



413357S-2018



博爱县至诚食品有限公司企业标准

Q/BZS 0002S-2018

---

# 植物饮品

2018-11-05 发布

2018-11-05 实施

---

博爱县至诚食品有限公司 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。

本标准由博爱县至诚食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人:王东风。

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、玉竹、甘草、白扁豆、决明子、百合、杏仁、芡实、赤小豆、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、紫苏籽、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、桂花、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17号的规定。

2.1.2 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、玉竹、甘草、白扁豆、决明子、百合、杏仁、芡实、赤小豆、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、紫苏籽、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年一部的规定。

2.1.6 银耳应符合NY/T 834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DB/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/T 1352 的规定。

2.1.18 蛹虫草应符合卫生部公告 2014 年 10 号的规定。

2.1.19 玉米须应符合卫生部公告 2012 年 306 号的规定。

2.1.20 杜仲雄花应符合卫生部公告 2014 年 6 号的规定。

## 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，倒于洁净白瓷盘中，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;					
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。					
*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

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、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

植物饮品是以山药、山楂、玉竹、甘草、白扁豆、决明子、百合、杏仁、芡实、赤小豆、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、紫苏籽、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、桂花、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。

博爱县至诚食品有限公司