



411716S-2026



南阳偕首生物科技有限公司企业标准

Q/NXS 0001S-2026

风味饮料

2026-06-22 发布

2026-06-22 实施

南阳偕首生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由南阳偕首生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郝建平。

H N

Q B

风味饮料

1 范围

本标准规定了风味饮料的分类、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、反渗透处理）为主要原料，添加白砂糖、柠檬酸、胶原蛋白肽、食品加工用植物蛋白肽、甜蜜素（又名环己基氨基磺酸钠），添加或不添加食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经调配、过滤、灭菌、灌装、封盖、包装而成的风味饮料。

根据配料及口味不同可分为不同产品。

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 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317、GB 13104 的规定。

2.1.4 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.5 食品加工用植物蛋白肽应符合 GB 31611 的规定。

2.1.6 甜蜜素（又名环己基氨基磺酸钠）应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.7 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.8 食品用香料应符合 GB 29938 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	取样品一瓶，将其置于洁净的烧杯中，在自然光线下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味、然后用温开水漱口，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、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 \leq	0.28	GB 5009.12
^a 甜蜜素（又名环己氨基磺酸钠）（以环己氨基磺酸计），g/kg \leq	0.65	GB 5009.97
注：*铅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。		

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
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	-	GB 4789.4
霉菌, CFU/mL \leq	20				GB 4789.15
酵母, CFU/mL \leq	20				GB 4789.15
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

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，污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3 检验

出厂检验项目：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、反渗透处理）为主要原料，添加白砂糖、柠檬酸、胶原蛋白肽、食品加工用植物蛋白肽、甜蜜素(又名环己基氨基磺酸钠)，添加或不添加食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经调配、过滤、灭菌、灌装、封盖、包装而成的风味饮料。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》等相关标准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。

南阳偕首生物科技有限公司

H N

Q B