



410068S-2026



河南领冠饮品有限公司企业标准

Q/HLG 0001S-2026

风味水饮料

2026-01-19 发布

2026-01-19 实施

河南领冠饮品有限公司 发布

前 言

本标准由河南领冠饮品有限公司提出。

本标准由河南领冠饮品有限公司起草。

本标准主要起草人：朱世龙。

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，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）为主要原料，添加或不添加碳酸氢钠（小苏打），添加食品用香精、食用盐（海盐）、茉莉花浓缩液、玫瑰花（重瓣红玫瑰）浓缩液中的一种或几种，添加或不添加氯化钾、 γ -氨基丁酸、木糖醇、维生素 C（抗坏血酸）、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、赤藓糖醇、甜菊糖苷、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、D-异抗坏血酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠中的一种或几种，经调配、杀菌、灌装、封口、包装加工而成的风味水饮料。

根据配料不同产品可分为：苏打水饮料、植物风味水饮料、植物风味苏打水饮料、果香味水饮料、果香味苏打水饮料；复合果香味水饮料、复合果香味苏打水饮料。

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（小苏打）应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.3 食用盐（海盐）应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.5 γ -氨基丁酸应符合原卫生部（2009 年第 12 号）的规定。
- 2.1.6 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.7 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.8 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.9 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.10 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.11 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.12 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.13 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.14 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.15 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.16 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.17 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.18 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.19 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.20 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。

2.1.21 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.22 茉莉花浓缩液、玫瑰花（重瓣红玫瑰）浓缩液应符合 GB 17325 的规定。

2.1.23 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.24 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 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，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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	
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.25	GB 5009.12
环己基氨基磺酸钠(甜蜜素) ^a (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾 ^a (安赛蜜), g/kg	≤	0.3	GB 5009.140
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a , g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
甜菊糖苷 ^a (以甜菊醇当量计), g/kg	≤	0.2	SN/T 3854
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
乙二胺四乙酸二钠 ^a , g/kg	≤	0.03	GB 5009.278
磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
^b 溴酸盐, mg/L	≤	0.01	GB/T 5750.10

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检测；同一功能的食品添加剂(防腐剂)在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。

b 仅适用于使用臭氧杀菌的产品。

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
霉菌, CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
酵母, CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 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

应符合 GB 12695 和 GB 14881 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；真菌毒素限量应符合GB 2761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；新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目包括:感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验应符合国家相关规定。

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，添加或不添加碳酸氢钠（小苏打），添加食品用香精、食用盐（海盐）、茉莉花浓缩液、玫瑰花（重瓣红玫瑰）浓缩液中的一种或几种，添加或不添加氯化钾、 γ -氨基丁酸、木糖醇、维生素 C（抗坏血酸）、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、赤藓糖醇、甜菊糖苷、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、D-异抗坏血酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠中的一种或几种，经调配、杀菌、灌装、封口、包装加工而成的风味水饮料。

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 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南领冠饮品有限公司