



413537S-2018



厚济堂制药有限公司企业标准

Q/HJT 0002S-2018

植物饮料

2018-11-28 发布

2018-11-28 实施

厚济堂制药有限公司 发布

前 言

本企业标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准中的附录 A、B 为规范性附录。

本标准由厚济堂制药有限公司提出。

本标准起草单位：厚济堂制药有限公司。

本标准主要起草人：刘玉杰、宋雷霆。

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、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以水、酸枣仁、人参（人工种植5年及5年以下）、百合、茯苓、山楂、大枣、生姜、枸杞（上述原料需经水煮提取、过滤）、桑椹粉、人参肽粉、核桃肽粉、红葡萄浓缩粉、综合果蔬酵素（沙棘、柑橘、芦根、胡萝卜、芦根、菊花、青果、麦芽）、葡萄浓缩汁、蓝莓浓缩汁、刺梨汁、复合氨基酸、葡萄糖、酵母 β -葡聚糖、三氯蔗糖、DL-苹果酸、山梨酸钾、魔芋粉、甜菊糖苷中的几种为主要原料，经调配、混合、过滤、灭菌、包装而成的植物饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 酸枣仁、百合、茯苓、山楂、大枣、生姜、枸杞应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

2.1.3 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。

2.1.4 人参（人工种植5年及5年以下）应符合卫生部《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》[2012]17号的规定。

2.1.5 桑椹粉、红葡萄浓缩粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.6 人参肽粉应符合 Q/JLTG 0006S 和卫生部 2013 年第 3 号公告的规定，见附录 A。

2.1.7 核桃肽粉应符合 GB/T 29602 和卫生部 2013 年第 3 号公告的规定。

2.1.8 综合果蔬酵素应符合 T/CBFIA 08003 的规定。

2.1.9 葡萄浓缩汁、蓝莓浓缩汁、刺梨汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.11 复合氨基酸应符合 Q/RYS 0001S 的规定，见附录 B。

2.1.12 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.13 酵母 β -葡聚糖应符合 QB/T 4572 的规定。

2.1.14 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.15 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.16 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.17 魔芋粉应符合 NY/T 494 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	产品应均匀透明，放置后允许有少量沉淀或者絮状物	取适量产品置于洁净烧杯中，在常温及自然光线下观察色泽、性状和杂质，嗅其气味，温开水漱口后，品尝其滋味。
色 泽	具有标签标示的植物原料制成的产品所特有的色泽	
滋味、气味	具有标签标示的植物原料制成的产品所特有的滋味及气味	
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
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), % \geq	0.3	GB/T 12143
pH 值	5.5-7.5	GB/T 5750
展青霉素 ^a , $\mu\text{g}/\text{kg}$ \leq	20	GB 5009.185
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg \leq	0.5	GB 5009.28
甜菊糖苷, g/kg \leq	0.2	SN/T 3854
三氯蔗糖, g/kg \leq	0.25	GB 22255
肽含量, % \geq	0.5	GB/T 22492 附录 B
*铅 (以 Pb 计), mg/L \leq	0.2	GB 5009.12

注: a 展青霉素仅适用于含有山楂的产品。
*铅严于食品安全国家标准 GB 2762。

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/mL	5	2	10^2	10^4	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 \leq	20				GB 4789.15
酵母, CFU/mL \leq	20				GB 4789.15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL \leq	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法

a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB/T4789.21 执行。

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 的规定。

2.7 其他要求

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; 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。

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。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

备案号: 229970S-2016

有效期至: 2019 年 12 月 4 日

Q/JLTG

吉林肽谷生物工程有限责任公司企业标准

Q/JLTG0006S-2016

人参肽粉

食品安全企业标准备案专用章	
标准号	Q/JLTG0006S-2016
备案号	229970S-2016
有效期限	2016年12月5日至2019年12月04日
备案机关	吉林省卫生计生委

2016-10-13 发布

2016-10-13 实施

吉林肽谷生物工程有限责任公司 发布

前 言

本标准由吉林肽谷生物工程有限责任公司提出。
本标准起草单位：吉林肽谷生物工程有限责任公司。
产品委托方：吉林肽谷生物工程有限责任公司。
产品受委托方：北京康比特体育科技股份有限公司。
地址：北京市昌平区科技园东区利祥路5号。
产品受委托方：河北省雄县创领食品有限公司。
地址：河北省雄县南环路中段。
本标准主要起草人：石丰。

人参肽粉

1 范围

本标准适用于以人工种植 5 年以下鲜园参为原料，添加蛋白酶，经高压蒸煮、酶解、过滤、浓缩、干燥、包装等工艺制成的主要成分为肽（相对分子质量在 1000Da 以下）的人参肽粉固体饮料。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 1886.174	食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.5	食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.5	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 7101	饮料
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB 14881	食品生产通用卫生规范
GB/T 19506	地理标志产品 吉林长白山人参
GB/T 22492	大豆肽粉
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
NY 318	人参制品
DBS22/024	食品安全地方标准 食品原料用人参
国家质量监督检验检疫总局令 75 号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》	
国家质量监督检验检疫总局令 123 号（2009）《食品标识管理规定》	

3 技术要求

3.1 原料要求

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可管理等方面的规定。

- 3.1.1 人参为人工种植 5 年以下鲜园参，应符合 DBS22/024 的规定。每 100 克产品使用人参 500 克。
- 3.1.2 加工用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 蛋白酶应符合 GB/ 1886.174 的规定，蛋白酶的来源和供体应符合 GB 2760 的规定。

3.2 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	黄白色	取5g左右的被检样品置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和外观形态，按标签所述的使用方法，与透明的玻璃烧杯内冲溶稀释后，立即嗅其香气，辨其滋味，静置2min后，看烧杯底部有无异物
组织形态	粉末状，细腻均匀	
滋、气味	具有本产品特有的滋味与气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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
粗蛋白质（以干基计， $N \times 6.25$ ），%	≥ 80.0	GB/T 5009.5
肽含量（以干基计），%	≥ 60.0	GB/T 22492附录B
$\geq 80\%$ 肽段的相对分子质量	≤ 80.0	GB/T 22492附录A
人参总皂苷，%	≥ 2.0	NY 318附录B
灰分，%	≤ 8.0	GB/T 5009.4
水分，%	≤ 10.0	GB/T 5009.3
粗脂肪（干基），%	≤ 1.0	GB/T 5009.6

3.4 污染物限量

应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

3.5 微生物限量

应符合表4的规定。

表4 微生物限量

项目	采样方案及限量				检验方法
	n	C	M	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	1000	50000	GB 4789.2
大肠菌数/(MPN/100g)	5	2	10	10^2	GB 4789.3中的平板计数法
霉菌/(CFU/g)	50				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法

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为致病菌指标可以接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。

3.6 食品添加剂的使用

应符合表 5 的规定。

表 5 食品添加剂

品种	使用功能	使用量	残留量	检验方法
蛋白酶	酶制剂	按生产需要适量使用	—	—

4 净含量

应符合国家质检总局令 75 号（2005）的规定，并按照 JJF 1070 规定的方法检验。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 出厂检验

产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

出厂检验项目包括：感官指标、菌落总数、大肠菌群、净含量。

6.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

正常生产时每半年进行一次型式检验，遇有下列情况时也应进行型式检验：

(1) 更换设备或长期停产恢复生产时；

(2) 原辅料质量出现大的波动时；

(3) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；

(4) 国家质量监督机构提出要求时。

6.3 组批

同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

6.4 抽样方法和抽样数量

出厂检验 从每批产品中随机抽取 100 袋，供检验用。

型式检验 从入库成品中随机抽取 100 袋，供检验用。

6.5 判定规则

检测结果全部合格时则判该批产品合格。

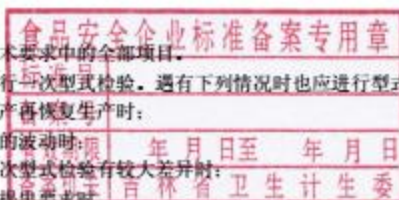
感官、净含量、理化指标等项目有 2 项(含 2 项)以上不合格时，则判该批产品不合格；如有 1 项不合格时，可重新加倍取样复验，以复验结果为准。

如有 1 项微生物指标不合格时，则判该批产品不合格，并不得复验。

7 标签

应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令 123 号（2009）的规定。

7.1 标签式样



食品名称：人参肽粉
 配料表（原料）：鲜园参（人工种植5年以下）、蛋白酶
 净含量/规格：按实际生产标注
 生产者的名称：吉林肽谷生物工程责任有限责任公司
 地址：吉林省抚松县松江河工业集中区
 联系方式：0439—6525888
 生产日期和保质期：24个月
 贮存条件：置阴冷干燥处，开封后请尽快食用
 食品生产许可证编号：
 产品标准代号：Q/JLTG0006S-2016
 其他需要标示的内容：每100克产品使用人参500克，人参食用量每天≤3g，孕妇、哺乳期妇女及14周岁以下儿童不宜饮用。

7.2 营养成分表

应符合表6的规定。

表6 营养成分表

项 目	每100克(毫升)	NRV%
能量	325KJ	6%
蛋白质	13.5g	23%
脂肪	2g	2%
碳水化合物	3.0g	1%
钠	0mg	0%

8 包装

包装袋选用纸塑复合材料，应符合GB 9683的规定。

销售包装应符合GB 23350的规定。

运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。

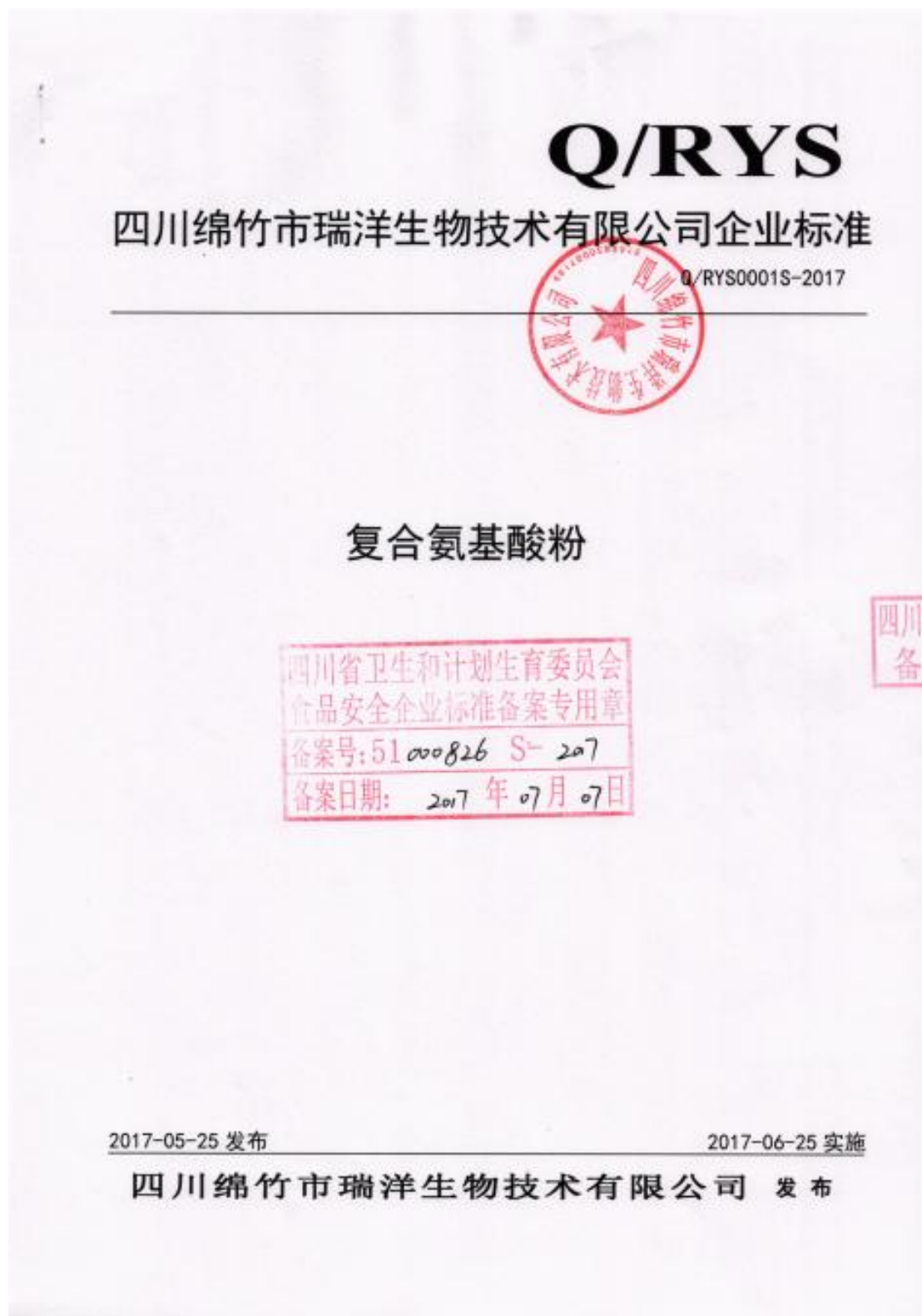
储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

9 保质期

10.1 应储存在通风、干燥、清洁的地方，禁止与有异味、有毒物品一同存放。

10.2 运输工具要清洁，防晒、防雨、防潮，不得与有毒、有异味的物品混运。

10.3 在符合规定的条件下保质期为24个月。



Q/RYS0001S-2017

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 技术要求	2
4 检验规则	4
5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期	4



前 言

依据《中华人民共和国食品安全法》及《国家卫生计生委办公厅关于进一步加强食品安全标准管理工作的通知》要求，本公司参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》，并结合产品特性，按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》要求，起草了《复合氨基酸粉》标准，作为组织生产依据。

本标准由四川绵竹市瑞洋生物技术有限公司提出。

本标准起草单位：四川绵竹市瑞洋生物技术有限公司。

本标准主要起草人：李国政。



品
部

Q/RYS0001S-2017

复合氨基酸粉

1 范围

本标准规定了复合氨基酸粉的技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以脱脂蚕蛹、脱脂大豆粕为原料，经稀盐酸水解、氢氧化钙中和、活性炭脱色、离子交换树脂提纯、浓缩、喷雾干燥、包装而成的复合氨基酸粉。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 1886.9 食品安全国家标准 食品添加剂盐酸
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5009.39 酱油卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.124 食品中氨基酸的测定
- GB/T 5009.191 食品中羧丙醇含量的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7101 食品安全国家标准 饮料
- GB/T 7701.2 煤质颗粒活性炭 净化水用煤质颗粒活性炭
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB/T 9738 化学试剂 水不溶物测定通用方法
- GB/T 10786 罐头食品的检验方法
- GB/T 13382 食用大豆粕
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 25572 食品安全国家标准 食品添加剂 氢氧化钙
- GB 29215 食品安全国家标准 食品添加剂 植物活性炭（木质活性炭）
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局令 第75号【2005】《定量包装商品计量监督管理办法》
- 中华人民共和国农业部公告【2002】第235号《动物性食品兽药最高残留限量》

Q/RYS00015-2017

国家质量监督检验检疫总局令 第123号【2009】《食品标识管理规定》

3 技术要求**3.1 原辅料要求**

- 3.1.1 脱脂蚕蛹应无虫蛀、无霉变、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
 3.1.2 脱脂大豆粕应符合 GB/T 13382 的规定。
 3.1.3 盐酸应符合 GB 1888.9 的规定。
 3.1.4 氢氧化钙应符合 GB 25572 的规定。
 3.1.5 活性炭应符合 GB 29215 的规定。
 3.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 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	淡黄色	取适量样品置于白瓷盘中，在充足自然光线下，采用目测、鼻嗅、口尝的方法。
组织、形态/性状	粉末状	
滋、气味	具有该本固有的滋味及气味，无异味、异臭，无哈喇味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

3.3 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
	一 级	二 级	三 级	
氨基酸/(g/100g) ≥	80.0	75.0	70.0	GB/T 5009.124
总氮(以N计)/(g/100g) ≥	12.5	11.5	11.0	GB 5009.5
氨基酸态氮/(g/100g) ≥	9.5	9.0	8.5	GB/T 5009.39
水分/(g/100g) ≤	6.0	7.0	7.0	GB 5009.3
灰分/(g/100g) ≤	3.5	5.0	7.0	GB 5009.4
水不溶物/(g/100g) ≤	0.5	1.0	1.0	GB/T 9738
pH值(1:10)	4.5~7.5			GB/T 10786
总磷(以As计)/(mg/kg) ≤	0.5			GB 5009.11
铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.09			GB 5009.12
3-氯-1,2-丙二醇(以10%水溶液计)(mg/kg) ≤	1.0			GB/T 5009.191

3.4 微生物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案及限量				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/mL)	5	2	10 ⁷	10 ⁷	GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/mL)	5	2	1	10	GB 4789.3 平板计数法
霉菌计数/(CFU/mL) ≤	20				GB 4789.15

Q/RYS00015-2017

3.5 致病菌限量

应符合表4的规定。

表4 致病菌限量

项 目	采样方案及限量 (c/25mL)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/mL	1000CFU/mL	GB 4789.10第二法

注：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为检验指标可接受水平的限量值；M为检验指标的最高安全限量值。

3.6 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.7 农药残留限量

应符合 GB 2763 及国家有关规定和公告。

3.8 兽药残留限量

应符合农业部公告【2002】第235号《动物性食品兽药最高残留限量》和国家有关规定。

3.9 食品添加剂

食品添加剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.10 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令【2005】第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，依照 JJF 1070 中规定的方法检验。

3.11 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则**4.1 原辅料检验**

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

4.2 出厂检验

4.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

4.2.2 出厂检验项目包括感官要求、总氮、氨基酸态氮、水分、水不溶物、pH 值、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。

4.3 型式检验

4.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- 产品定型时；
- 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- 停产三个月以上恢复生产时；
- 国家食品安全监督机构提出要求时。

4.3.2 型式检验项为本标准 3.2（感官要求）、3.3（理化指标）、3.4（微生物限量）规定的全部项目。

4.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

4.5 抽样方法和抽样数量

4.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取 1kg（不少于 4 个最小销售包装）的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取 2kg（不少于 8 个最小销售包装）的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

Q/RYS00015-2017

4.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复检。

5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

5.1 标志、标签

产品标签应符合GB 7718、GB 28050和国家质量监督检验检疫总局【2009】第123号《食品标识管理规定》的规定，包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定，**封口严密，包装牢固。**

5.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中**必须防雨、防潮、防暴晒**。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，**食品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地**，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

5.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为 24 个月。



编制说明

本标准适用于以水、酸枣仁、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）、百合、茯苓、山楂、大枣、生姜、枸杞（上述原料需经水煮提取、过滤）、桑椹粉、人参肽粉、核桃肽粉、红葡萄浓缩粉、综合果蔬酵素（沙棘、柑橘、芦根、胡萝卜、芦根、菊花、青果、麦芽）、葡萄浓缩汁、蓝莓浓缩汁、刺梨汁、复合氨基酸、葡萄糖、酵母 β -葡聚糖、三氯蔗糖、DL-苹果酸、山梨酸钾、魔芋粉、甜菊糖苷中的几种为主要原料，经调配、混合、过滤、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/T31326《植物饮料》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。

本标准中铅严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

厚济堂制药有限公司