



413700S-2018



焦作市禄满园食品有限公司企业标准

Q/JLS 0005S-2018

---

# 植物饮品

2018-12-11 发布

2018-12-11 实施

---

焦作市禄满园食品有限公司 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。

本标准由焦作市禄满园食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘军雷。

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。

本标准适用于以黑豆、玉米须、黑芝麻、余甘子、白扁豆、决明子、杏仁、赤小豆、枣（红枣、黑枣、酸枣）、栀子、胖大海、桑叶、桔梗、酸枣仁、覆盆子、鲜白茅根、丁香、杜仲雄花、菊苣、银耳、魔芋粉、小蓟、昆布、淡竹叶、鱼腥草、枳椇子、郁李仁、火麻仁、马齿苋、大麦苗、油菜花粉、代代花、槐花、青果、木瓜、雪莲培养物、怀姜、红糖、黑糖、冰糖、赤砂糖、梨（清洗、去核）、柠檬（清洗、切片）、溪蜜柚（清洗、去皮）、麦芽糖、枸杞、核桃仁、红枣、枇杷果、甘草、山药、玉竹、白果、桂圆、百合、肉桂、罗汉果、金银花、茯苓、桑葚、陈皮、荷叶、莲子、桂花、薄荷、人参（人工种植5年以下）、薏苡仁、麦芽、芡实、怀菊花、佛手、桃仁、山楂、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、香橼、蒲公英、肉豆蔻、白芷、益智仁、黄精、砂仁、藿香、紫苏、玫瑰茄、黄秋葵、蛹虫草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，（或者加木糖醇再次熬制冷却），灌装、包装而成的植物饮品。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 怀姜应符合 DB41/T 1284 和 GB/T 30383 的规定。

2.1.2 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 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 黑芝麻、余甘子、白扁豆、决明子、杏仁、赤小豆、枣（红枣、黑枣、酸枣）、栀子、胖大海、桑叶、桔梗、酸枣仁、覆盆子、鲜白茅根、丁香、菊苣、小蓟、昆布、淡竹叶、鱼腥草、郁李仁、火麻仁、马齿苋、代代花、槐花、青果、木瓜、枸杞、山楂、红枣、甘草、山药、玉竹、白果、桂圆、百合、肉桂、罗汉果、金银花、茯苓、桃仁、桑葚、陈皮、荷叶、莲子、薄荷、薏苡仁、麦芽、芡实、佛手、香橼、蒲公英、肉豆蔻、白芷、益智仁、黄精、砂仁、藿香、紫苏应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

2.1.6 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。

2.1.7 红糖应符合 QB/T 4561 和 GB 13104 的规定。

2.1.8 怀菊花应符合 GB/T 20351 的规定。

2.1.9 冰糖应符合 QB/T 1173 和 GB 13104 的规定。

2.1.10 柠檬应符合 GB/T 29370 的规定。

- 2.1.11 梨应符合 GB/T 10650 的规定。
- 2.1.12 溪蜜柚应符合 GB/T 27633 的规定。
- 2.1.13 枇杷果应符合 GB/T 13867 的规定。
- 2.1.14 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.15 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部公告 2010 年 3 号的规定。
- 2.1.16 赤砂糖应符合 QB/T 2343.1 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.17 蛹虫草应符合卫生部公告 2014 年 10 号的规定。
- 2.1.18 油菜花粉、玫瑰茄应符合卫生部公告 2004 年 17 号的规定。
- 2.1.19 黄秋葵应清洁、无污染、无虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.20 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.21 黑豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.22 玉米须应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合卫生部卫监督函 2012 年第 306 号的规定。
- 2.1.23 杜仲雄花应符合卫生部公告 2014 年第 6 号的规定。
- 2.1.24 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.25 银耳应符合 NY/T 834 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.26 大麦苗应符合卫生部公告 2012 年第 8 号的规定。
- 2.1.27 雪莲培养物应符合卫生部公告 2010 年第 9 号的规定。
- 2.1.28 枳椇子应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.29 桂花应符合 DB35/T 1127 的规定。
- 2.1.30 木糖醇应符合 GB 1886.234 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	浅棕色或棕褐色	
气、滋味	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

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、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

植物饮品是以黑豆、玉米须、黑芝麻、余甘子、白扁豆、决明子、杏仁、赤小豆、枣（红枣、黑枣、酸枣）、栀子、胖大海、桑叶、桔梗、酸枣仁、覆盆子、鲜白茅根、丁香、杜仲雄花、菊苣、银耳、魔芋粉、小蓟、昆布、淡竹叶、鱼腥草、枳椇子、郁李仁、火麻仁、马齿苋、大麦苗、油菜花粉、代代花、槐花、青果、木瓜、雪莲培养物、怀姜、红糖、黑糖、冰糖、赤砂糖、梨（清洗、去核）、柠檬（清洗、切片）、溪蜜柚（清洗、去皮）、麦芽糖、枸杞、核桃仁、红枣、枇杷果、甘草、山药、玉竹、白果、桂圆、百合、肉桂、罗汉果、金银花、茯苓、桑葚、陈皮、荷叶、莲子、桂花、薄荷、人参（人工种植5年以下）、薏苡仁、麦芽、芡实、怀菊花、佛手、桃仁、山楂、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、香橼、蒲公英、肉豆蔻、白芷、益智仁、黄精、砂仁、藿香、紫苏、玫瑰茄、黄秋葵、蛹虫草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，（或者加木糖醇再次熬制冷却），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 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》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。

焦作市禄满园食品有限公司

QB