



413704S-2018



河南仙方中药研究院企业标准

Q/HXZ 0001S-2018

植物凉茶饮料

2018-12-11 发布

2018-12-11 实施

河南仙方中药研究院 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。

本标准由河南仙方中药研究院提出并起草。

本标准主要起草人：李建中。

H N

Q B

植物凉茶饮料

1 范围

本标准规定了植物凉茶饮料的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以甘草、枸杞子、金银花、龙眼肉、罗汉果、决明子、覆盆子、蒲公英、夏枯草、大枣、菊花、莲子、杏仁、薏苡仁、白果、茯苓、黄精、桑葚、桃仁、槐米、百合、菊苣、玉竹中的几种为原料，经清洗或不清洗、加入阿胶水煮过滤，添加蜂蜜、混合、灌装后灭菌（或灭菌后灌装）、包装而成的植物凉茶饮料。

2 分类

根据原料不同，产品分为以下几种：

2.1 甘草枸杞子凉茶饮料

以甘草、枸杞子、金银花、龙眼肉、罗汉果、决明子、覆盆子、蒲公英、夏枯草、大枣、菊花、莲子、杏仁、薏苡仁、白果、茯苓、黄精、桑葚、桃仁、槐米、百合、菊苣、玉竹为原料，经清洗或不清洗、加入阿胶水煮过滤，添加蜂蜜、混合、灌装后灭菌（或灭菌后灌装）、包装而成的植物凉茶饮料。

2.2 甘草决明子凉茶饮料

以甘草、决明子、金银花、龙眼肉、罗汉果、覆盆子、蒲公英、夏枯草、枸杞子、大枣、莲子、杏仁、薏苡仁、白果、茯苓、黄精、桑葚、桃仁、槐米、菊苣、玉竹为原料，经清洗或不清洗、加入阿胶水煮过滤，添加蜂蜜、混合、灌装后灭菌（或灭菌后灌装）、包装而成的植物凉茶饮料。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 甘草、枸杞子、金银花、龙眼肉、罗汉果、决明子、覆盆子、蒲公英、夏枯草、大枣、菊花、莲子、杏仁、薏苡仁、阿胶、白果、茯苓、黄精、桑葚、桃仁、槐米、百合、菊苣、玉竹应符合《中华人民共和国药典》（2015年版）一部的规定。

3.1.2 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

3.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 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	

3.3 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	0.1	GB/T 12143
*铅（以 Pb 计），mg/L \leq	0.2	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/L \leq	0.2	GB 5009.11
氰化物（以 HCN 计），mg/L \leq	0.05	GB 5009.36
锡 ^a （以 Sn 计），mg/kg \leq	150	GB 5009.16

*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。
a 仅适用于镀锡薄板包装的产品。

3.4 微生物限量

3.4.1 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。

3.4.2 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 ^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
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
霉菌，CFU/mL \leq	20				GB 4789.15
酵母，CFU/mL \leq	20				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：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。

3.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

3.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12695 和 GB 14881 的规定。

3.7 其它要求

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。

4 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、菌落总数（仅限于非商业无菌生产的产品）、大肠菌群（仅限于非商业无菌生产的产品）、商业无菌（仅限于经商业无菌生产的产品）。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以甘草、枸杞子、金银花、龙眼肉、罗汉果、决明子、覆盆子、蒲公英、夏枯草、大枣、菊花、莲子、杏仁、薏苡仁、白果、茯苓、黄精、桑葚、桃仁、槐米、百合、菊苣、玉竹中的几种为原料，经清洗或不清洗、加入阿胶水煮过滤，添加蜂蜜、混合、灌装后灭菌（或灭菌后灌装）、包装而成的植物凉茶饮料。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 的规定。

河南仙方中药研究院