



410173S-2019



焦作市众帮饮品有限公司企业标准

Q/JZB 0008S-2019

风味水饮料

2019-01-17 发布

2019-01-17 实施

焦作市众帮饮品有限公司 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》的规定编写。

本标准由焦作市众帮饮品有限公司提出。

本标准由武陟县质量技术监督检验测试中心起草。

本标准主要起草人：王颐蓉、赵小桂。

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、反渗透处理）为主要原料，添加环己基氨基磺酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、碳酸氢钠（小苏打）、柠檬酸、DL-苹果酸、乳清发酵液（水、乳清蛋白粉、乳酸菌、嗜热链球菌）、柠檬酸钠、食用盐、维生素C（抗氧化剂）、苯甲酸钠、食用香精（蜜桃香精、苹果香精、柠檬香精、酸奶香精、西柚香精、茉莉花香精、红茶香精、薄荷香精、雪梨香精、蜜橘香精、葡萄香精、荔枝香精、草莓香精、蓝莓香精、百香果香精、芒果香精、青梅香精、乌梅香精、山楂香精）中的几种或多种，经调配、杀菌、灌装、包装而成的风味水饮料。

2 要求

2.1 原辅材料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 三氯蔗糖应符合 GB 22255 的规定。

2.1.3 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.4 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.6 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.7 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.8 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.9 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.10 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。

2.1.11 乳酸菌应符合 QB/T 4575 的规定。

2.1.12 嗜热链球菌应符合卫生部 2010 年第 65 号 关于批准《可用于食品的菌种名单》公告的规定。

2.1.13 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.14 蜜桃香精、苹果香精、柠檬香精、酸奶香精、西柚香精、茉莉花香精、红茶香精、薄荷香精、雪梨香精、蜜橘香精、葡萄香精、荔枝香精、草莓香精、蓝莓香精、百香果香精、芒果香精、青梅香精、乌梅香精、山楂香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.15 维生素 C 应符合 GB 14754 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	取出适量样品倒入一洁净烧杯中,自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质,嗅其气味,然后用温开水漱口,品其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
滋、气味	具有本品应有的气味和滋味,酸甜适口,无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质,久置允许少量原料物质沉淀	

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	3.5~6.5	GB/T 5750.4
总砷 (以 As 计), mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
三氯蔗糖, g/kg	≤ 0.25	GB 22255
环己基氨基磺酸钠 (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾, g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜), g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
苯甲酸钠 (以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28

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 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	10 ²	10 ³	GB 4789.10 第二法
霉菌*, CFU/mL	≤	10			GB 4789.15
酵母*, CFU/mL	≤	10			GB 4789.15

*该指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。

^a样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。

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

生产加工过程卫生要求应符合 GB 12695 和 GB 14881 的规定。

2.7 其它卫生要求

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。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、pH 值、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透处理）为主要原料，添加环己基氨基磺酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、碳酸氢钠（小苏打）、柠檬酸、DL-苹果酸、乳清发酵液（水、乳清蛋白粉、乳酸菌、嗜热链球菌）、柠檬酸钠、食用盐、维生素C（抗氧化剂）、苯甲酸钠、食用香精（蜜桃香精、苹果香精、柠檬香精、酸奶香精、西柚香精、茉莉花香精、红茶香精、薄荷香精、雪梨香精、蜜橘香精、葡萄香精、荔枝香精、草莓香精、蓝莓香精、百香果香精、芒果香精、青梅香精、乌梅香精、山楂香精）中的几种或多种，经调配、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GB7101《食品安全国家标准 饮料》的要求制订了本企业标准，特制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。

焦作市众帮饮品有限公司