



412725S-2017



河南帮太食品有限公司企业标准

Q/HBS 0003S -2017

---

# 植物饮料

2017-11-20 发布

2017-11-20 实施

---

河南帮太食品有限公司 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。

本标准由河南帮太食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李春友、郭长昆、沈冬冬、胡胜利。

本标准替代 Q/HBS 0002S-2014《谷物清汁饮料》、Q/HBS 0004S-2014《秋葵饮料》。

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。

本标准适用于以玉米、绿豆（经焙烤、浸提、过滤、除渣）、鲜黄秋葵（经清洗、水煮、过滤、除渣）中一种为原料，加入生活饮用水（经过滤、二级渗透）、食用盐、白砂糖、木糖醇、蜂蜜、甜菊糖苷、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（AK 糖）、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、磷酸、柠檬酸、柠檬酸钠、羧甲基纤维素钠、食用香精（玉米香精、绿豆香精、红牛香精）、山梨酸钾中的几种，经搅拌、调配、高温瞬时杀菌、灌装而成的植物饮料。

## 2 感官要求

### 2.1 原辅料

2.1.1 绿豆应符合 GB/T 10462 的要求。

2.1.2 玉米应符合 GB 1353 的要求。

2.1.3 鲜黄秋葵应新鲜、无虫蛀、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的要求。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的要求。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的要求。

2.1.6 乙酰磺胺酸钾（AK 糖）应符合 GB 25540 的要求。

2.1.7 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的要求。

2.1.8 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的要求。

2.1.9 食用香精（玉米香精、绿豆香精、红牛香精）应符合 GB 30616 的要求。

2.1.10 蜂蜜应符合 GB 14963 的要求。

2.1.11 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的要求。

2.1.12 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.13 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。

2.1.14 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.15 生产用水应符合 GB 5749 的要求。

2.1.16 木糖醇应符合 GB 1886.234 的要求。

2.1.17 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的要求。

2.1.18 磷酸应符合 GB 1886.15 的要求。

2.1.19 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的要求。

## 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	试验方法
性状		液体，基本无悬浮物和沉淀	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	玉米清汁饮料	浅黄色	
	秋葵饮料	清棕红色	
	绿豆清汁饮料	浅绿色	
气味和滋味		具有原物料特有的滋味和气味，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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法	
可溶性固性物 (20℃, 折光计法), %	≥	1.0	GB/T 12143
总酸(以柠檬酸计), g/100mL	≤	0.5	GB/T 12456
pH 值		2.0-4.0	GB 5009.237
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.3	GB 5009.12
砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.2	GB 5009.11
锌、铁、铜总和, mg/L	≤	20	GB 5009.14或GB 5009.90或GB 5009.13
乙酰磺胺酸钾(AK糖), g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
山梨酸钾(以山梨酸计) <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
甜菊糖苷(以甜菊醇当量计) <sup>b</sup> , g/kg	≤	0.2	SN/T 3854

注：<sup>a</sup>适用于玉米清汁饮料、绿豆清汁饮料和秋葵饮料（配方二）  
<sup>b</sup>适用于秋葵饮料（配方一）

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 (CFU/mL)	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	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

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行；  
\*霉菌和酵母的指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

### 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 规定。

### 2.6 生产加工过程中的卫生要求

生产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；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验

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

## 编制说明

本标准适用于以玉米、绿豆（经焙烤、浸提、过滤、除渣）、鲜黄秋葵（经清洗、水煮、过滤、除渣）中一种为原料，加入生活饮用水（经过滤、二级渗透）、食用盐、白砂糖、木糖醇、蜂蜜、甜菊糖苷、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（AK 糖）、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、磷酸、柠檬酸、柠檬酸钠、羧甲基纤维素钠、食用香精（玉米香精、绿豆香精、红牛香精）、山梨酸钾中的几种，经搅拌、调配、高温瞬时杀菌、灌装而成的植物饮料。

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》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。

本标准中霉菌、酵母严于食品安全国家标准 GB 7101。

河南帮太食品有限公司

2017年10月18日