



410490S-2019



许昌纯之星食品有限公司企业标准

Q/XCZX 0002S-2019

风味水饮料

2019-02-19 发布

2019-02-19 实施

许昌纯之星食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由许昌纯之星食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：吴小芳、杨铁江。

H N

Q B

风味水饮料

1 范围

本标准规定了风味水饮料的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮藏等。

本标准适用于以生活饮用水为源水，经粗滤、精滤、反渗透、杀菌、添加食品用香精(橙味香精、梨味香精、绿茶味香精、桃味香精、蓝莓味香精、枣味香精、奶味香精、香蕉味香精、竹叶香精中的一种香精)、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)，经调配、紫外线杀菌、灌装工艺加工而成的风味水饮料。

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 橙味香精、梨味香精、绿茶味香精、桃味香精、蓝莓味香精、枣味香精、奶味香精、香蕉味香精、竹叶香精应符合 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 | |
| 色 泽 | 橙味水饮料 | 浅橘黄色，色泽均匀一致 |
| | 梨味水饮料 | 淡黄色，色泽均匀一致 |
| | 绿茶味水饮料 | 淡棕色，色泽均匀一致 |
| | 桃味水饮料 | 淡红色，色泽均匀一致 |
| | 蓝莓味水饮料 | 红褐色，色泽均匀一致 |
| | 枣味水饮料 | 红褐色，色泽均匀一致 |
| | 奶味水饮料 | 白色，色泽均匀一致 |
| | 香蕉味水饮料 | 淡黄色，色泽均匀一致 |
| | 竹叶味水饮料 | 淡黄色，色泽均匀一致 |
| 气、滋味 | 橙味水饮料 | 具有橙子应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味 |
| | 梨味水饮料 | 具有雪梨应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味 |
| | 绿茶味水饮料 | 具有绿茶应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味 |

从样品中取出 1 瓶，倒入一透明烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。

| | | | |
|--|--------|----------------------------|--|
| | 桃味水饮料 | 具有桃应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味 | |
| | 蓝莓味水饮料 | 具有蓝莓应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味 | |
| | 枣味水饮料 | 具有枣应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味 | |
| | 奶味水饮料 | 具有奶制品应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味 | |
| | 香蕉味水饮料 | 具有香蕉应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，无异味 | |
| | 竹叶味水饮料 | 具有竹叶应有的气、滋味，滋味柔和，酸甜可口，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 | 5.5~7.5 | GB 5009.237 |
| 铅（以 Pb 计），mg/L | ≤ 0.3 | GB 5009.12 |
| 总砷（以 As 计），mg/L | ≤ 0.2 | GB 5009.11 |
| 溴酸盐，μg/L | ≤ 10 | GB/T 5750.10 |
| 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg | ≤ 0.3 | GB/T 5009.140 |

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 |
| 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 GB4789.1 和 GB/T4789.21 执行；

注：n 为同一批次产品的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物限量标可接受水平的限量值；M 为微生物限量的最高安全限量值；

注：*霉菌、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；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

出厂前检验项目为：感官要求、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。

编制说明

风味水饮料是以生活饮用水为源水，经粗滤、精滤、反渗透、杀菌、添加食品用香精(橙味香精、梨味香精、绿茶味香精、桃味香精、蓝莓味香精、枣味香精、奶味香精、香蕉味香精、竹叶香精中的一种香精)、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)，经调配、紫外线杀菌、灌装工艺加工而成。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 7101《食品安全国家标准 饮料》的要求制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

许昌纯之星食品有限公司