



413035S-2018



漯河市益生园生物工程有限公司企业标准

Q/LYSG 0008S-2018

风味水饮料

2018-09-28 发布

2018-09-28 实施

漯河市益生园生物工程有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由漯河市益生园生物工程有限公司提出。

本标准起草单位：漯河市益生园生物工程有限公司。

本标准主要起草人：张焕霞、段培磊。

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，以及检验方法、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）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、三氯蔗糖、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、竹叶香精、柠檬香精、苏打香精、椰子香精、薄荷香精、菊花香精、苦荞香精、西瓜香精、柚子香精、香蕉香精、苹果香精、茶味香精、芒果香精、草莓香精、荔枝香精、橙味香精、乳酸菌味香精中的几种为原料，经调配、高温杀菌、灌装、包装而成的风味水饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合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 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合GB 1886.37的规定。

2.1.4 阿斯巴甜应符合GB 1886.47的规定。

2.1.5 三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。

2.1.6 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。

2.1.7 DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。

2.1.8 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。

2.1.9 苯甲酸钠应符合GB 1886.184的规定。

2.1.10 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。

2.1.11 竹叶香精、柠檬香精、苏打香精、椰子香精、薄荷香精、菊花香精、苦荞香精、西瓜香精、柚子香精、香蕉香精、苹果香精、茶叶香精、芒果香精、草莓香精、荔枝香精、橙味香精、乳酸菌味香精应符合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	均匀一致的液体	从样品中取出1瓶，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	无色透明或淡淡的水果色泽	
气味	具有相应的气味、无异味	
滋味	酸甜可口	
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
总酸（以柠檬酸计），%	≥ 0.1	GB/T 12456
pH值	3.0~6.0	GB 5009.237

乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
阿斯巴甜，g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖，g/kg	≤	0.25	GB 22255
山梨酸钾（以山梨酸计）g/kg	≤	0.25	GB 5009.28
苯甲酸钠（以苯甲酸计）g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
总砷（以As计）mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
铅（以Pb计）mg/L	≤	0.3	GB 5009.12
同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。			

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
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
*霉菌，CFU/mL ≤	10				GB 4789.15
*酵母，CFU/mL ≤	10				GB 4789.15
霉菌和酵母严于食品安全国家标准GB 7101。					
a样品的采集及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行；					
*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 12695 和 GB 14881 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；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

出厂检验项目包括感官、总酸、pH 值、净含量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

风味水饮料是以生活饮用水(经过滤、反渗透)乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、阿斯巴甜(含苯丙氨酸)、三氯蔗糖、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、竹叶香精、柠檬香精、苏打香精、椰子香精、薄荷香精、菊花香精、苦荞香精、西瓜香精、柚子香精、香蕉香精、苹果香精、茶味香精、芒果香精、草莓香精、荔枝香精、橙味香精、乳酸菌味香精为原料,经调配、高温杀菌、灌装、包装而成的风味水饮料。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 GB/T 10789《饮料通则》、GB 7101《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提供依据。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

漯河市 益生园生物工程有限公司