



411849S-2018



漯河市永利食品有限公司企业标准

Q/LYS 0009S-2018

---

# 植物饮料

2018-06-19 发布

2018-06-19 实施

---

漯河市永利食品有限公司 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》的规定编写。

附录 A、B、C 为本标准的规范性内容。

本标准由漯河市永利食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：程春霞、郭笑丹。

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、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水（井水经杀菌、过滤、反渗透）、加入白砂糖、蜂蜜、玉米须粉、白茅根粉、淡竹叶粉、罗汉果（经清洗、浸提）、浓缩梨汁、天然薄荷脑、桔子香精中的几种，经调配、过滤、灌装、杀菌而成的植物饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.4 罗汉果应符合 NY/T694 的规定。
- 2.1.5 浓缩梨汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.6 玉米须粉应符合 Q/TYSW0026S 的规定，见附录 A。
- 2.1.7 白茅根粉应符合 Q/TYSW0028S 的规定，见附录 B。
- 2.1.8 淡竹叶粉应符合 Q/TYSW0027S 的规定，见附录 C。
- 2.1.9 天然薄荷脑应符合 GB 1886.199 的规定。
- 2.1.10 桔子香精应符合 GB 30616 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	指 标	检测方法
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色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，
色 泽	具有产品应有的色泽	
气味、 滋味	具有产品应有的气味、滋味，酸甜味、无异味	

杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有沉淀现象	品其滋味
-----	-------------------	------

### 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定

表 2 理化指标

项 目	指 标		检验方法
	玉米须饮料	罗汉果梨味饮料	
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	4.4~4.7	≥6.5	GB/T12143
pH	5.5~7.0	4.4~6.0	GB 5009.237
砷（以 As 计），mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/L	≤	0.2	GB 5009.12
锌、铜、铁总和 <sup>a/</sup> （mg/L）	≤	20	GB 5009.14 或 GB 5009.13 或 GB 5009.90
<sup>a</sup> 仅适用于金属罐装产品。			
*为严于食品安全国家标准 GB 2762 中所规定的指标。			

### 2.4 微生物指标

非商业无菌的产品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 <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（/25 mL）	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。					

2.5 铝易开盖微生物指标应符合罐头食品商业无菌的要求，检测方法应按 GB4789.26 的规定执行。

## 2.6 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

## 2.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB12695 的规定。

## 2.8 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB2761 的规定；污染物限量应符合 GB2762 的规定；农药残留限量应符合 GB2763 的规定。

## 3 检验

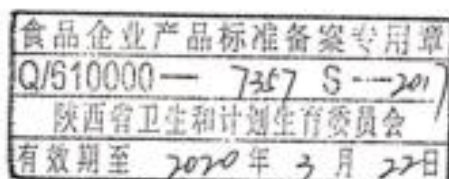
出厂检验项目为：感官、可溶性固形物、pH、净含量及允许短缺量、菌落总数（非商业无菌）、大肠菌群（非商业无菌），金属罐装产品微生物指标出厂检验项目为：商业无菌。型式检验按国家有关规定执行。

附录 A

# Q/TYSW

## 西安天一生物技术股份有限公司企业标准

Q/TYSW 0026S—2017



2017-02-10 发布

2017-03-31 实施

西安天一生物技术股份有限公司 发布

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。  
本标准由西安天一生物技术股份有限公司提出。  
本标准由西安天一生物技术股份有限公司负责起草。  
本标准起草人：张万龙、张璐。  
本标准属首次发布。

Q B

## 玉米须粉

### 1 范围

本标准规定了玉米须粉的技术要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输及贮存。

本标准适用于以玉米须为原料，经水提取、浓缩、干燥、粉碎、包装工艺制成的玉米须粉。

### 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款，凡是注明日期的引用文件，仅所注明日期的版本适用于本文件。凡是不注明日期的引用文件，其最新版本（包括所有事物修改单）适用于本文件。

GB/T191	包装储运图示标志
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB/T2762	食品安全国家标准 食品中农残最大留量
GB/T2763	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB/T4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验总则
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌
GB4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母菌计数
GB/T5009.3	食品中水分的测定
GB/T5009.11	食品中总砷及无机砷的测定
GB/T5009.12	食品中铅的测定
GB/T5009.15	食品中镉的测定
GB/T5009.17	食品中总汞及有机汞的测定
GB/T5009.123	食品中铬的测定
GB5749	生活饮用水卫生标准
GB7718	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB9687	食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
GB 12695	饮料企业良好生产规范
GB/T14187	包装容器 纸桶
GB 28050	食品安全国家标准、预包装食品营养标签通则
GB/T28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
JJF1070	定量包装商品净含量检验规则
	《保健食品功效成分检测方法》 2002（王光亚主编）
	国家技术监督局令（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》
	国家技术监督局令（2007）第102号《食品标识管理规定》

### 3 技术要求

**3.1 原辅料的要求**

3.3.1 玉米须：应符合附录 A 的要求。

3.3.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

**3.2 感官要求**

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色泽	黄棕色
外观	粉末状、无结块
滋、气味	具有玉米须特有的气味
杂质	无肉眼可见的杂质
冲调性	冲溶后呈黄棕色均匀混悬液

**3.3 理化指标**

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目		指 标
粒度（通过5号筛，%）	≥	80
水分（%）	≤	7.0
pH值		5.5-7.0
粗多糖（g/100g）	≥	0.01
总砷（以As计）（ng/kg）	≤	0.5
铅（以Pb计）（ng/kg）	≤	0.2
汞（以Hg计）（ng/kg）	≤	0.01
镉（以Cd计）（ng/kg）	≤	0.05
铬（以Cr计）（ng/kg）	≤	0.5

**3.4 微生物限量**

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	10	100
菌落总数/(CFU/g)	5	2	1000	50000
大肠菌群/(MPN/g)	5	2	10	100
霉菌/(CFU/g)	50			

**3.5 净含量允差**

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

**3.6 原料及食品添加剂**

3.6.1 原料及食品添加剂均符合国家法律、法规及有关规定。

3.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6.3 保证不使用和添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可之外的任何物质。

### 3.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

## 4 检验方法

### 4.1 感官要求

4.1.1 色泽、滋味和气味、组织形态、杂质：取约 10g 被测样品于洁净的白瓷盘中（或 100ml 烧杯中），用肉眼在自然光线下观察其色泽、组织形态和杂质，嗅其气味，尝其滋味。

4.1.2 冲调性：取约 10g 被测样品于 250ml 烧杯中，用约 180ml 温度 80℃ 左右的热开水冲调并搅拌均匀，用肉眼在自然光线下观察其组织形态，嗅其气味，尝其滋味。

### 4.2 理化指标

#### 4.2.1 粒度

按《中国药典》2015年版 四部执行。（5号筛）

#### 4.2.1 水分

按 GB 5009.3 中规定的方法执行。

#### 4.2.3 pH 值

pH 试纸检测（称取 1g 样品于 100ml 烧瓶中，常温下加水 100ml，搅拌均匀，用 pH 试纸测定 pH。

#### 4.2.4 粗多糖

按《保健食品功效成分检测方法》执行。

#### 4.2.5 总砷

按 GB/T5009.11 中规定的方法执行。

#### 4.2.6 总铅

按 GB/T5009.12 中规定的方法执行。

#### 4.2.7 汞

按 GB5009.17 中规定的方法执行。

#### 4.2.8 镉

按 GB/T5009.15 中规定的方法执行。

#### 4.2.9 铬

按 GB/T5009.123 中规定的方法执行。

### 4.3 微生物限量

#### 4.3.1 样品的采样及处理

按 GB4789.1 的规定执行。

#### 4.3.2 沙门氏菌

按 GB4789.4 的规定执行。

#### 4.3.3 金黄色葡萄球菌

按 GB4789.10 的规定执行。

#### 4.3.4 菌落总数

按 GB 4789.2 的规定执行。

#### 4.3.5 大肠菌群

按 GB 4789.3 的规定执行。

#### 4.3.6 霉菌

按 GB 4789.15 的规定执行。

### 4.4 净含量允差

按 JJF 1070 规定执行。

## 5 检验规则

### 5.1 组批和抽样

以同一次投料、同一班次生产的同品种、同规格产品为一批。每批产品由本单位质量检验部门随机抽样进行检验，抽样量不得少于8个最小包装单位（总量不少于500g）。

### 5.2 出厂检验

5.2.1 产品应经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。

5.2.2 出厂检验项目为感官要求、净含量、水分、菌落总数和大肠菌群。

### 5.2 型式检验

5.2.1 型式检验项目为本标准的全部项目。

5.2.2 正常生产时每年至少进行一次型式检验，有下列情况之一也应进行：

- a) 新产品投产时；
- b) 产品停产半年后，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。

### 5.3 判定规则

5.3.1 检验结果全部项目符合本标准规定时，判该批产品为合格品。

5.3.2 检验项目有不合格项目，可以从该批产品中加倍抽取样品复检，若复检结果仍有一项指标不合格，则判定该批产品不合格。微生物限量指标有一项不合格，则判该批产品不合格，微生物限量指标不得复检。

## 6 标签、包装、运输及贮存

### 6.1 标签标识

6.1.1 标签标识：应符合 GB 7718 和《食品标识管理规定》的要求，营养标签应符合 GB 28050 的规定。

6.1.2 外包装标识：应符合 GB/T 191 的规定。

### 6.2 包装

6.2.1 包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味、符合相应国家食品安全标准的要求。产品包装用塑料袋应符合 GB/T28118 及 GB 9683 的规定，产品包装用纸桶应符合 GB/T 14187 的规定。

6.2.2 销售包装应完整、严密、无破损。

### 6.3 运输

产品在运输过程中应轻装轻卸、注意防雨、防晒、防挤压、防污染，运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有害、有异味物品混装混运。

### 6.4 贮存

产品应贮存于阴凉、通风、干燥的成品库内，不得直接接触地面、墙面，堆码高度不得高于8个外包装箱的高度，仓库应有防鼠、防尘、防潮设施，并不得与有毒有害物质混放。

在规定的贮运条件下，产品在包装完好和未经启封的情况下，保质期为24个月。

Q/TYSW0026—2017

附录A  
(规范性附录)  
玉米须质量标准

A1 感官要求  
应符合表A1的要求。

表A1感官要求

项目	要求
色泽	黄色至棕红色
外观	线状或须状疏松团簇
滋味	玉米须特有的气味
杂质	无肉眼可见的杂质

A2 理化指标  
应符合表A2的要求。

表A2理化指标

项目	要求
水分(%)	≤ 10
六六六(mg/kg)	≤ 0.2
滴滴涕(mg/kg)	≤ 0.1
已酰甲胺磷(mg/kg)	≤ 0.2
溴氢菊酯(mg/kg)	≤ 0.2
氯戊菊酯(mg/kg)	≤ 0.2
氰戊菊酯(mg/kg)	≤ 0.5

A3 微生物限量  
应符合表A3的要求。

表A3微生物限量

项目	指标
菌落总数(cfu/g)	≤ 3000
大肠菌群(MPN/100g)	≤ 50

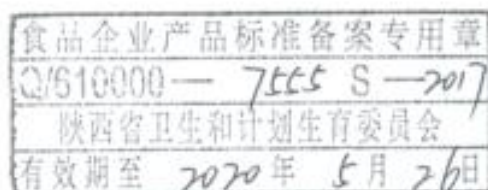
附录 B

# Q/TYSW

## 西安天一生物技术股份有限公司企业标准

Q/TYSW 0028S—2017

### 白茅根粉



2017-03-026 发布

2017-05-01 实施

西安天一生物技术股份有限公司 发布

## 白茅根粉

### 1 范围

本标准规定了白茅根的技术要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输及贮存。

本标准适用于以白茅根为原料，水提取、浓缩、干燥、粉碎、混合、包装工艺制成的白茅根粉。

### 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款，凡是注明日期的引用文件，仅所注明日期的版本适用于本文件。凡是不注明日期的引用文件，其最新版本（包括所有事物修改单）适用于本文件。

GB/T191	包装储运图示标志
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB/T4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验总则
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌
GB4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母菌计数
GB/T5009.3	食品中水分的测定
GB/T5009.11	食品中总砷及无机砷的测定
GB/T5009.12	食品中铅的测定
GB5749	生活饮用水卫生标准
GB/T6543	运输包装用瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB7718	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB9687	食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
GB 12695	饮料企业良好生产规范
GB 28050	食品安全国家标准、预包装食品营养标签通则
GB/T28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
JJF1070	定量包装商品净含量检验规则
《中华人民共和国药典》 2015年版一部	
《保健食品功效成分检测方法》2002年版	
国家技术监督局令（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》	
国家技术监督局令（2007）第102号《食品标识管理规定》	

### 3 技术要求

#### 3.1 原、辅料要求

3.1.1 白茅根：应符合《中华人民共和国药典》一部的要求。

3.3.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

### 3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求
色泽	黄棕色
外观	粉末状，无结块
尝、气味	具有白茅根特有的气味
杂质	无肉眼可见的杂质
冲调性	冲调后呈黄棕色均匀混悬液

### 3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目		指标
水分 (%)	≤	7.0
粗多糖 (g/100g)	≥	0.04
总砷(以As计) (mg/kg)	≤	0.5
铅(以Pb计) (mg/kg)	≤	1.0

### 3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	900
菌落总数/(CFU/g)	≤5	2	1000	5000
大肠菌群/(MPN/g)	≤5	2	10	100
霉菌/(CFU/g)	≤	50		

### 3.5 净含量允差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

### 3.6 原料及食品添加剂

3.6.1 原料及食品添加剂均符合国家法律、法规及有关规定。

3.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6.3 保证不使用和添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可之外的任何物质。

### 3.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12696 的规定。

## 4 检验方法

### 4.1 感官要求

4.1.1 色泽、滋味和气味、组织形态、杂质：取约 10g 被测样品于洁净的白瓷盘中（或 100ml 烧杯中），用肉眼在自然光线下观察其色泽、组织形态和杂质，嗅其气味，尝其滋味。

4.1.2 冲调性：取约 10g 被测样品于 250ml 烧杯中，用约 180ml 温度 80℃ 左右的热开水冲调并搅拌均匀，用肉眼在自然光线下观察其组织形态，嗅其气味，尝其滋味。

## 4.2 理化指标

### 4.2.1 水分

按GB 5009.3中规定的方法执行。

### 4.2.2 粗多糖

按《保健食品功效成分检测方法》2002年版中粗多糖的测定方法执行。

### 4.2.3 总砷

按GB/T5009.11中规定的方法执行。

### 4.2.4 总铅

按GB/T5009.12中规定的方法执行。

## 4.3 微生物限量

### 4.3.1 样品的采样及处理

按GB4789.1的规定执行。

### 4.3.2 沙门氏菌

按GB4789.4的规定执行。

### 4.3.3 金黄色葡萄球菌

按GB4789.10的规定执行。

### 4.3.4 菌落总数

按GB 4789.2的规定执行。

### 4.3.5 大肠菌群

按GB 4789.3的规定执行。

### 4.3.6 霉菌

按GB 4789.15的规定执行。

## 4.4 净含量允差

按JJF 1070规定执行。

## 5 检验规则

### 5.1 组批和抽样

以同一次投料、同一班次生产的同品种、同规格产品为一批。每批产品由本单位质量检验部门随机抽样进行检验，抽样量不得少于8个最小包装单位（总量不少于500g）。

### 5.2 出厂检验

5.2.1 产品应经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。

5.2.2 出厂检验项目为感官要求、净含量、水分、菌落总数和大肠菌群。

### 5.2 型式检验

5.2.1 型式检验项目为本标准的全部项目。

5.2.2 正常生产时每年至少进行一次型式检验，有下列情况之一也应进行：

- a) 新产品投产时；
- b) 产品停产半年后，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。

### 5.3 判定规则

5.3.1 检验结果全部项目符合本标准规定时，判该批产品为合格品。

5.3.2 检验项目有不合格项目，可以从该批产品中加倍抽取样品复检，若复检结果仍有一项指标不合格，则判定该批产品不合格。微生物限量指标有一项不合格，则判该批产品不合格，微生物限量指标不得复检。

Q/TYSW0028—2017

## 6 标签、包装、运输及贮存

### 6.1 标签标识

6.1.1 标签标识：应符合GB 7718和《食品标识管理规定》的要求，营养标签应符合GB 28050的规定。

6.1.2 外包装标识：应符合GB/T 191的规定。

### 6.2 包装

6.2.1 包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味、符合相应国家食品安全标准的要求。产品包装用塑料袋应符合GB/T28118及GB 9683的规定，产品包装用瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。

6.2.2 销售包装应完整、严密、无破损。

### 6.3 运输

产品在运输过程中应轻装轻卸，注意防雨、防晒、防挤压、防污染，运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有害、有异味物品混装混运。

### 6.4 贮存

产品应贮存于阴凉、通风、干燥的成品库内，不得直接接触地面、墙面，堆码高度不得高于8个外包装箱的高度。仓库应有防鼠、防尘、防潮设施，并不得与有毒有害物质混放。

在规定的贮存条件下，产品在包装完好和未经启封的情况下，保质期为24个月。

Q B

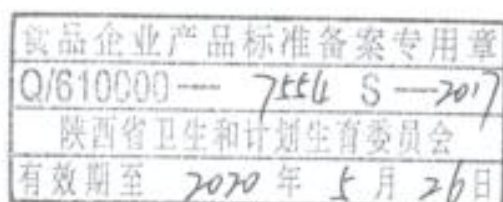
附录 C

# Q/TYSW

## 西安天一生物技术股份有限公司企业标准

Q/TYSW 0027S—2017

### 淡竹叶粉



2017-03-21 发布

2017-04-27 实施

西安天一生物技术股份有限公司 发布

## 淡竹叶粉

### 1 范围

本标准规定了淡竹叶粉的技术要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输及贮存。

本标准适用于以淡竹叶为原料，水提取、浓缩、干燥、粉碎、混合、包装工艺制成的淡竹叶粉。

### 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注明日期的引用文件，仅所注明日期的版本适用于本文件。凡是不注明日期的引用文件，其最新版本（包括所有事物修改单）适用于本文件。

GB/T191	包装储运图示标志
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB/T4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验总则
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌
GB4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母菌计数
GB/T5009.3	食品中水分的测定
GB/T5009.11	食品中总砷及无机砷的测定
GB/T5009.12	食品中铅的测定
GB5749	生活饮用水卫生标准
GB/T6543	运输包装用瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB7718	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB9687	食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
GB 12695	饮料企业良好生产规范
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
JJF1070	定量包装商品净含量检验规则
	《中华人民共和国药典》 2015年版一部
	《保健食品功效成分检测方法》2002年版
	国家技术监督局令（2006）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》
	国家技术监督局令（2007）第102号《食品标识管理规定》

### 3 技术要求

#### 3.1 原、辅料要求

3.1.1 淡竹叶：应符合《中华人民共和国药典》一部的要求。

3.1.2 生产用水，应符合 GB 5749 的规定。

### 3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要 求
色泽	黄棕色
外观	粉末状，无结块
混、气味	具有淡竹叶特有的气味
杂质	无肉眼可见的杂质
冲调性	冲调后呈黄棕色均匀混悬液

### 3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标
水分 (%)	≤ 7.0
总黄酮 (g/100g)	≥ 0.02
总砷(以As计) (mg/kg)	≤ 0.5
铅(以Pb计) (mg/kg)	≤ 1.0

### 3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	900
菌落总数/(CFU/g)	≤ 5	2	1000	5000
大肠菌群/(MPN/g)	≤ 5	2	10	100
霉菌/(CFU/g)	≤	50		

### 3.5 净含量允差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

### 3.6 原料及食品添加剂

3.6.1 原料及食品添加剂均符合国家法律、法规及有关规定。

3.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6.3 保证不使用和添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可之外的任何物质。

### 3.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

## 4 检验方法

### 4.1 感官要求

4.1.1 色泽、滋味和气味、组织形态、杂质：取约 10g 被测样品于洁净的白瓷盘中（或 100ml 烧杯中），用肉眼在自然光线下观察其色泽、组织形态和杂质，嗅其气味，尝其滋味。

4.1.2 冲调性：取约 10g 被测样品于 250ml 烧杯中，用约 180ml 温度 80℃ 左右的热热水冲调并搅拌均匀，用肉眼在自然光线下观察其组织形态，嗅其气味，尝其滋味。

## 4.2 理化指标

### 4.2.1 水分

按GB 5009.3中规定的方法执行。

### 4.2.2 总黄酮

按《保健食品功效成分检测方法》2002年版中总黄酮的测定方法执行。

### 4.2.3 总砷

按GB/T5009.11中规定的方法执行。

### 4.2.4 总铅

按GB/T5009.12中规定的方法执行。

## 4.3 微生物限量

### 4.3.1 样品的采样及处理

按GB4789.1的规定执行。

### 4.3.2 沙门氏菌

按GB4789.4的规定执行。

### 4.3.3 金黄色葡萄球菌

按GB4789.10的规定执行。

### 4.3.4 菌落总数

按GB 4789.2的规定执行。

### 4.3.5 大肠菌群

按GB 4789.3的规定执行。

### 4.3.6 霉菌

按GB 4789.15的规定执行。

## 4.4 净含量允差

按JJF 1070 规定执行。

## 5 检验规则

### 5.1 组批和抽样

以同一次投料、同一班次生产的同品种、同规格产品为一批。每批产品由本单位质量检验部门随机抽样进行检验，抽样量不得少于8个最小包装单位（总量不少于500g）。

### 5.2 出厂检验

5.2.1 产品应经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。

5.2.2 出厂检验项目为感官要求、净含量、水分、菌落总数和大肠菌群。

### 5.2 型式检验

5.2.1 型式检验项目为本标准的全部项目。

5.2.2 正常生产时每年至少进行一次型式检验，有下列情况之一也应进行：

- a) 新产品投产时；
- b) 产品停产半年后，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。

### 5.3 判定规则

5.3.1 检验结果全部项目符合本标准规定时，判该批产品为合格品。

5.3.2 检验项目有不合格项目，可以从该批产品中加倍抽取样品复检，若复检结果仍有一项指标不合格，则判定该批产品不合格。微生物限量指标有一项不合格，则判该批产品不合格，微生物限量指标不得复检。

Q/TYSW0027—2017

## 6 标签、包装、运输及贮存

### 6.1 标签标识

6.1.1 标签标识：应符合 GB 7718 和《食品标识管理规定》的要求，营养标签应符合 GB 28050 的规定。

6.1.2 外包装标识：应符合 GB/T 191 的规定。

### 6.2 包装

6.2.1 包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味，符合相应国家食品安全标准的要求。产品包装用塑料袋应符合 GB/T28118 及 GB 9683 的规定，产品包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

6.2.2 销售包装应完整、严密、无破损。

### 6.3 运输

产品在运输过程中应轻装轻卸，注意防雨、防晒、防挤压、防污染，运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有害、有异味物品混装混运。

### 6.4 贮存

产品应贮存于阴凉、通风、干燥的成品库内，不得直接接触地面、墙面，堆码高度不得高于8个外包装箱的高度，仓库应有防鼠、防尘、防潮设施，并不得与有毒有害物质混放。

在规定的贮运条件下，产品在包装完好和未经启封的情况下，保质期为24个月。

QB

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水（井水经杀菌、过滤、反渗透）、加入白砂糖、蜂蜜、玉米须粉、白茅根粉、淡竹叶粉、罗汉果（经清洗、浸提）、浓缩梨汁、天然薄荷脑、桔子香精中的几种，经调配、过滤、灌装、杀菌而成的植物饮料。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/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》的要求制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了植物饮料的分类、要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅的指标严于 GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定。

漯河市永利食品有限公司