



411547S-2018



郑州林诺药业有限公司企业标准

Q/ZLY 0005S-2018

植物饮料

2018-05-28 发布

2018-05-28 实施

郑州林诺药业有限公司 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。

本标准由郑州林诺药业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：林建永、王斐、杨君慧。

本标准自发布实施日起替代 Q/ZLY 0005S-2018（备案号：410784S-2018，2018-03-12 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、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以丁香、刀豆、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、芡实、花椒、红小豆、鸡内金、麦芽、昆布、枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、茵陈、人参（人工种植5年以下）、大麦苗、奇亚籽、蛹虫草、湖北海棠叶、枇杷叶、荞麦、裸大麦、小麦、大豆、玉米、大米、高粱的几种为原料，经水煮提取、过滤后加入L-阿拉伯糖、菊粉、低聚木糖、焦糖色、白砂糖、蜂蜜、果葡糖浆、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、聚葡萄糖、维生素C（抗坏血酸）、柠檬酸、山梨酸钾、柠檬黄、诱惑红、羧甲基纤维素钠、麦芽糊精、魔芋粉、果胶、黄原胶、山梨糖醇、D-甘露糖醇、木糖醇、食品用香精（柠檬味香精、香橙味香精、水蜜桃味香精、草莓味香精）中的一种或者几种，经调配、混合、灭菌、灌装、包装而成的植物饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 丁香、刀豆、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、芡实、花椒、红小豆、鸡内金、麦芽、昆布、枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、茵陈应符合中华人民共和国药典第一部的规定。
- 2.1.2 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。
- 2.1.3 大麦苗应符合卫生部2012年第8号公告的规定。
- 2.1.4 奇亚籽、蛹虫草应符合卫计委2014年第10号公告的规定。
- 2.1.5 湖北海棠叶、枇杷叶应符合卫计委2014年第20号公告的规定。
- 2.1.6 荞麦应符合GB/T 10458的规定。
- 2.1.7 裸大麦应符合GB/T 11760的规定。
- 2.1.8 小麦应符合GB 1351的规定。
- 2.1.9 大豆应符合GB 1352的规定。
- 2.1.10 玉米应符合GB 1353的规定。
- 2.1.11 大米应符合GB/T 1354的规定。
- 2.1.12 高粱应符合GB/T 8231的规定。

- 2.1.13 L-阿拉伯糖应符合卫生部 2008 年第 12 号公告的规定。
- 2.1.14 菊粉应符合卫生部 2009 年第 5 号公告的规定。
- 2.1.15 低聚木糖应符合 QB/T 2984 的规定。
- 2.1.16 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.17 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.18 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 2.1.19 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.20 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 的规定。
- 2.1.21 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.22 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.23 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.24 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.25 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.26 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.27 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.28 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 与 GB 15203 的规定。
- 2.1.29 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.30 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.31 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.32 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.33 D-甘露糖醇应符合 GB 1886.177 的规定。
- 2.1.34 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.35 食品用香精（柠檬味香精、香橙味香精、水蜜桃味香精、草莓味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.36 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	试验方法
色泽	具有标签标示的植物原料制成的原料所特有的色泽	取 10g 样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下，观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味。
气味及滋味	具有标签标示的植物原料制成的原料所特有的气味及滋味	
性状	澄清的产品应均匀透明，放置后允许有少量沉淀或者絮状物；浑浊的产品无明显分层，状态均匀，允许有少量沉淀或弱凝胶；带谷粒、果粒等的产品允许有相应的粒状物沉淀	
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	检测方法
铅（以Pb计），mg/L	≤	0.3 GB 5009.12
展青霉素，μg/kg（仅限原料中添加山楂的植物饮料）	≤	20 GB 5009.185
阿斯巴甜，g/kg（仅限原料中添加阿斯巴甜的植物饮料）	≤	0.6 GB 5009.263
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	0.5 GB 5009.28
柠檬黄（仅限原料中添加柠檬黄的植物饮料），g/kg	≤	0.1 GB 5009.35
诱惑红（以诱惑红计，仅限原料中添加诱惑红的植物饮料），g/kg	≤	0.1 GB 5009.141

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

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				
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 中的第二法

注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。
*该项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

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂应符合 GB 2760 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、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准规定了以丁香、刀豆、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、芡实、花椒、红小豆、鸡内金、麦芽、昆布、枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、茵陈、人参（人工种植5年以下）、大麦苗、奇亚籽、蛹虫草、湖北海棠叶、枇杷叶、荞麦、裸大麦、小麦、大豆、玉米、大米、高粱的几种为原料，经水煮提取、过滤后加入L-阿拉伯糖、菊粉、低聚木糖、焦糖色、白砂糖、蜂蜜、果葡糖浆、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、聚葡萄糖、维生素C（抗坏血酸）、柠檬酸、山梨酸钾、柠檬黄、诱惑红、羧甲基纤维素钠、麦芽糊精、魔芋粉、果胶、黄原胶、山梨糖醇、D-甘露糖醇、木糖醇、食品用香精（柠檬味香精、香橙味香精、水蜜桃味香精、草莓味香精）中的一种或者几种，经调配、混合、灭菌、灌装、包装而成的植物饮料。

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》和GB/T 31326《植物饮料》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。

标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101。

郑州林诺药业有限公司

QB