



410866S-2019



太康县沃尔美食品饮料厂企业标准

Q/TWS 0001S-2019

---

# 风味水饮料

2019-04-22 发布

2019-04-22 实施

---

太康县沃尔美食品饮料厂 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。

本标准由太康县沃尔美食品饮料厂提出并起草。

本标准主要起草人：李仰才。

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）为主要原料，添加碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、食用盐、淡竹叶提取物（淡竹叶经水煮提取、过滤）、食用香精（竹叶味香精、柠檬味香精、薄荷味香精、玫瑰味香精、茉莉味香精、菊花味香精、金银花味香精、红枣味香精、水蜜桃味香精、葡萄味香精、西柚味香精、橙味香精）、山梨酸钾中的一种或几种，经调配、杀菌、灌装、包装而成的风味水饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.3 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.4 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.5 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

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

2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.8 淡竹叶应无霉变、无异味、无污染，并符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.9 食用香精（竹叶味香精、柠檬味香精、薄荷味香精、玫瑰味香精、茉莉味香精、菊花味香精、金银花味香精、红枣味香精、水蜜桃味香精、葡萄味香精、西柚味香精、橙味香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.10 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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	从样品中随机取出一瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、
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	色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
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	3.0~6.5	GB/T 5750.4
*铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
<sup>a</sup> 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
<sup>a</sup> 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
溴酸盐，mg/L	≤ 0.01	GB/T 5750.10
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5（仅适用于添加山梨酸钾的产品）	GB 5009.28

注：a 仅适用于添加该种甜味剂的产品。

### 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	采集方案 <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 平板计数法
*霉菌，CFU/mL	≤	15			GB 4789.15
*酵母，CFU/mL	≤	15			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 1：a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。  
注 2：n 为同一批次产品应采集的样品数；c 为最大可允许超出 m 的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标最高安全限量值。  
注 3：\*霉菌、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 食品生产加工过程中的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

### 2.7 其他要求

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

合 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、大肠菌群、菌落总数。型式检验按国家有关规定执行。

---

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）为主要原料，添加碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、食用盐、淡竹叶提取物（淡竹叶经水煮提取、过滤）、食用香精（竹叶味香精、柠檬味香精、薄荷味香精、玫瑰味香精、茉莉味香精、菊花味香精、金银花味香精、红枣味香精、水蜜桃味香精、葡萄味香精、西柚味香精、橙味香精）、山梨酸钾中的一种或几种，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》、《中华人民共和国标准化法》规定，参照 GB/T 10789《饮料通则》和 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制定本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

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。本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

太康县沃尔美食品饮料厂

QB