



413078S-2018



博爱县姜鑫源生物科技有限公司企业标准

Q/BJs 0005S-2018

植物饮品

2018-10-08 发布

2018-10-08 实施

博爱县姜鑫源生物科技有限公司 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》编写。

本标准由博爱县姜鑫源生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：秦颖。

H N

Q B

植物饮品

1. 范围

本标准规定了植物饮品的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以绿茶、桂花、黄芥子、山药、山楂、马齿苋、乌梅、火麻仁、玉竹、甘草、白扁豆、决明子、百合、肉豆蔻、佛手、杏仁、芡实、赤小豆、鸡内金、麦芽、枣（红枣、黑枣、酸枣）、罗汉果、金银花、枸杞、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、桃仁、桑叶、桑葚、桔梗、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、菊花、黄精、紫苏、槐米、蒲公英、酸枣仁、橘皮、薄荷、薏苡仁、陈皮、人参（人工种植5年以下）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、布渣叶、冰糖、柠檬（清洗、切片）、枇杷果（清洗、取汁）、梨（清洗、取汁）、溪蜜柚（清洗、去皮）中的几种为主要原料，清洗后浸泡熬制，经熬制后过滤，冷却加蜂蜜，又或者加麦芽糖醇再次熬制冷却，灌装、包装而成的植物饮料。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 人参（人工种植5年以下）应符合卫生部公告2012年17号的规定。

2.1.2 鲜枇杷果应符合GB/T 13867和GB 2762、2763水果项下要求的规定。

2.1.3 蜂蜜应符合GB 14963的规定。

2.1.4 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.5 黄芥子、山药、山楂、马齿苋、乌梅、火麻仁、玉竹、甘草、白扁豆、决明子、百合、肉豆蔻、佛手、杏仁、芡实、赤小豆、鸡内金、麦芽、枣（红枣、黑枣、酸枣）、罗汉果、金银花、枸杞、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、桃仁、桑叶、桑葚、桔梗、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、菊花、黄精、紫苏、槐米、蒲公英、酸枣仁、橘皮、薄荷、薏苡仁、陈皮应符合《中华人民共和国药典》2015年一部的规定。

2.1.6 麦芽糖醇应符合GB 28307的规定。

2.1.7 布渣叶、玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部公告2010年3号的规定。

2.1.8 冰糖应符合QB/T 1173和GB 13104的规定。

2.1.9 桂花应符合NY/T 1506的规定。

2.1.10 鲜梨应符合SB/T 10650和GB 2762、2763水果项下要求的规定。

2.1.11 溪蜜柚应符合GB/T 27633和GB 2762、2763水果项下要求的规定。

2.1.12 绿茶应符合GB/T 26530的规定。

2.1.13 柠檬应符合GB/T 29370和GB 2762、2763水果项下要求的规定。

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	液体状	从样品中取出 1 瓶,置于洁净白瓷盘中,在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽及杂质、嗅其气味,然后用温开水漱口,品尝其滋味。
色泽	棕褐色	
气、滋味	味甜,具有本品特有的气、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	检验方法
pH 值	4.5~6.8	GB5009.237
总砷(以 As 计), mg/L ≤	0.3	GB 5009.11
铅(以 Pb 计), mg/L ≤	0.3	GB 5009.12

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/ g	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/ g	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
*霉菌, CFU/g ≤	10				GB 4789.15
*酵母, CFU/g ≤	10				GB 4789.15
沙门氏菌, /25 g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	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 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物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。

2.5 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

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其他要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定，食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

植物饮品是以绿茶、桂花、黄芥子、山药、山楂、马齿苋、乌梅、火麻仁、玉竹、甘草、白扁豆、决明子、百合、肉豆蔻、佛手、杏仁、芡实、赤小豆、鸡内金、麦芽、枣（红枣、黑枣、酸枣）、罗汉果、金银花、枸杞、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、桃仁、桑叶、桑葚、桔梗、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、菊花、黄精、紫苏、槐米、蒲公英、酸枣仁、橘皮、薄荷、薏苡仁、陈皮、人参（人工种植5年以下）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、布渣叶、冰糖、柠檬（清洗、切片）、枇杷果（清洗、取汁）、梨（清洗、取汁）、溪蜜柚（清洗、去皮）中的几种为主要原料，清洗后浸泡熬制，经熬制后过滤，冷却加蜂蜜，又或者加麦芽糖醇再次熬制冷却，灌装、包装而成的植物饮料。根据《中华人民共和国食品安全法》、《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》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

博爱县姜鑫源生物科技有限公司

QB