



411460S-2018

1.1.1.1.1.3



确山县天之润食品厂企业标准

Q/QTS 0001S-2018

---

# 风味水饮料

2018-05-22 发布

2018-05-22 实施

---

确山县天之润食品厂 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》的规则编写。

本标准由确山县天之润食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：康红霞，李娜，王红刚。

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、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以地下水（经粗滤、精滤、反渗透）为原料，添加碳酸氢钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、食用盐、食用香精（竹叶味香精、薄荷味香精、柠檬味香精、水蜜桃味香精、蓝莓味香精）中的几种，经调配、紫外线或臭氧杀菌、灌装、封口加工而成的风味水饮料。

## 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 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.5 食用香精（竹叶味香精、薄荷味香精、柠檬味香精、水蜜桃味香精、蓝莓味香精）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，开盖倒入一洁净的烧杯中，自然光线下用肉眼观察性状、色泽及杂质，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，色泽均匀一致	
气味、滋味	具有本品应有的气、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	检测方法	
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥	0.5	GB/T 12143
pH 值		5.0-8.0	GB/T 5750.4
*铅（以 Pb 计），mg/L	≤	0.2	GB 5009.12

乙酰磺胺酸钾 (AK 糖), g/L	≤	0.3	GB/T 5009.140
溴酸盐, μg /L	≤	10	GB/T 5750
注:*铅指标严于国家标准 GB 2762。			

## 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 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 (CFU/mL)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;					
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

## 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 加工过程中的卫生要求

加工过程中的卫生要求应符合 GB 12695 的规定。

## 2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定, 污染物限量应符合 GB 2762 的规定, 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目: 感官、净含量及允许短缺量、pH、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以地下水（经粗滤、精滤、反渗透）为原料，添加碳酸氢钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、食用盐、食用香精（竹叶味香精、薄荷味香精、柠檬味香精、水蜜桃味香精、蓝莓味香精）中的几种，经调配、紫外线或臭氧杀菌、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》的有关规定，参照《饮料产品生产许可证审查细则》、GB7101《食品安全国家标准 饮料》要求制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

铅指标严于国家标准 GB 2762。

确山县天之润食品厂

QB