



413877S-2018



鹿邑县凯立达生物科技有限公司企业标准

Q/LKS 0001S-2018

植物饮料

2018-12-26 发布

2018-12-26 实施

鹿邑县凯立达生物科技有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由鹿邑县凯立达生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：郭洪海。

本标准自发布之日起替代 Q/LKS 0001S-2018(备案号：411032S-2018，2018-04-23 发布实施)。

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。

本标准适用于以芡实、莲子、木瓜、白果、益智仁、黄花菜、核桃仁、余甘子、葛根、枸杞子、茯苓、鲜白茅根、赤小豆、黑大豆、桃仁、芦笋、乌梅、小蓟、白芷、薄荷、金银花、紫苏、罗汉果、香薷、菊花、百合、肉豆蔻、酸枣仁、西番莲、蛹虫草、槐米、决明子、淡竹叶、马齿苋、黄芥子、沙棘、代代花、荷叶、薏苡仁、昆布、香橼、槐花、鲜芦根、橘红、桔梗、甘草、莱菔子、鱼腥草、紫苏籽、人参(人工种植,五年以下)、山药、肉桂、蒲公英、龙眼肉、桑椹、玉竹、山楂、桑叶、火麻仁中的多种为原料,经挑选、清洗、粉碎、水煮提取,以上植物的提取液在生产时可选用一种或两种,再按配比加工,之后进行配料、搅拌灌装、灭菌、包装加工而成的植物饮料。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 芡实、木瓜、白果、益智仁、余甘子、葛根、茯苓、鲜白茅根、赤小豆、桃仁、乌梅、小蓟、白芷、薄荷、金银花、紫苏、香薷、菊花、百合、肉豆蔻、酸枣仁、槐米、决明子、淡竹叶、马齿苋、黄芥子、沙棘、代代花、荷叶、薏苡仁、昆布、香橼、槐花、鲜芦根、橘红、桔梗、甘草、莱菔子、鱼腥草、紫苏籽、山药、肉桂、蒲公英、龙眼肉、桑椹、玉竹、山楂、桑叶、火麻仁应符合《中华人民共和国药典》2015年版 第一部和卫生部51号文件“既是食品又是药品”名单的规定。

2.1.2 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。

2.1.3 黄花菜应清洁、卫生、无污染并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.4 核桃仁应符合 LY/T 1922 的规定。

2.1.5 枸杞子应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.6 芦笋应符合 NY/T 760 的规定。

2.1.7 罗汉果应符合 GB/T 35476 和 NY/T 694 的规定。

2.1.8 黑大豆应符合 GB 1352 的规定。

2.1.9 西番莲应符合 NY/T 491 的规定。

2.1.10 蛹虫草应符合卫生部关于批准塔格糖等6种新食品原料的公告(2014年第10号)的规定。

2.1.11 人参(人工种植,五年以下)应符合卫生部关于批准人参(人工种植)为新资源食品的公告(2012年第17号)的规定。

2.1.12 生产用水应符合 GB 5749 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	从样品中取出适量，倒入一洁净的烧杯中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	淡黄色至棕褐色	
气味、滋味	具有各品种应有的气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，久置允许有少量原料物质沉淀	

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
可溶性固形物含量（20℃折光计法），g/100mL	≥ 1.0	GB/T 12143
pH 值	6.0~8.0	GB/T 5750.4
总砷（以 As 计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
展青霉素 ^a ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

注：^a仅适用于添加了山楂的植物饮料。

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	采样方法 ^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 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	≤	15			GB 4789.15
*酵母，CFU/mL	≤	15			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、*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 规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合 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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、pH 值、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

植物饮料是以芡实、莲子、木瓜、白果、益智仁、黄花菜、核桃仁、余甘子、葛根、枸杞子、茯苓、鲜白茅根、赤小豆、黑大豆、桃仁、芦笋、乌梅、小蓟、白芷、薄荷、金银花、紫苏、罗汉果、香薷、菊花、百合、肉豆蔻、酸枣仁、西番莲、蛹虫草、槐米、决明子、淡竹叶、马齿苋、黄芥子、沙棘、代代花、荷叶、薏苡仁、昆布、香橼、槐花、鲜芦根、橘红、桔梗、甘草、莱菔子、鱼腥草、紫苏籽、人参(人工种植,五年以下)、山药、肉桂、蒲公英、龙眼肉、桑椹、玉竹、山楂、桑叶、火麻仁中的多种为原料,经挑选、清洗、粉碎、水煮提取,以上植物的提取液在生产时可选用一种或两种,再按配比加工,之后进行配料、搅拌灌装、灭菌、包装加工而成的植物饮料。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》的有关规定,参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》的要求制订本企业标准,作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

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。本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

鹿邑县凯立达生物科技有限公司

QB