



413361S-2018



河南利欣制药股份有限公司企业标准

Q/HLX 0001S-2018

植物饮料

2018-11-05 发布

2018-11-05 实施

河南利欣制药股份有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南利欣制药股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：牛朝霞。

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、贮存等。

本标准适用于以地下水（经粗滤、精滤、反渗透、二次反渗透、蒸馏）、鱼腥草（经清洗、水蒸气蒸馏）、芦根、蒲公英、核桃仁、白果、柿饼（去蒂去核）、小茴香、黑芝麻、红枣（去核）、甘草、鲜枇杷果、罗汉果、梨、胖大海、金银花、菊花、百合、枸杞子、夏枯草（仅限凉茶植物饮料）、仙草（仅限凉茶植物饮料）中的几种为原料，经清洗、水煮、过滤，加入白砂糖、柠檬酸、蜂蜜、低聚异麦芽糖、果葡糖浆中的几种，经调配、均质、灌装、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 夏枯草、仙草应符合卫生部《关于批准 DHA 藻油等 7 种物品为新资源食品及其它相关规定的公告》（2010 年 3 号）的规定。

2.1.3 金银花、菊花、甘草、小茴香、黑芝麻、红枣、枸杞子、罗汉果、胖大海、白果、百合、鱼腥草、芦根、蒲公英应符合《中华人民共和国药典》（2015 年版）一部的规定。

2.1.4 鲜枇杷果应符合 GB/T 13867 的规定。

2.1.5 梨应符合 GB/T 10650 的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.7 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.8 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.9 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。

2.1.10 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。

2.1.11 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。

2.1.12 柿饼应符合 DBS45/016 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	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一烧杯中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，微甜、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，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
可溶性固形物（20℃，折光计法），% \geq	0.3	GB/T 12143
总酸（以柠檬酸计），g/L \geq	0.1	GB/T 12456
pH 值	4.5~7.5	GB/T 5750.4
*铅（以 Pb 计），mg/L \leq	0.2	GB 5009.12
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。		

2.4 微生物限量

微生物限量应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法进行检验。

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

应符合 GB 12695 和 GB 14881 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、可溶性固形物、pH 值、净含量及允许短缺量、商业无菌。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以地下水（经粗滤、精滤、反渗透、二次反渗透、蒸馏）、鱼腥草（经清洗、水蒸气蒸馏）、芦根、蒲公英、核桃仁、白果、柿饼（去蒂去核）、小茴香、黑芝麻、红枣（去核）、甘草、鲜枇杷果、罗汉果、梨、胖大海、金银花、菊花、百合、枸杞子、夏枯草（仅限凉茶植物饮料）、仙草（仅限凉茶植物饮料）中的几种为原料，经清洗、水煮、过滤，加入白砂糖、柠檬酸、蜂蜜、低聚异麦芽糖、果葡糖浆中的几种，经调配、均质、灌装、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》的规定，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南利欣制药股份有限公司