



411711S-2017



洛阳沁园春食品有限公司企业标准

Q/LQS 0007S-2017

---

# 植物饮料

2017-07-28 发布

2017-07-28 实施

---

洛阳沁园春食品有限公司 发布

## 前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由洛阳沁园春食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王凤丹

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、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、反渗透）、人参（人工种植5年以下）、葛根、菊花、麦芽、决明子、莱菔子、荷叶、生姜、罗汉果、甘草、陈皮、山楂、薄荷、枳椇子、茯苓、乌梅、栀子、砂仁、薏苡仁、绿茶（或者绿茶粉）、红茶粉、桑叶、丹凤牡丹花为原料，经清洗、水煮提取、过滤，加入白砂糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、蜂蜜、木糖醇、柠檬酸、苹果酸、柠檬酸钠、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、羧甲基纤维素钠、甜菊糖甙、环己氨基磺酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、焦糖色（亚硫酸铵法）抹茶香精、红茶香精、乌梅香精、山楂香精、桂花香精、酸角香精，经调配、杀菌、灌装、包装而制成或经调配、灌装、杀菌、包装而制成的植物饮料。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 葛根、菊花、麦芽、决明子、莱菔子、荷叶、茯苓、罗汉果、甘草、陈皮、山楂、薄荷、枳椇子、乌梅、栀子、桑叶、砂仁、薏苡仁应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.3 丹凤牡丹花应符合国家卫计委 2013 年 第 4 号公告的规定。
- 2.1.4 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.5 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.6 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.7 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.8 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.9 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB13104 的规定。
- 2.1.11 红茶粉、绿茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.12 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.13 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.14 甜菊糖甙应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.15 红茶应符合 GB/T13738.1 的规定。
- 2.1.16 绿茶应符合 GB/T14456.1 的规定。
- 2.1.17 抹茶香精、红茶香精、乌梅香精，山楂香精、桂花香精、酸角香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.18 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.19 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB15203 的规定。
- 2.1.20 环己氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.21 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.22 苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。

2.1.23 人参（人工种植 5 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（2012 年 第 17 号）的规定。

2.1.24 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.25 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.26 焦糖色应符合 GB 1886.64 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	检测方法
性 状		液 体	从样品中取出 50ml，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	葛根枳椇子植物饮料	浅黄色至棕色	
	罗汉果菊花植物饮料		
	牡丹花蜂蜜植物饮料		
	酸梅汤植物饮料		
气、滋味	葛根枳椇子植物饮料	具有牡丹花和其他原料固有的清香味，酸甜可口，无异味	
	罗汉果菊花植物饮料	具有葛根和其他原料固有的清香味，酸甜可口，无异味	
	牡丹花蜂蜜植物饮料	具有菊花和其他原料固有的清香味，酸甜可口，无异味	
	酸梅汤植物饮料	具有乌梅和其他原料固有的香味，酸甜可口，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	检测方法
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥ 1.0	GB/T 12143
pH 值	3.0~5.0	GB/T 5750
总砷（以 As 计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.05	GB 5009.12
三氯蔗糖，g/L	≤ 0.25	GB 22255
环己基氨基磺酸钠，g/L	≤ 0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾，g/L	≤ 0.3	GB/T 5009.140
总酸（以柠檬计）g/100mL	≥ 0.1	GB/T 12456

天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），g/L	≤	0.3	GB 5009.263
山梨酸钾（以山梨酸计），g/L	≤	0.5	GB 5009.28
甜菊糖苷，g/L	≤	0.2	SN/T 3854
锌 <sup>a</sup> （以Zn计），mg/L	≤	5.0	GB 5009.14
铜 <sup>a</sup> （以Cu计），mg/L	≤	5.0	GB 5009.13
铁 <sup>a</sup> （以Fe计），mg/L	≤	15	GB 5009.90
锡 <sup>a</sup> （以Sn计），mg/L	≤	150	GB 5009.16
锌、铜、铁总和 <sup>a</sup> ，mg/L	≤	20	GB 5009.13 GB 5009.14 GB 5009.90
展青霉素 <sup>b</sup> ，μg/L	≤	10	GB 5009.185
注： <sup>a</sup> 仅适合于金属罐装产品； <sup>b</sup> 仅适合于罗汉果菊花植物饮料、牡丹花蜂蜜植物饮料、酸梅汤植物饮料。			

## 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案及限量				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
沙门氏菌，/25ml	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/ml	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10
霉菌*，CFU/ml ≤	10				GB 4789.15
酵母*，CFU/ml ≤	10				GB 4789.15
*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 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

## 2.7 其它要求

食品添加剂应符合 GB2760 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。

H N

Q B

## 编制说明

本标准是以生活饮用水（经粗滤、反渗透）、人参（人工种植5年以下）、葛根、菊花、麦芽、决明子、莱菔子、荷叶、生姜、罗汉果、甘草、陈皮、山楂、薄荷、枳椇子、茯苓、乌梅、栀子、砂仁、薏苡仁、绿茶（或者绿茶粉）、红茶粉、桑叶、丹凤牡丹花为原料，经清洗、水煮提取、过滤，加入白砂糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、蜂蜜、木糖醇、柠檬酸、苹果酸、柠檬酸钠、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、羧甲基纤维素钠、甜菊糖甙、环己基氨基磺酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、焦糖色（亚硫酸铵法）抹茶香精、红茶香精、乌梅香精、山楂香精、桂花香精、酸角香精，经调配、杀菌、灌装、包装而制成或经调配、灌装、杀菌、包装而制成的植物饮料。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》的规定，参照 GB/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》和 GB/T31326《植物饮料》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、酵母菌的指标要求严于食品安全国家标准GB 7101的要求。

洛阳市沁园春食品有限公司

2017年07月04日

QB