



413607S-2018



新野县长生康生物科技有限公司企业标准

Q/XCSK 0027S-2018

植物饮料

2018-12-05 发布

2018-12-05 实施

新野县长生康生物科技有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由新野县长生康生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：王丽坤。

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。

本标准适用于以怀山药、怀姜、怀菊花、山楂、枣(红枣、黑枣)、枸杞子、荷叶、桂花、薄荷、人参(人工种植5年以下)、黄秋葵、柠檬片、黄芥子、酸枣仁、百合、茯苓、龙眼肉(桂圆)、桑葚、黄精、麦芽、甘草、玉竹、肉桂、干姜、栀子、佛手、山药、葛根、陈皮、昆布、砂仁、枇杷果、核桃仁、薏苡仁、桃仁、杏仁、代代花、白果、白扁豆、芡实、白芷、沙棘、辣木叶、金银花、蒲公英、罗汉果、胖大海、桔红、桔梗、藿香、赤小豆、黑芝麻、黑豆、覆盆子、丁香、决明子、淡竹叶、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、秋梨中的几种为原料,经水煮提取,添加或不添加阿胶(溶解)、红糖、蜂蜜中的一种或者几种,混合搅拌均匀加热浓缩,冷却、灌装而成的植物饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 山楂、枣(红枣、黑枣)、枸杞子、荷叶、薄荷、黄芥子、酸枣仁、百合、茯苓、龙眼肉(桂圆)、桑葚、黄精、麦芽、甘草、玉竹、肉桂、干姜、栀子、佛手、葛根、陈皮、昆布、砂仁、薏苡仁、桃仁、杏仁、代代花、白果、白扁豆、芡实、白芷、沙棘、金银花、蒲公英、罗汉果、胖大海、桔红、桔梗、藿香、赤小豆、阿胶、覆盆子、丁香、决明子、淡竹叶应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

2.1.2 怀山药应符合 GB/T 20351 的规定。

2.1.3 怀姜应符合 DB41/T 1284 的规定。

2.1.4 怀菊花应符合 GB/T 20353 的规定。

2.1.5 人参(人工种植5年以下)应符合卫生部2012年第17号公告的规定。

2.1.6 桂花应符合 DB35/T 1127 的规定。

2.1.7 辣木叶应符合卫生部2012年第19号公告的规定。

2.1.8 玫瑰花(重瓣红玫瑰)应符合卫生部2010年第3号公告的规定。

2.1.9 黑芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。

2.1.10 黑豆应符合 GB 1352 的规定。

2.1.11 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。

2.1.12 黄秋葵应新鲜,无腐烂,无污染,并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.13 柠檬片应符合清洁卫生、无污染、无腐烂,并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.14 枇杷果应新鲜,无腐烂,无污染,并符合 GB 2762 和 GB 2763 的中水果的规定。

2.1.15 核桃仁应清洁卫生,无腐烂,无污染,并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.16 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.17 秋梨应新鲜,无腐烂,无污染,并符合 GB 2762 和 GB 2763 的中水果的规定。

2.1.18 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	浑浊状液体、浊度适宜	从样品中取出 1 瓶, 将其倒入无色透明烧杯中, 自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质, 嗅其气味, 然后以温水漱口, 品其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气 味	具有本品特有的气味, 无异味	
滋 味	具有本品特有的滋味, 味微甜, 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	
可溶性固形物(20℃, 折光计法), %	≥	2.0	GB/T 12143
pH 值		4.5~7.5	GB/T 5750.4
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.2	GB 5009.11
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.3	GB 5009.12
氰化物(以 HCN 计), / (mg/L)	≤	0.05	GB/T 5009.36
*展青霉素, μg/kg	≤	20	GB 5009.185
*指标仅限于含山楂的产品检验。			

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
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10 第二法
*霉菌, CFU/mL ≤	15				GB 4789.15
*酵母, CFU/mL ≤	15				GB 4789.15
*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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 和 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；兽药残留限量应符合国家有关规定和公告。

3 检验

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

H H N

Q B

编制说明

植物饮料是以怀山药、怀姜、怀菊花、山楂、枣(红枣、黑枣)、枸杞子、荷叶、桂花、薄荷、人参(人工种植5年以下)、黄秋葵、柠檬片、黄芥子、酸枣仁、百合、茯苓、龙眼肉(桂圆)、桑葚、黄精、麦芽、甘草、玉竹、肉桂、干姜、栀子、佛手、山药、葛根、陈皮、昆布、砂仁、枇杷果、核桃仁、薏苡仁、桃仁、杏仁、代代花、白果、白扁豆、芡实、白芷、沙棘、辣木叶、金银花、蒲公英、罗汉果、胖大海、桔红、桔梗、藿香、赤小豆、黑芝麻、黑豆、覆盆子、丁香、决明子、淡竹叶、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、秋梨中的几种为原料,经水煮提取,添加或不添加阿胶(溶解)、红糖、蜂蜜中的一种或者几种,混合搅拌均匀加热浓缩,冷却、灌装而成的植物饮料。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》的有关规定,参照GB 7101《食品安全国家标准 饮料》、GB 12695《食品安全国家标准 饮料生产卫生规范》制订本标准,作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

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。

新野县长生康生物科技有限公司

QB