



412029S-2021



南阳恩桑源农业技术开发有限公司企业标准

Q/NENJ 0001S-2021

风味饮品

2021-08-30 发布

2021-08-30 实施

南阳恩桑源农业技术开发有限公司 发布

前 言

本标准由南阳恩桑源农业技术开发有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王俊峰。

H N

Q B

风味饮品

1 范围

本标准规定了风味饮品的分类、要求、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）、新鲜桑葚（挑选、清洗、榨汁）为主要原料，添加红枣、桂圆、枸杞、芡实、罗汉果、黄精、干姜、杏仁、葛根、佛手中的几种，经挑拣、清洗、切片或不切片、水煮提取，添加或不添加蜂蜜、白砂糖中的一种或几种，经调配、过滤、高温杀菌、灌装、封口、包装而成的风味饮品。

按照原料配方不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 新鲜桑葚应符合新鲜、无污染、无腐烂、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2 红枣、桂圆、枸杞、芡实、罗汉果、黄精、干姜、杏仁、葛根、佛手应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.5 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	均匀液体	从随机抽取的样品中取出 1 瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，在自然光下用眼观察色泽、性状、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	
可溶性固形物，%	≥	0.1	GB/T 10786
总砷（以 As 计），mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/L	≤	0.3	GB 5009.12
氰化物 ^a （以 HCN 计），mg/L	≤	0.05	GB 5009.36

a 仅适用于以杏仁为原料的饮料。

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
*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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其它要求

应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、可溶性固形物、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、新鲜桑葚（挑选、清洗、榨汁）为主要原料，添加红枣、桂圆、枸杞、芡实、罗汉果、黄精、干姜、杏仁、葛根、佛手中的几种，经挑拣、清洗、切片或不切片、水煮提取，添加或不添加蜂蜜、白砂糖中的一种或几种，经调配、过滤、高温杀菌、灌装、封口、包装而成的风味饮品。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》的规定，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制订本企业标准，作为组织生产、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。

南阳恩桑源农业技术开发有限公司

H N

Q B