



412564S-2017



南阳市广寿保健品有限责任公司企业标准

Q/NGB 0009S-2017

植物饮料

2017-10-31 发布

2017-10-31 实施

南阳市广寿保健品有限责任公司 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》编写。

本标准由南阳市广寿保健品有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨玉环

H N

Q B

植物饮料

1 范围

本标准规定了植物饮料的分类、要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以水、百合、金银花、葛根、桑叶、麦芽、蒲公英、山楂、酸枣仁、淡竹叶中的几种为原料，经水煮提取、过滤后，加入木糖醇、甜菊糖苷、山梨酸钾配料调配、混合、过滤、灌装封口、灭菌工艺加工而成的植物饮料。

2 技术要求

2.1 原辅材料要求

2.1.1 百合、金银花、葛根、桑叶、山楂、麦芽、蒲公英、酸枣仁、淡竹叶应符合《中华人民共和国药典》2015年版第一部的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.4 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。

2.1.5 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 要求。

表 1 感官要求

项目	指标	检验方法
性状	均匀透明或微浑浊的液体	取一定量混合均匀的被测样品置于 50mL 无色透明烧杯中，在自然光下观察性状、色泽，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无异味物。
色泽	具有产品特有的色泽	
滋味和气味	具有产品特有的滋味及气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，久置允许有少量沉淀	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
pH 值	4.0-7.0	GB 5009.237
可溶性固性物, %	≥ 0.5	GB/T 12143
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/L	≤ 0.5	GB 5009.28
展青霉素, μg/L	≤ 20 (适用于百合金银花饮品)	GB 5009.185

甜菊糖苷, g/kg	≤	0.2	SN/T 3854
------------	---	-----	-----------

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 规定。

表 3 微生物指标

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；
*霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 规定

2.6 加工过程中的卫生要求

加工过程中的卫生要求应符合 GB 12695 和 GB 14881 的规定执行。

2.7 其他要求

食品添加剂应符合 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；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定；

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以水、百合、金银花、葛根、桑叶、麦芽、蒲公英、山楂、酸枣仁、淡竹叶中的几种为原料，经水煮提取、过滤后，加入木糖醇、甜菊糖苷、山梨酸钾配料调配、混合、过滤、灌装封口、灭菌工艺加工而成的植物饮料。

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》、GB/T 10789《饮料通则》和 GB/T 31326《植物饮料》等有关标准和《饮料产品生产许可证审查细则》等有关要求制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中的霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

南阳市广寿保健品有限责任公司

2017年09月27日