



413701S-2018



博爱县姜鑫源生物科技有限公司企业标准

Q/BJs 0006S-2018

植物饮品

2018-12-11 发布

2018-12-11 实施

博爱县姜鑫源生物科技有限公司 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。

本标准由博爱县姜鑫源生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人:秦颖。

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。

本标准适用于以鲜芦根、桔红、辣木叶、黑糖、甜叶菊、藕节、萝卜、小麦、大麦、苦瓜、牛蒡根、蓝莓、藿香、益智仁、黑豆、白芷、紫苏籽、葛根、核桃、桂圆、沙棘、覆盆子、肉桂、黑芝麻、黄秋葵、蛹虫草、银耳、鲜白茅根、金桔、绿茶、桂花、黄芥子、山药、山楂、马齿苋、乌梅、火麻仁、玉竹、甘草、白扁豆、决明子、百合、肉豆蔻、佛手、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、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、菊花、黄精、紫苏、槐米、蒲公英、酸枣仁、薄荷、薏苡仁、陈皮、人参（人工种植5年以下）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、冰糖、柠檬（清洗、切片）、枇杷果（清洗、取汁）、梨（清洗、取汁）、溪蜜柚（清洗、去皮）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（或者加麦芽糖醇再次熬制冷却），灌装、包装而成的。

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 鲜芦根、桔红、火麻仁、藿香、益智仁、白芷、紫苏籽、葛根、桂圆、沙棘、覆盆子、肉桂、黑芝麻、鲜白茅根、黄芥子、山药、山楂、马齿苋、乌梅、玉竹、甘草、白扁豆、决明子、百合、肉豆蔻、佛手、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、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、菊花、黄精、紫苏、槐米、蒲公英、酸枣仁、薄荷、薏苡仁、陈皮应符合《中华人民共和国药典》2015年一部的规定。

2.1.6 麦芽糖醇应符合GB 28307和GB 15203的规定。

2.1.7 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部公告2010年3号的规定。

2.1.8 冰糖应符合QB/T 1173和GB 13104的规定。

2.1.9 桂花应符合DB/T 1127的规定。

2.1.10 梨应符合SB/T 10650和GB 2762、2763水果项下要求的规定。

2.1.11 溪蜜柚应符合GB/T 27633和GB 2762、2763水果项下要求的规定。

- 2.1.12 绿茶应符合 GB/T 26530 的规定。
- 2.1.13 柠檬应符合 GB/T 29370 和 GB 2762、2763 水果项下要求的规定。
- 2.1.14 辣木叶应符合卫生部公告 2012 年 17 号的规定。
- 2.1.15 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.16 甜叶菊应符合 DB34/T 1784 的规定。
- 2.1.17 藕节应符合 NY/T 1583 的规定。
- 2.1.18 萝卜应符合 NY/T 1267 的规定。
- 2.1.19 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.20 大麦应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.21 牛蒡根应符合卫计委批复国卫食品函 2013 第 83 号的规定。
- 2.1.22 蓝莓应符合 GB/T 27658 的规定。
- 2.1.23 黑豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.24 核桃应符合 DB41/T 1045 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.25 黄秋葵应清洁、无污染、无虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.26 蛹虫草应符合卫生部公告 2014 年 10 号的规定。
- 2.1.27 银耳应符合 NY/T 834 的规定。
- 2.1.28 金桔应符合 GB/T 33470 的规定。
- 2.1.29 苦瓜应符合 NY/T 963 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，置于洁净白瓷盘中，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	GB5009.237
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, μg/kg	≤	20	GB 5009.185

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	≤	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 JJF1070 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, 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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

植物饮品是以鲜芦根、桔红、辣木叶、黑糖、甜叶菊、藕节、萝卜、小麦、大麦、苦瓜、牛蒡根、蓝莓、藿香、益智仁、黑豆、白芷、紫苏籽、葛根、核桃、桂圆、沙棘、覆盆子、肉桂、黑芝麻、黄秋葵、蛹虫草、银耳、鲜白茅根、金桔、绿茶、桂花、黄芥子、山药、山楂、马齿苋、乌梅、火麻仁、玉竹、甘草、白扁豆、决明子、百合、肉豆蔻、佛手、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、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、菊花、黄精、紫苏、槐米、蒲公英、酸枣仁、薄荷、薏苡仁、陈皮、人参（人工种植5年以下）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、冰糖、柠檬（清洗、切片）、枇杷果（清洗、取汁）、梨（清洗、取汁）、溪蜜柚（清洗、去皮）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（或者加麦芽糖醇再次熬制冷却），灌装、包装而成的。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。

博爱县姜鑫源生物科技有限公司

QB