精、茉莉香精、柠檬香精、蜜桃香精、金银花香精、草莓香精、椰子香精、红枣香精）中的几种，经调配、过滤、杀菌、灌装、封口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》的规定，参照 GB/T10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

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

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

焦作市中怡饮品有限公司

QB