



412435S-2018



河南省德润饮品有限公司企业标准

Q/HDY 0017S-2018

---

# 风味水饮料

2018-08-13 发布

2018-08-13 实施

---

河南省德润饮品有限公司 发布

## 前 言

本企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由河南省德润饮品有限公司提出。

本标准起草单位：河南省德润饮品有限公司。

本标准主要起草人：张淑惠、张国安。

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、贮存等要求。

本标准适用于以生活饮用水(经过滤、反渗透工艺处理)为生产用水、添加乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、三氯蔗糖、甜菊糖苷、罗汉果甜苷、食用盐、碳酸氢钠(小苏打)、玫瑰(重瓣红玫瑰)提取液、竹叶黄酮、低聚木糖、库拉索芦荟凝胶、 $\gamma$ -氨基丁酸、柠檬酸、苹果酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、氯化钾、维生素 C(抗氧化剂)、绿茶粉、天然薄荷脑、 $\epsilon$ -聚赖氨酸盐酸盐、食品用香精[柠檬香精、竹叶香精、玫瑰香精、葡萄香精、荔枝香精、芦荟香精、薄荷香精(含天然薄荷脑)、西柚香精、香草香精、绿茶香精、茉莉香精]中的多种,经调配、杀菌、灌装、封口而制成的风味水饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 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 三氯蔗糖(蔗糖素)应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.4 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.5 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.6 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.8 玫瑰(重瓣红玫瑰)提取液应符合 Q/NSMG 0002S 的规定(见附录 A)。
- 2.1.9 竹叶黄酮应符合国家卫生和计划生育委员会公告(2014 年第 20 号)的规定。
- 2.1.10 低聚木糖应符合 QB/T 2984 的规定。
- 2.1.11 库拉索芦荟凝胶应符合 QB/T 2489 的规定。
- 2.1.12  $\gamma$ -氨基丁酸应符合 QB/T 4587 的规定。
- 2.1.13 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.14 苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.15 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.16 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.17 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.18 绿茶粉应符合 DB32/T 751 的规定。
- 2.1.19 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.20 天然薄荷脑应符合 GB 1886.199 的规定。
- 2.1.21  $\epsilon$ -聚赖氨酸盐酸盐应符合国家卫生和计划生育委员会公告(2014 年第 5 号)的规定。
- 2.1.22 食品用香精[柠檬香精、竹叶香精、玫瑰香精、葡萄香精、荔枝香精、芦荟香精、薄荷香精(含天然薄荷脑)、西柚香精、香草香精、绿茶香精、茉莉香精]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50mL，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	无色到浅黄色透明的液体	
气、滋味	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	检验方法
pH值 苏打水饮料	7.0~9.0	GB 5009.237
pH值 其他风味水饮料	3.5~6.5	GB 5009.237
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg ≤	0.3	GB/T 5009.140
三氯蔗糖（蔗糖素），g/kg ≤	0.25	GB 22255
<sup>b</sup> 甜菊糖苷（以甜菊醇当量计），g/kg ≤	0.2	SN/T 3854
<sup>a</sup> 总磷酸盐（以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计），g/kg ≤	5.0	GB 5009.256
铅（以Pb计），mg/L ≤	0.3	GB 5009.12

<sup>b</sup>适用于添加甜菊糖苷的产品；<sup>a</sup>适用于添加六偏磷酸钠的产品。

## 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
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
*霉菌, CFU/ mL ≤	10				GB 4789.15
*酵母, CFU/ mL ≤	10				GB 4789.15

注：a样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。  
\* 霉菌和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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

## 2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 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

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、pH 值、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关

规定执行。

H N

Q B

附录A

Q/NS

倪氏国际玫瑰产业股份有限公司企业标准

Q/NSMG 0002S-2016

代替Q/NSMG 0002S-2016



玫瑰（重瓣红玫瑰）提取液

湖北省卫生和计划生育委员会  
 食品安全企业标准备案专用章  
 编号 42 1125 S-2016  
 有效期至 20 19 年 6 月 20 日止

湖北省卫  
 食品安全  
 编号 42  
 有效期至

2016-6-15 发布

2016-06-20 实施

倪氏国际玫瑰产业股份有限公司发布



Q/NSMG 0002S-2016

## 前 言

本标准的编写格式符合GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定。  
本标准由倪氏国际玫瑰产业股份有限公司提出，同时也适用于济南惠农玫瑰花精油有限公司。

本标准起草单位：中国食品工业发酵研究院、倪氏国际玫瑰产业股份有限公司。

本标准主要起草人：张五九、薛洁、王德良、李文卓、梁颂华、蔡旭东、王福合、任 才、王向明、赵金凤、彭慧敏、李 彪。

本标准于2012年09月19日由倪氏国际玫瑰产业股份有限公司负责人倪庆伟批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2013年5月20日首次发布。

本标准代替Q/NSMG 0002S-2016（2016年3月25日发布），并与Q/NSMG 0002S-2016（2016年3月25日发布）比较主要变化如下：

- 将4.4理化指标中电导率（ $\mu\text{S}/\text{cm}$ ） $\leq 100$  改为  $\leq 500$ 。
- 调整标准的发布时间为2016年6月15日。

## 玫瑰（重瓣红玫瑰）提取液

### 1 范围

本标准规定了玫瑰提取液的产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮运和保质期。

本标准适用于以重瓣红玫瑰为原料，经加水蒸馏、冷凝，或直接干馏、收集等工艺，作为食品、饮料的原料的液态产品。

### 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件

- GB/T 191-2008 包装储运图示标志
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB/T 4756-1998 食品安全国家标准 石油液体手工取样方法
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.5 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 5009.11-2003 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 5750.4-2006 生活饮用水标准检验方法 感官性状和物理指标
- GB/T 6908-2008 锅炉用水和冷却水分析方法 电导率的测定
- GB 9684 食品安全国家标准 不锈钢制品
- GB 9687 食品包装用聚乙烯成型卫生标准
- GB/T 12456-2008 食品中总酸的测定
- GB 14881 食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范
- NY 5316 无公害食品 可食用花卉

### 3 产品分类

玫瑰（重瓣红玫瑰）提取液根据加工工艺的不同，分为高温玫瑰（重瓣红玫瑰）提取液和低温玫瑰（重瓣红玫瑰）提取液。

#### 3.1 高温玫瑰（重瓣红玫瑰）提取液

以重瓣红玫瑰为原料，经加水蒸馏等工艺加工而成，作为食品、饮料的原料的液态产品。

Q/NSMG 0002S-2016

### 3.2 低温玫瑰（重瓣红玫瑰）提取液

以重瓣红玫瑰为原料，经热风干馏等工艺加工而成，作为食品、饮料的原料的液态产品。

## 4 技术要求

### 4.1 基本要求

应符合国家有关规定和相应的标准，不得使用非食品原料，不得超范围、超量使用食品添加剂，原辅料污染物限量符合GB2762的要求，不得采用可能影响食品安全的不合理的加工工艺。

### 4.2 原料要求

4.2.1 玫瑰花应符合 NY 5316 的相关规定，品种为重瓣红玫瑰。并符合国家卫计委[2010]第3号新资源食品的相关要求。

4.2.2 水应符合 GB 5749 的规定。

4.2.3 不得添加任何食品添加剂或使用玫瑰花、水以外的其它原辅料。

### 4.3 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	
	低温玫瑰提取液	高温玫瑰提取液
色泽	无色透明或淡黄色	无色透明
组织状态	呈均匀液体，无沉淀	
气味和滋味	具有天然玫瑰花香气	具有天然玫瑰花香，味淡
杂质	无正常视力可见外来杂质	

### 4.4 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	
	低温玫瑰提取液	高温玫瑰提取液
PH	5.0~7.0	3.0~4.5
电导率 (μ S/cm)	≤	500
总砷 (以 As 计) / (mg/Kg)	≤	0.5
铅 (以 Pb 计) / (mg/Kg)	≤	1.0

### 4.5 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	指 标
-----	-----

Q/NSMG 0002S-2016

菌落总数/ (CFU/mL)	≤	1000
大肠菌群/ (MPN/mL)	≤	0.3
霉菌及酵母/ (CFU/mL)	≤	20
致病菌 (沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)		不得检出

## 5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程卫生要求按 GB 14881 的规定执行。

## 6 检验方法

### 6.1 感官要求

取100mL样品于洁净透明的500mL烧杯中，置于明亮处，肉眼观察其色泽、组织形态、澄清度或均匀度、杂质，同时嗅其香气，品尝其滋味。

### 6.2 理化指标

#### 6.2.1 PH 值

按GB/T 12456-2008规定的方法，从酸度计上读取数值。

#### 6.2.2 电导率

按GB/T 6908-2008规定的方法测定。

#### 6.2.3 总砷、铅

分别按GB 5009.11、GB 5009.12规定的方法测定。

### 6.3 微生物指标

#### 6.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法检验。

#### 6.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3规定的方法检验。

#### 6.3.3 霉菌和酵母菌数

按GB 4789.15规定的方法检验。

#### 6.3.4 致病菌 (沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)

按GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10规定的方法检验。

## 7 检验规则

### 7.1 组批

以连续生产，同一工艺，同一生产线，同一分装日期作为一个批次。



育  
案  
20  
月



Q/NSMG 0002S-2016

## 7.2 出厂检验

### 7.2.1 抽样方法和数量

按GB/T 2828相关规定抽样；或从取样口采取流量比例取样，开始时取样一次，以后每2立方米取样一次。

### 7.2.2 检验项目

每批产品出厂前，应对感官指标、PH、电导率、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母计数进行检验。

## 7.3 型式检验

7.3.1 检验项目为本标准技术要求中感官和理化指标规定的全部项目。

7.3.2 型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

- a) 主要原辅料来源、关键工艺、设备有较大变化时；
- b) 停产三个月及以上，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

## 7.4 判定规则

除微生物指标外，检验项目如不符合本标准时，可以在同批产品中加倍抽取样品对不合格项进行复检，以复检结果为准；若复检结果仍有一项不合格，则判定该批产品为不合格产品。微生物指标不符合本标准时，判定该批产品为不合格产品，不得复检。

## 8 标志、包装、贮存、运输、保质期

### 8.1 标志

产品标签应标明产品名称、产地、厂名、规格、生产日期、标准编号或者批号，此外还应标示PH值、电导率。产品名称可根据产品分类标示为“玫瑰提取液（×温）”。

### 8.2 包装

包装材料和容器应符合相关标准的要求；塑料包装容器符合GB 9687的相关规定，不锈钢储罐应符合GB 9684的相关规定。

### 8.3 贮存

产品应在清洁、干燥、通风避光、无虫害、无鼠害的低温仓库（0到10度）内贮存。

### 8.4 运输

产品运输应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装运输。

### 8.5 保质期

在规定的贮存运输条件下，保质期12个月。

员会  
用章  
日止

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水(经过滤、反渗透工艺处理)为生产用水、添加乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、三氯蔗糖、甜菊糖苷、罗汉果甜苷、食用盐、碳酸氢钠(小苏打)、玫瑰(重瓣红玫瑰)提取液、竹叶黄酮、低聚木糖、库拉索芦荟凝胶、 $\gamma$ -氨基丁酸、柠檬酸、苹果酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、氯化钾、维生素 C(抗氧化剂)、绿茶粉、天然薄荷脑、 $\epsilon$ -聚赖氨酸盐酸盐、食品用香精[柠檬香精、竹叶香精、玫瑰香精、葡萄香精、荔枝香精、芦荟香精、薄荷香精(含天然薄荷脑)、西柚香精、香草香精、绿茶香精、茉莉香精]中的多种,经调配、杀菌、灌装、封口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》的有关规定,参照 GB/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》中的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。

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。

河南省德润饮品有限公司