



410782S-2019



泌阳鑫盛饮品有限公司企业标准

Q/BXY 0005S-2019

风味水饮料

2019-04-13 发布

2019-04-13 实施

泌阳鑫盛饮品有限公司 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》编写。

本标准由泌阳鑫盛饮品有限公司提出并起草。

本标准起草人：杨振宇。

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）、碳酸氢钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、食品用香精（柠檬味香精、水蜜桃味香精、薄荷味香精、青瓜味香精、甜橙味香精、蓝莓味香精、山楂味香精、葡萄味香精、竹叶味香精、菊花味香精、红枣味香精）中的几种为原料，经调配、过滤、臭氧杀菌、灌装而制成的风味水饮料。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.2 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

2.1.3 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 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，将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，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	
气、滋 味	具有本品应有的气味和滋味，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
	其他水饮料	苏打水饮料	
pH 值	5.5~7.5	6.0~8.0	GB 5009.237
铅（以 Pb 计），mg/L	≤	0.3	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾，g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
溴酸盐，mg/L	≤	0.01	GB/T 5750.10

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	采集方案 ^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
*霉菌, CFU/mL ≤	10				GB 4789.15
*酵母, CFU/mL ≤	10				GB 4789.15
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
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行; *该项指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。					

2.4 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。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

食品生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14880 和 GB 12695 的规定。

2.6 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

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

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）、碳酸氢钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、食用香精（柠檬味香精、水蜜桃味香精、薄荷味香精、青瓜味香精、甜橙味香精、蓝莓味香精、山楂味香精、葡萄味香精、竹叶味香精、菊花味香精、红枣味香精）中的几种为原料，经调配、过滤、臭氧杀菌、灌装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 7101《食品安全国家标准 饮料》制订本企业标准，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 的规定。

泌阳鑫盛饮品有限公司