



413499S-2018



焦作菲特饮料有限公司企业标准

Q/JFY 0002S-2018

---

# 植物饮品

2018-11-20 发布

2018-11-20 实施

---

焦作菲特饮料有限公司 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。

本标准由焦作菲特饮料有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：董二明。

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。

本标准适用于以山药、山楂、乌梅、马齿苋、龙眼肉、沙棘、香橼、枳椇子、莱菔子、松花粉、桂花、玉竹、甘草、白扁豆、决明子、百合、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、莲子、生姜、菊花、黄精、紫苏、蒲公英、酸枣仁、橘皮、薄荷、薏苡仁、陈皮、肉桂、藿香、益智仁、覆盆子、白芷、桂圆、黑芝麻、核桃仁、蛹虫草、黑豆、鲜白茅根、葛根、丁香、玉米须、杜仲雄花、菊苣、红糖、银耳、白果、魔芋粉、人参（人工种植5年以下）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、冰糖、枇杷果（清洗、取汁）、鲜梨（清洗、取汁）、柠檬（清洗、取汁或切片）、溪蜜柚（清洗、取汁）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、包装而成的植物饮品。

## 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年第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 山药、山楂、乌梅、马齿苋、龙眼肉、沙棘、香橼、枳椇子、莱菔子、玉竹、甘草、白扁豆、决明子、百合、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、莲子、生姜、菊花、黄精、紫苏、蒲公英、酸枣仁、橘皮、薄荷、薏苡仁、陈皮、肉桂、藿香、益智仁、覆盆子、白芷、桂圆、黑芝麻、鲜白茅根、葛根、丁香、菊苣、白果应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

2.1.6 银耳应符合NY/T 834和GB 7096的规定。

2.1.7 麦芽糖醇应符合GB 28307的规定。

2.1.8 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部公告2010年第3号的规定。

2.1.9 冰糖应符合QB/T 1173和GB 13104的规定。

2.1.10 桂花应符合DB35/T 1127的规定。

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

- 2.1.12 溪蜜柚应符合 GB/T 27633 的规定。
- 2.1.13 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.14 柠檬应符合 GB/T 29370 和 GB 2762、2763 水果项下要求的规定。
- 2.1.15 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.16 红糖应符合 QB/T 4561 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.17 黑豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.18 蛹虫草应符合卫生部公告 2014 年第 10 号的规定。
- 2.1.19 玉米须应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合卫生部卫监督函 2012 年第 306 号的规定。
- 2.1.20 杜仲雄花应符合卫生部公告 2014 年第 6 号的规定。
- 2.1.21 松花粉应符合卫生部公告 2004 年第 17 号和 GB 31636 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 | GB 5009.237 |
| 总砷（以 As 计），mg/L ≤          | 0.3     | GB 5009.11  |
| 铅（以 Pb 计），mg/L ≤           | 0.3     | GB 5009.12  |
| 展青霉素 <sup>a</sup> ，μg/kg ≤ | 20      | GB 5009.185 |
| a 仅适用于添加山楂的产品。             |         |             |

## 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                    |   |                 |                 | 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    |
| 注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;<br>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。<br>*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 JJF 1070 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, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定, 兽药残留限量应符合国家相关规定及公告。

## 3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、pH 值、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

植物饮品是以山药、山楂、乌梅、马齿苋、龙眼肉、沙棘、香橼、枳椇子、莱菔子、松花粉、桂花、玉竹、甘草、白扁豆、决明子、百合、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、莲子、生姜、菊花、黄精、紫苏、蒲公英、酸枣仁、橘皮、薄荷、薏苡仁、陈皮、肉桂、藿香、益智仁、覆盆子、白芷、桂圆、黑芝麻、核桃仁、蛹虫草、黑豆、鲜白茅根、葛根、丁香、玉米须、杜仲雄花、菊苣、红糖、银耳、白果、魔芋粉、人参（人工种植5年以下）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、冰糖、枇杷果（清洗、取汁）、鲜梨（清洗、取汁）、柠檬（清洗、取汁或切片）、溪蜜柚（清洗、取汁）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、包装而成的植物饮品。

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，参照相关国家标准制定本企业标准，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。

焦作菲特饮料有限公司

QB