



410225S-2018



漯河市果琪饮品有限公司企业标准

Q/LGY 0007S-2018

凉茶饮料

2018-01-15 发布

2018-01-15 实施

漯河市果琪饮品有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由漯河市果琪饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王沙河、薛艳华。

H N

Q B

凉茶饮料

1 范围

本标准规定了凉茶饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透处理）和仙草、金银花、菊花、甘草、鸡蛋花、布渣叶、夏枯草（或仙草、金银花、菊花、甘草、鸡蛋花、布渣叶、夏枯草的植物提取液）为主要原料，仙草、金银花、菊花、甘草、鸡蛋花、布渣叶、夏枯草经水煮、静置、过滤、浓缩，然后添加白砂糖、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、山梨酸钾、食品用香料（杭白菊花油、甘草流浸膏），或仙草、金银花、菊花、甘草、鸡蛋花、布渣叶、夏枯草的植物提取液直接加入上述辅料，经调配、过滤、瞬时灭菌、灌装封盖、二次杀菌、灯检、包装而制成的凉茶饮料。

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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 金银花、菊花、甘草、布渣叶、夏枯草应符合《中华人民共和国药典》（2015 年版）一部的规定。

2.1.4 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.5 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.6 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.7 食品用香料（杭白菊花油、甘草流浸膏）应符合 GB 29938 的规定。

2.1.8 仙草、金银花、菊花、甘草、鸡蛋花、布渣叶、夏枯草的植物提取液应符合 GB/T 31326 的规定。

2.1.9 仙草、鸡蛋花应清洁、无污染、无霉变、无虫蛀并符合 GB 2762 和 GB 2763 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	试验方法
性状	液体，允许有少量原料物质沉淀	从样品中取出一瓶或一袋，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。
色泽	焦糖色	
气味、滋味	味甜，具有本品特有的气味、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	
可溶性固形物（20℃折光计法），%	≥	2.0	GB/T 12143
pH值		6-8	GB/T 5750.4
总砷（以As计），mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/L	≤	0.3	GB 5009.12

锌, mg/L	≤	5.0	GB 5009.14
铁, mg/L	≤	15	GB 5009.90
锡, mg/L	≤	150	GB 5009.16
锌、铜、铁总和, mg/L	≤	20	GB 5009.14或GB 5009.13或GB 5009.90
乙酰磺胺酸钾, g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠, g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.28

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物指标

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	100	10000	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/ml	5	2	1	10	GB 4789.3中的平板计数法
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
霉菌*, CFU/ml	≤	10			GB 4789.15
酵母*, CFU/ml	≤	10			GB 4789.15

注：1、^a样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。
2、*该指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。

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 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881、GB 12695的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂应符合GB 2760的规定；污染物限量应符合GB 2762的规定；农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

3 检验

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

编制说明

凉茶饮料是以生活饮用水（经过滤、反渗透处理）和仙草、金银花、菊花、甘草、鸡蛋花、布渣叶、夏枯草（或仙草、金银花、菊花、甘草、鸡蛋花、布渣叶、夏枯草的植物提取液）为主要原料，仙草、金银花、菊花、甘草、鸡蛋花、布渣叶、夏枯草经水煮、静置、过滤、浓缩，然后添加白砂糖、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、山梨酸钾、食品用香料（杭白菊花油、甘草流浸膏），或仙草、金银花、菊花、甘草、鸡蛋花、布渣叶、夏枯草的植物提取液直接加入上述辅料，经调配、过滤、瞬时灭菌、灌装封盖、二次杀菌、灯检、包装而制成的凉茶饮料。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/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 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。

本标准规定了凉茶饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中霉菌、酵母指标严于国家标准 GB 7101 的规定。

漯河市果琪饮品有限公司

QB