411919S-2017

河南祥和生物科技有限公司企业标准

Q/HXH 0002S-2017

植物饮料

2017-08-22 发布　　2017-08-22 实施

河南祥和生物科技有限公司 发布

前　　言

标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由河南祥和生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：扈志攀 王惠

HNQB

植物饮料

1 范围

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

本标准适用于以生产用水（经粗滤、精滤、反渗透）、桑葚、郁李仁、火麻仁、莱菔子、胖大海、荷叶经水煮、滤渣，加入 D-甘露糖醇、山梨酸钾调配、均质、静置、高温灭菌、灌装、贴标、包装而成的植物饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.2 桑葚、郁李仁、火麻仁、莱菔子、胖大海、荷叶应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

2.1.3 D-甘露糖醇应符合GB 1886.177的规定。

3.1.4 山梨酸钾应符合GB 1886.39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	检测依据
性质	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	淡棕色	
气味、滋味	味甜，具有原料物质特有气滋味，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	检测依据
可溶性固形物（20℃，折光法），g/100ml ≥	1.0	GB/T 12143
pH	3-5	GB/T 5750
总砷（以 As 计），mg/kg ≤	0.2	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/ kg ≤	0.05	GB 5009.12
总酸(以柠檬计) g/L ≥	0.1	GB/T 12456

山梨酸钾（以山梨酸计）g/L	≤	0.5	GB 5009.28
*铅指标严于食品安全国家标准 GB2762			

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[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				
沙门氏菌，/25 ml	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 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行；

注 2：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。

*霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量按 JJF1070 规定的方法进行。

2.5 生产加工卫生要求

应符合 GB14881 的规定

2.6 其它卫生要求

应符合 GB2760、GB2762、GB 2763 的要求

3 检验

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

HN QB

编制说明

本标准适用于以生产用水（经粗滤、精滤、反渗透）、桑葚、郁李仁、火麻仁、莱菔子、胖大海、荷叶经水煮、滤渣，加入 D-甘露糖醇、山梨酸钾调配、均质、静置、高温灭菌、灌装、贴标、包装而成的植物饮料。

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》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。

本标准中的霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101；铅指标严于食品安全国家标准 GB2762。

河南祥和生物科技有限公司

2017 年 07 月 25 日

H N
Q B