



412056S-2017



桐柏怡神源饮品有限公司企业标准

Q/TBYSY 0001S-2017

植物饮料

2017-08-30 发布

2017-08-30 实施

桐柏怡神源饮品有限公司 发布

前 言

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

本标准由桐柏怡神源饮品有限公司提出。

本标准起草单位：桐柏怡神源饮品有限公司。

本标准主要起草人：汪军 袁德群 原德树 牛小明

H N

Q B

植物饮料

1 范围

本标准规定了植物饮料的技术要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以青果、乌梅、茯苓、陈皮、桔梗、金银花、菊花、紫苏、藿香、荷叶、淡竹叶、干姜、甘草、白砂糖、柠檬酸、苹果酸、甜蜜素、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸钠、可乐香精、乌梅香精、焦糖色为原料，青果、乌梅、茯苓、陈皮、桔梗、金银花、菊花、紫苏、藿香、荷叶、淡竹叶、干姜、甘草经水煮提取、过滤，加入白砂糖、柠檬酸、苹果酸、甜蜜素、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸钠、可乐香精、乌梅香精、焦糖色，经调配过滤、灌装、杀菌制成的植物饮料。

2 技术要求

2.1 原料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB5749 的规定。

2.1.2 青果、乌梅、茯苓、陈皮、桔梗、金银花、菊花、紫苏、藿香、荷叶、淡竹叶、干姜、甘草应干燥、无霉变、无虫蛀、无异味，符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部要求。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 规定。

2.1.5 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 规定。

2.1.6 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 规定。

2.1.7 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 规定。

2.1.8 焦糖色应符合 GB 1886.64 规定。

2.1.9 柠檬酸应符合 GB 1886.235 规定。

2.1.10 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 规定。

2.1.11 可乐香精、乌梅香精应符合 GB 30616 规定。

2.2 感官指标

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标	检测方法
色泽	褐红色。	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。
滋味、气味	具有原辅料混合后应有的香气，味感协调、甜酸适口；无异味，无异臭。	
性状	澄清透明液体，允许有微量沉淀。	
杂质	无正常视力可见的外来异物。	

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), %	≥ 2.0	GB/T 12143
pH 值	3.0-4.5	GB/T 5750
乙酰磺胺酸钾, (g/L)	≤ 0.25	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠 (甜蜜素), (g/L)	≤ 0.50	GB 5009.97
总砷 (以 As 计), (mg/L)	≤ 0.2	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), (mg/L)	≤ 0.3	GB 5009.12
铜 (以 Cu 计), (mg/L)	≤ 5	GB 5009.13
锌 ^a (以 Zn 计), (mg/L)	≤ 5.0	GB 5009.14
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 GB 5009.14 GB 5009.90
注: a、仅适用于金属罐装的检测。		

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	
细菌总数 (CFU/mL)	5	2	10 ²	10 ⁴	GB4789.2
大肠菌群 (CFU/mL)	5	2	1	10	GB4789.3 中的平板计数法
酵母 (CFU/mL) * ≤	10				GB4789.15
霉菌 (CFU/mL) * ≤	10				GB4789.15
沙门氏菌 (/25mL)	5	0	0	-	GB4789.4
金黄色葡萄球菌 (CFU/mL)	5	1	10 ²	10 ³	GB4789.10 第二法
注:a 样品的采样及处理按 GB4789.1 和 GB/T 4789.21 执行; *霉菌和酵母的指标严于食品安全国家标准 GB 7101。					

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 饮料企业良好卫生规范的规定。

2.7 其他卫生要求

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、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、pH 值、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

植物饮料适用于以青果、乌梅、茯苓、陈皮、桔梗、金银花、菊花、紫苏、藿香、荷叶、淡竹叶、干姜、甘草、白砂糖、柠檬酸、苹果酸、甜蜜素、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸钠、可乐香精、乌梅香精、焦糖色为原料，青果、乌梅、茯苓、陈皮、桔梗、金银花、菊花、紫苏、藿香、荷叶、淡竹叶、干姜、甘草经水煮提取、过滤，加入白砂糖、柠檬酸、苹果酸、甜蜜素、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸钠、可乐香精、乌梅香精、焦糖色，经调配过滤、灌装、杀菌制成的植物饮料。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》的有关规定，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中霉菌和酵母的指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

桐柏怡神源饮品有限公司
2017年07月31日