

1.1.1.1.1.3



河南沃邦饮品有限公司企业标准

Q/HWY 0005S-2017

风味水饮料

2017-12-21 发布

2017-12-21 实施

河南沃邦饮品有限公司 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》的规定编写。

本标准由河南沃邦饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李乐朋、王宇峰、王会会、李志江。

H N

Q B

风味水饮料

1 范围

本标准规定了风味水饮料的分类、要求、试验方法、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、反渗透工艺制成）为生产用水，并添加乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、木糖醇、甜菊糖苷、罗汉果甜苷、碳酸氢钠、食用盐、食品用香精（柠檬香精、桃香精、芒果香精、薄荷香精、荞麦香精、玫瑰香精、西柚香精）中的几种经调配、超高温瞬时杀菌、灌装、封口而成的风味水饮料。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 生产用水应符合 GB5749 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 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.4 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.5 甜菊糖苷应符合 GB8270 的规定。

2.1.6 罗汉果甜苷应符合 GB1886.77 的规定。

2.1.7 碳酸氢钠应符合 GB1886.2 的规定。

2.1.8 食用盐应符合 GB2721 的规定。

2.1.9 食品用香精（柠檬香精、桃香精、芒果香精、薄荷香精、荞麦香精、玫瑰香精、西柚香精、茉莉香精、茶香精）应符合 GB30616 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	检测方法
性状	液体	取一瓶样品倒入洁净的烧杯中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽，嗅其香气，用温开水漱口后品其滋味，并检查有无杂质
色泽	无色或微黄色	
气、滋味	甜味、具有本品应有的香味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	

2.3 理化指标

注

理化指标应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检测方法
pH值	6.0~9.0	GB 8538
*甜菊糖苷, g/L	≤ 0.2	SN/T 3854
乙酰磺胺酸钾, g/L	≤ 0.3	GB/T 5009.140
三氯蔗糖, g/L	≤ 0.25	GB 22255
铅(以Pb计), mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
*适用于添加甜菊糖苷的产品。		

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表3中的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案及限量				
	n	c	m	M	检验方法
菌落总数, CFU/ml	5	2	10 ²	10 ⁴	GB4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB4789.3 中的平板计数法
*霉菌, CFU/mL	≤	10			GB4789.15
*酵母, CFU/mL	≤	10			GB4789.15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	1	100	1000	GB4789.10 第二法
备注：1、样品的采样及处理按 GB4789.1 和 GB/T4789.21 执行。					
2、*指该指标严于食品安全国家标准。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF1070的规定。

2.6 食品加工过程的卫生要求

生产加工过程应符合GB 12695的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂应符合 GB2760 的规定；污染物限量应符合 GB2762 的规定；农药最大残留量应符合

GB2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量、pH 值、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H N
Q B

编制说明

以生活饮用水（经过滤、反渗透工艺制成）为生产用水，并添加乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、木糖醇、甜菊糖苷、罗汉果甜苷、碳酸氢钠、食用盐、食品用香精（柠檬香精、桃香精、芒果香精、薄荷香精、荞麦香精、玫瑰香精、西柚香精）中的几种经调配、超高温瞬时杀菌、灌装、封口而成的风味水饮料。根据《中华人民共和国标准化法》，《中华人民共和国食品安全法》的有关规定，参照GB7101《食品安全国家标准 饮料》等国家标准制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检验的依据。本标准内容规定了风味水饮料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准中霉菌和酵母指标严于GB 7101的要求。

河南沃邦饮品有限公司