



412500S-2025



南阳恩桑源农业技术开发有限公司企业标准

Q/NENJ 0001S-2025

风味饮品

2025-08-18 发布

2025-08-18 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负责起草。

本标准主要起草人：王俊峰、王志强。

本标准自发布实施之日起替代：Q/NENJ 0001S-2021。

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（甜、苦）、葛根、佛手、桑葚、决明子、佛手、罗汉果、茯苓、酸枣仁、薏苡仁、覆盆子、山药、山楂、木瓜、玉竹、甘草、肉桂、生姜、枳椇子、枸杞子、桔梗、桑叶、桃仁、薤白、莱菔子、莲子、高良姜、黄芥子、鲜白茅根、鲜芦根、槐花、蒲公英、火麻仁、代代花、花椒、赤小豆、郁李仁、金银花、青果、沙棘、香橼、香薷、麦芽、昆布、洛神花、鲜枇杷果、梨、苹果、人参（人工种植五年以下）、地黄、麦冬、天冬、化橘红、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、瓜蒌子、牛蒡根、柠檬香桃叶中的几种，经挑选、清洗、切片或不切片、发酵（仅限果蔬类）或不发酵、水煮提取，添加或不添加蜂蜜、白砂糖、低聚异麦芽糖、桂花蜜、食用葡萄糖中的一种或几种，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

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

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

2.1.3 红枣、桂圆、枸杞、芡实、罗汉果、黄精、干姜、杏仁（甜、苦）、葛根、佛手、桑葚、决明子、佛手、罗汉果、茯苓、酸枣仁、薏苡仁、覆盆子、山药、山楂、木瓜、玉竹、甘草、肉桂、生姜、枳椇子、枸杞子、桔梗、桑叶、桃仁、薤白、莱菔子、莲子、高良姜、黄芥子、鲜白茅根、鲜芦根、槐花、蒲公英、火麻仁、代代花、花椒、赤小豆、郁李仁、金银花、青果、沙棘、香橼、香薷、麦芽、昆布应符合《中华人民共和国药典》的规定。

2.1.5 洛神花应符合关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告（卫生部公告 2004 年第 17 号）的规定。

2.1.6 鲜枇杷果、梨、苹果应清洁、卫生，无污染，无霉变，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.7 人参（人工种植五年以下）应符合关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（卫生部公告 2012 年第 17 号）的规定。

2.1.7 地黄、麦冬、天冬、化橘红应符合国家卫生健康委员会 国家市场监督管理总局关于地黄等 4 种按照传统既是食品又是中药材的物质的公告（2024 年 第 4 号）的规定。

2.1.8 党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合国家卫生健康委员会 国家市场监督管理总局关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告（2023 年 第 9 号）的规定。

2.1.9 瓜蒌子应符合卫食新申字(2022)第 0003 号的规定。

2.1.10 牛蒡根应符合国家卫生计生委关于牛蒡作为普通食品管理有关问题的批复（国卫食品函（2013）83 号）的规定。

2.1.11 柠檬香桃叶应符合国家卫生健康委员会关于甜叶菊多酚等 20 种“三新食品”的公告（2025 年第 1 号）的规定。

2.1.12 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.13 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。

2.1.14 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 或 GB/T 23528.4 的规定。

2.1.15 桂花蜜应符合 GB 7101 的规定。

2.1.16 食用葡萄糖 GB/T 20880 或 GB/T 20882.1 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 1 瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气味、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
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
展青霉素，μg/kg（使用苹果、山楂的产品）	≤ 20	GB 5009.185

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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
霉菌, CFU/mL ≤	20				GB 4789. 15
酵母, CFU/mL ≤	20				GB 4789. 15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789. 4
注: 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

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 其他要求

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, 食药物质和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: 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。

Q B

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（甜、苦）、葛根、佛手、桑葚、决明子、佛手、罗汉果、茯苓、酸枣仁、薏苡仁、覆盆子、山药、山楂、木瓜、玉竹、甘草、肉桂、生姜、枳椇子、枸杞子、桔梗、桑叶、桃仁、薤白、莱菔子、莲子、高良姜、黄芥子、鲜白茅根、鲜芦根、槐花、蒲公英、火麻仁、代代花、花椒、赤小豆、郁李仁、金银花、青果、沙棘、香橼、香薷、麦芽、昆布、洛神花、鲜枇杷果、梨、苹果、人参（人工种植五年以下）、地黄、麦冬、天冬、化橘红、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、瓜蒌子、牛蒡根、柠檬香桃叶中的几种，经挑拣、清洗、切片或不切片、发酵（仅限果蔬类）或不发酵、水煮提取，添加或不添加蜂蜜、白砂糖、低聚异麦芽糖、桂花蜜、食用葡萄糖中的一种或几种，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》的有关规定，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》的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。

南阳恩桑源农业技术开发有限公司

QB