



413414S-2018



郑州林诺药业有限公司企业标准

Q/ZLY 0009S-2018

---

# 植物饮料

2018-11-12 发布

2018-11-12 实施

---

郑州林诺药业有限公司 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。  
本标准由郑州林诺药业有限公司提出并起草。  
本标准主要起草人：林建永、王斐、杨君慧。

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、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以丁香、刀豆、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、芡实、花椒、红小豆、鸡内金、麦芽、昆布、枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、白茅根、芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、茵陈、人参（人工种植5年以下）、大麦苗、奇亚籽、蛹虫草、枇杷叶、荞麦、裸大麦、小麦、大豆、玉米、大米、高粱的几种为原料，经水煮提取、过滤后加入纯净水、燕窝、淡水鱼胶原蛋白肽粉、浓缩葡萄汁、浓缩蓝莓汁、浓缩蔓越莓汁、浓缩苹果汁、复合果蔬酵素粉（青梅、蔓越莓、草莓、蓝莓、针叶樱桃、木瓜、奇异果、柑橘、橙子、哈密瓜、胡萝卜、菠菜、芹菜、西兰花）、香葱粉、菠菜粉、芹菜粉、紫菜粉、苦瓜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、洋葱粉、西红柿粉、白菜粉、莴苣粉、柠檬粉、甜橙粉、水蜜桃粉、草莓粉、葡萄粉、蓝莓粉、苹果粉、柑橘粉、银耳粉、香菇粉、木耳粉、金针菇粉、猴头菇粉、黑糖、阿胶、蜂蜜、魔芋精粉、L-苹果酸、L-阿拉伯糖、菊粉、低聚木糖、白砂糖、果葡糖浆、聚葡萄糖、维生素C（抗坏血酸）、柠檬酸、山梨酸钾、羧甲基纤维素钠、麦芽糊精、果胶、黄原胶、山梨糖醇、D-甘露糖醇、木糖醇、食品用香精（柠檬味香精、甜橙味香精、水蜜桃味香精、草莓味香精、葡萄味香精、蓝莓味香精、苹果味香精）中的一种或者几种为原料，经调配、混合、灭菌、包装而成的植物饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 丁香、刀豆、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、芡实、花椒、红小豆、鸡内金、麦芽、昆布、枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、白茅根、芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、茵陈、阿胶应符合《中华人民共和国药典》2015年版第一部的规定。
- 2.1.2 枳椇子应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 人参（人工种植5年以下）应符合卫生部2012年第17号公告的规定。
- 2.1.4 大麦苗应符合卫生部2012年第8号公告的规定。
- 2.1.5 奇亚籽、蛹虫草应符合卫计委2014年第10号公告的规定。
- 2.1.6 枇杷叶应符合卫计委2014年第20号公告的规定。
- 2.1.7 荞麦应符合 GB/T 10458 的规定。

- 2.1.8 裸大麦应符合 GB/T 11760 的规定。
- 2.1.9 小麦应符合 GB 1351 的规定。
- 2.1.10 大豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.11 玉米应符合 GB 1353 的规定。
- 2.1.12 大米应符合 GB/T 1354 的规定。
- 2.1.13 高粱应符合 GB/T 8231 的规定。
- 2.1.14 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。
- 2.1.15 淡水鱼胶原蛋白肽粉应符合 SB/T 10634 的规定。
- 2.1.16 浓缩葡萄汁、浓缩蓝莓汁、浓缩蔓越莓汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.17 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 的规定。
- 2.1.18 复合果蔬酵素粉应符合 T/CBFIA 08003 的规定。
- 2.1.19 香葱粉、菠菜粉、芹菜粉、紫菜粉、苦瓜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、洋葱粉、西红柿粉、白菜粉、莴苣粉、柠檬粉、甜橙粉、水蜜桃粉、草莓粉、葡萄粉、蓝莓粉、苹果粉、柑橘粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.20 银耳粉、香菇粉、木耳粉、金针菇粉、猴头菇粉应符合 GB7096 的规定与 GB/T29602 的规定。
- 2.1.21 黑糖应符合 QB/T 4567 的规定。
- 2.1.22 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.23 魔芋精粉应符合 GB/T18104 的规定。
- 2.1.24 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.25 L-阿拉伯糖应符合卫生部 2008 年第 12 号公告的规定。
- 2.1.26 菊粉应符合卫生部 2009 年第 5 号公告的规定。
- 2.1.27 低聚木糖应符合 QB/T 2984 的规定。
- 2.1.28 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.29 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.30 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.31 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.32 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.33 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.34 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.35 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 与 GB 15203 的规定。
- 2.1.36 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.37 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.38 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.39 D-甘露糖醇应符合 GB 1886.177 的规定。
- 2.1.40 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.41 食品用香精（柠檬味香精、甜橙味香精、水蜜桃味香精、草莓味香精、葡萄味香精、蓝莓味香精、苹果味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.42 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.43 纯净水应符合 GB 17323 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
色泽	具有标签标示的植物原料制成的产品所特有的色泽	取 10g 样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下，观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味。
气味及滋味	具有标签标示的植物原料制成的产品所特有的气味及滋味	
性状	澄清的产品应均匀透明，放置后允许有少量沉淀或者絮状物；浑浊的产品无明显分层，状态均匀，允许有少量沉淀或弱凝胶；带谷粒、果粒等的产品允许有相应的粒状物沉淀	
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
铅（以Pb计），mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
展青霉素，μg/kg（仅限原料中添加山楂、苹果的植物饮料）	≤ 20	GB 5009.185
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
pH值	4.5~7.5	GB/T 5750
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥ 2~20	GB/T 12143

## 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 <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 ≤	10				GB 4789.15
*酵母，CFU/mL ≤	10				
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 中的第二法

注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。  
\*该项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

应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其他要求

真菌毒素限量应符合 GB 2721 的规定；食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；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；兽药残留限量应符合国家有关规定及公告。

## 3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群、pH 值、可溶性固形物的检验。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以丁香、刀豆、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、芡实、花椒、红小豆、鸡内金、麦芽、昆布、枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、白茅根、芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、茵陈、人参（人工种植5年以下）、大麦苗、奇亚籽、蛹虫草、枇杷叶、荞麦、裸大麦、小麦、大豆、玉米、大米、高粱的几种为原料，经水煮提取、过滤后加入纯净水、燕窝、淡水鱼胶原蛋白肽粉、浓缩葡萄汁、浓缩蓝莓汁、浓缩蔓越莓汁、浓缩苹果汁、复合果蔬酵素粉（青梅、蔓越莓、草莓、蓝莓、针叶樱桃、木瓜、奇异果、柑橘、橙子、哈密瓜、胡萝卜、菠菜、芹菜、西兰花）、香葱粉、菠菜粉、芹菜粉、紫菜粉、苦瓜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、洋葱粉、西红柿粉、白菜粉、莴苣粉、柠檬粉、甜橙粉、水蜜桃粉、草莓粉、葡萄粉、蓝莓粉、苹果粉、柑橘粉、银耳粉、香菇粉、木耳粉、金针菇粉、猴头菇粉、黑糖、阿胶、蜂蜜、魔芋精粉、L-苹果酸、L-阿拉伯糖、菊粉、低聚木糖、白砂糖、果葡糖浆、聚葡萄糖、维生素C（抗坏血酸）、柠檬酸、山梨酸钾、羧甲基纤维素钠、麦芽糊精、果胶、黄原胶、山梨糖醇、D-甘露糖醇、木糖醇、食品用香精（柠檬味香精、甜橙味香精、水蜜桃味香精、草莓味香精、葡萄味香精、蓝莓味香精、苹果味香精）中的一种或者几种为原料，经调配、混合、灭菌、包装而成的植物饮料。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》和 GB/T 31326《植物饮料》的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。

维生素C（抗坏血酸）在本标准产品中作为抗氧化剂使用。

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

郑州林诺药业有限公司