



413561S-2018



河南夕阳蓝食品科技有限公司企业标准

Q/HXS 0001S-2018

---

# 植物饮料

2018-11-30 发布

2018-11-30 实施

---

河南夕阳蓝食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由河南夕阳蓝食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：秦令祥、崔胜文、高愿军。

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、贮存和保质期。

本标准适用于以植物提取液[以葛根、枳椇子、桑椹、酸枣仁、茯苓、枸杞、莲子、香菇、黑木耳、山楂、莱菔子、麦芽、鸡内金、陈皮、大枣、沙棘、决明子、菊花、金银花、罗汉果、胖大海、薄荷中的几种为原料，加 50%食用酒精（或生活饮用水）提取、过滤、浓缩（或回收酒精）而成]为主要原料，添加木糖醇、L-阿拉伯糖、柠檬酸、柠檬酸钠、食用盐、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾、山梨酸钾、乙基麦芽酚、（钝顶）螺旋藻粉、人参粉（人工种植五年以下）、玛咖粉、大豆蛋白粉、乳清蛋白粉、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜〈含苯丙氨酸〉）、菊粉、水苏糖、低聚木糖、浓缩苹果汁、果葡糖浆、白砂糖、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、食用香精（蓝莓香精、金桔香精、菠萝香精、山楂香精、草莓香精、酸奶香精、蜂蜜香精）中的几种，经调配、过滤、均质、杀菌灌装〔（玻璃瓶、金属罐）灌装杀菌〕、包装而成的植物饮料。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 葛根、桑椹、酸枣仁、茯苓、枸杞、山楂、莱菔子、麦芽、鸡内金、陈皮、大枣、决明子、菊花、金银花、罗汉果、胖大海、薄荷应符合《中华人民共和国药典》2015 版一部的规定。
- 2.1.2 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。
- 2.1.3 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.4 黑木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.5 生活饮用水（生产用水）应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.6 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.7 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.8 L-阿拉伯糖应符合 QB/T 4321 的规定。
- 2.1.9 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.10 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.12 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.13 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.14 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.15 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.16 食用香精（蓝莓香精、金桔香精、菠萝香精、山楂香精、草莓香精、酸奶香精、蜂蜜香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.17 沙棘应符合 DB13/T 535 的规定。

- 2.1.18 (钝顶)螺旋藻粉应符合 GB/T 16919 的规定。
- 2.1.19 人参粉(人工种植五年以下)应符合 DBS22/ 033 和原卫生部 2012 年 14 号公告的规定。
- 2.1.20 玛咖粉应符合原卫生部 2011 年 13 号公告的规定。
- 2.1.21 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.22 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.23 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.24 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.25 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.26 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.27 果葡糖浆应符合 GB 15203 和 GB/T 20882 的规定。
- 2.1.28 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.29 菊粉应符合原卫生部 2009 年 5 号公告的规定。
- 2.1.30 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.31 低聚木糖应符合 GB/T 35545 的规定。
- 2.1.32 枳椇子应符合 GB 19300 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	具有本品应有的色泽	从样品中取出一瓶, 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。
性 状	液态	
气、滋味	具有本品特有的气味和滋味, 无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质, 久置允许少量原料物质沉淀	

### 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	3.0~6.0	GB/T 5750.4
可溶性固形物(20℃折光计法), %	≥ 0.3	GB/T 12143
铅 <sup>a</sup> (以 Pb 计), mg/L	≤ 0.2	GB 5009.12
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)(以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜), g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
乙酰磺胺酸钾, g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
锌、铜、铁总和 <sup>a</sup> , mg/L	≤ 20	GB 5009.13、GB 5009.14、GB 5009.90
锡(以 Sn 计) <sup>b</sup> , mg/kg	≤ 150	GB 5009.16

展青霉素 <sup>c</sup> , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
注 1: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762; 注 2:a 指标仅适于金属罐装产品; 注 3: b 指标仅适于镀锡薄板容器包装产品; 注 4: c 指标仅适于原料中添加山楂或浓缩苹果汁的产品。			

## 2.4 微生物限量

2.4.1 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求,按 GB 4789.26 规定的方法检验。

2.4.2 非经商业无菌生产的产品,其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 中平板计数法
霉菌, CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
酵母, CFU/mL ≤	20				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;					
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。					

## 2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

## 2.7 其它要求

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、可溶性固形物、菌落总数及大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以植物提取液[以葛根、枳椇子、桑椹、酸枣仁、茯苓、枸杞、莲子、香菇、黑木耳、山楂、莱菔子、麦芽、鸡内金、陈皮、大枣、沙棘、决明子、菊花、金银花、罗汉果、胖大海、薄荷中的几种为原料，加 50%食用酒精（或生活饮用水）提取、过滤、浓缩（或回收酒精）而成]为主要原料，添加木糖醇、L-阿拉伯糖、柠檬酸、柠檬酸钠、食用盐、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾、山梨酸钾、乙基麦芽酚、（钝顶）螺旋藻粉、人参粉（人工种植五年以下）、玛咖粉、大豆蛋白粉、乳清蛋白粉、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜〈含苯丙氨酸〉）、菊粉、水苏糖、低聚木糖、浓缩苹果汁、果葡糖浆、白砂糖、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、食用香精（蓝莓香精、金桔香精、菠萝香精、山楂香精、草莓香精、酸奶香精、蜂蜜香精）中的几种，经调配、过滤、均质、杀菌灌装〔（玻璃瓶、金属罐）灌装杀菌〕、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》制订了本企业标准，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、保质期。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南夕阳蓝食品科技有限公司

QB