



412007S-2017



深圳养生圆（河南）食品有限公司企业标准

Q/SYS 0028S-2017

植物饮料

2017-08-28 发布

2017-08-28 实施

深圳养生圆（河南）食品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由深圳养生圆(河南)食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张继续, 万升, 王黎黎。

H N

Q B

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、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以深井水（经过滤、二级反渗透）、乌梅、陈皮、黄精、山楂、甘草为原料，经清洗、水煮提取、过滤，加入果葡糖浆、白砂糖、酿造食醋、柠檬酸、苹果酸、柠檬酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、山梨酸钾、焦糖色、食品用香精（山楂香精、菊花香精），经调配、过滤、热灌装、灭菌、包装而制成。

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 乌梅、陈皮、黄精、甘草、山楂应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.3 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.7 苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.9 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.10 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.11 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.12 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.13 山楂香精、菊花香精应符合 GB 30616 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 罐（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 | 棕褐色，色泽均匀 | |
| 气 味 | 具有本产品固有的气味 | |
| 滋 味 | 具有本产品固有的滋味，酸甜适口，无异味 | |
| 杂 质 | 无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质沉淀 | |
| | | |

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), % | ≥ 1.0 | GB/T 12143 |
| 总酸 (以柠檬酸计), g/L | ≥ 0.5 | GB/T 12456 |
| pH 值 | 2.5~4.5 | GB 5009.237 |
| 总砷 (以 As 计), mg/L | ≤ 0.2 | GB 5009.11 |
| 铅 (以 Pb 计), mg/L | ≤ 0.05 | GB 5009.12 |
| 二氧化硫残留量 (以 SO ₂ 计), mg/L | ≤ 10.0 | GB 5009.34 |
| 山梨酸钾 (以山梨酸计), g/L | ≤ 0.5 | GB 5009.28 |
| 天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (阿斯巴甜), g/kg | ≤ 0.6 | GB 5009.263 |
| 乙酰磺胺酸钾, g/kg | ≤ 0.3 | GB/T 5009.140 |
| 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 5009.14 或 GB 5009.13 或 GB 5009.90 |
| 展青霉素, μg/kg | ≤ 10 | GB 5009.185 |
| 注: ^a 仅适用于金属罐装的检测。 | | |

2.4 微生物指标

2.4.1 聚酯瓶、玻璃瓶包装微生物指标

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 |
| 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 |
| *霉菌 (CFU/mL) ≤ | 10 | | | | GB 4789.15 |

| | | | |
|--|---|----|------------|
| *酵母 (CFU/mL) | ≤ | 10 | GB 4789.15 |
| <p>注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;</p> <p>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。</p> <p>注 3: *该项指标严于国家标准</p> | | | |

2.4.2 铝易开盖三片或两片罐装微生物指标

应符合商业无菌的要求。

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

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。

3 检验

出厂检验项目包括感官、总酸、pH 值、可溶性固形物、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群计数或商业无菌的检验; 型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

植物饮料是以深井水（经过滤、二级反渗透）、乌梅、陈皮、黄精、山楂、甘草为原料，经清洗、水煮提取、过滤，加入果葡糖浆、白砂糖、酿造食醋、柠檬酸、苹果酸、柠檬酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、山梨酸钾、焦糖色、食品用香精（山楂香精、菊花香精），经调配、过滤、热灌装、灭菌、包装而制成。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》进行编写，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。

H N

深圳养生圆（河南）食品有限公司

2017年08月03日

Q B