



412039S-2017



洛阳龙门广贸食品有限公司企业标准

Q/LGS 0003S-2017

---

# 植物饮料

2017-08-29 发布

2017-08-29 实施

---

洛阳龙门广贸食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按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》的规定编写。

本标准由洛阳龙门广贸食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：乔秋华。

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。

本标准适用于以燕麦、红枣、芝麻、核桃仁、大米、地下水（经粗滤、反渗透）为原料，加入碳酸氢钠，经磨浆，加入白砂糖、赤砂糖、黄原胶、硬脂酰乳酸钠、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、三聚磷酸钠、蔗糖脂肪酸酯、食用香精（黑芝麻香精、芝麻香精、核桃香精），以上原辅料的几种或多种，经调配、均质、罐装、杀菌、包装而成的植物饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 燕麦应符合 LS/T 3102 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.3 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 赤砂糖应符合 QB/T2343.1 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.9 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.10 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.11 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.12 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.13 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.14 黑芝麻香精、芝麻香精、核桃香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.15 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.16 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 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	检验方法
-----	-----	------

性状		液体	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入烧杯中，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，品其滋味，应符合表 1 规定。
色泽	黑芝麻燕麦饮品	浅红色至浅褐色	
	红枣燕麦芝麻饮品	乳白色至浅红色	
气、滋味		具有原料固有的气、滋味，甘甜可口，无异味	
杂质		无肉眼可见的外来杂质	

### 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	检验方法	
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), %	≥	0.5	GB/T 12143
pH 值		6.5-8.5	GB 5009.237
总砷 (以 As 计), mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
铅* (以 Pb 计), mg/L	≤	0.2	GB 5009.12
锌、铜、铁总和 <sup>a</sup> , mg/L	≤	20	GB 5009.13 或 GB 5009.14 或 GB 5009.90

注：<sup>a</sup>仅适合于金属罐装产品。  
\*铅严于食品安全国家标准 GB 2762

### 2.4 微生物指标

2.4.1 聚酯瓶、利乐砖产品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 <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) ≤	20				GB 4789.15
酵母 (CFU/mL) ≤	20				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；

2.4.2 易拉罐产品应符合符合罐头食品商业无菌的规定，检测方法按 GB 4789.26 的规定执行。

### 2.5 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF1070 规定。

### 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

## 2.7其它要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素应符合 GB 2761 的规定；污染物残留限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 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、大肠菌群计数或商业无菌。型式检验按国家有关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

植物饮料是以燕麦、红枣、芝麻、核桃仁、大米、地下水（经粗滤、反渗透）为原料，加入碳酸氢钠，经磨浆，加入白砂糖、赤砂糖、黄原胶、硬脂酰乳酸钠、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、三聚磷酸钠、蔗糖脂肪酸酯、食用香精（黑芝麻香精、芝麻香精、核桃香精），以上原辅料的几种或多种，经调配、均质、罐装、杀菌、包装而成。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》的有关规定，参照 GB/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》、QB/T 4221《谷物类饮料》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

洛阳龙门广贸食品有限公司

2017年07月24日