



411991S-2017



开封市农夫绿源食品有限公司企业标准

Q/KNS 0003S-2017

植物饮料

2017-08-28 发布

2017-08-28 实施

开封市农夫绿源食品有限公司 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。

本标准由开封市农夫绿源食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王辉。

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。

本标准适用于以竹叶、薄荷、菊花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）中的一种为原料，经清洗、水煮提取、浓缩，加入生活饮用水（经过滤、软化、活性炭除味）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、食用香精（竹叶香精、薄荷香精、菊花香精、玫瑰花香精）、山梨酸钾中的几种，经调配、杀菌、灌装、封口、包装而成的植物饮料。

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 竹叶、薄荷、菊花应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.3 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品的公告》和《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.4 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

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

2.1.6 竹叶香精、薄荷香精、菊花香精、玫瑰花香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.7 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 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	试验方法	
性 状	液体	从样品中取出 1 瓶（杯），将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品	
色 泽	竹叶饮料		青色至淡黄色
	薄荷饮料		淡黄色
	菊花饮料		淡黄色
	玫瑰花饮料		青色至淡红色
气、滋味	竹叶饮料		具有竹叶清香，微甜，无异味
	薄荷饮料		具有薄荷清香，微甜，无异味
	菊花饮料		具有菊花清香，微甜，无异味
	玫瑰花饮料		具有玫瑰花清香，微甜，无异味
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料沉淀		

		其滋味。
--	--	------

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	
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), %	≥	0.5	GB/T 12143
pH 值		6.0-8.0	GB/T 5750.4
总砷 (以 As 计), mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤	0.3	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜), g/L	≤	0.30	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠 (以环己基氨基磺酸计), g/L	≤	0.65	GB 5009.97
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/L	≤	0.5	GB 5009.28
二氧化硫残留量 (以 SO ₂ 计), mg/L	≤	10.0	GB 5009.34
锌 ^a (以 Zn 计), mg/L	≤	5.0	GB 5009.14
铜 ^a (以 Cu 计), mg/L	≤	5.0	GB 5009.13
铁 ^a (以 Fe 计), mg/L	≤	15	GB 5009.90
锡 ^a (以 Sn 计), mg/L	≤	150	GB 5009.16
锌、铜、铁总和 ^a , mg/L	≤	20	GB 5009.13 或 GB 5009.14 或 GB 5009.90
注: ^a 仅适合于金属罐装产品。			

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 (若非指定, 均以/25ml 表示)				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	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/ml	1000CFU/ml	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。 *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 JJF1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 12695 的规定。

2.7 其他卫生要求

应符合 GB 2760、GB 2762、GB2763 的规定。

3 检验

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

H N

Q B

编制说明

植物饮料是以竹叶、薄荷、菊花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）中的一种为原料，经清洗、水煮提取、浓缩，加入生活饮用水（经过滤、软化、活性炭除味）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、食用香精（竹叶香精、薄荷香精、菊花香精、玫瑰花香精）、山梨酸钾中的几种，经调配、杀菌、灌装、封口、包装而成的。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 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。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。

开封市农夫绿源食品有限公司

2017年07月28日