



412080S-2018



河南润泽源食品有限公司企业标准

Q/HRS 0002S—2018

植物饮料

2018-07-11 发布

2018-07-11 实施

河南润泽源食品有限公司 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。

本标准由河南润泽源食品有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：刘有明、程国旺。

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。

本标准适用于以怀菊花、金银花、淡竹叶、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、罗汉果、怀山药中的一种为主要原料，经拣选、清洗或不清洗、浸泡或不浸泡、去皮或不去皮、水煮、提取、浓缩，绿豆经清洗、浸泡、磨浆、过滤，加入生活饮用水（经过滤、反渗透）、果葡糖浆、白砂糖、食用盐、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、黄原胶、羧甲基纤维素钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、柠檬黄、焦糖色、食品用香精（菊花香精、金银花香精、绿豆香精、淡竹叶香精、玫瑰香精、山药香精、罗汉果香精）中的多种，经调配、杀菌、灌装加工制成的植物饮料。

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 怀菊花应符合 GB/T 20353 的规定。
- 2.1.3 金银花、淡竹叶、罗汉果应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.4 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫计委《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》（2010 年第 3 号）的规定。
- 2.1.5 怀山药应符合 GB/T 20351 的规定。
- 2.1.6 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.11 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.12 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.13 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.14 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.15 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

- 2.1.16D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.17 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.18 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.19 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.20 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.21 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.22 食品用香精（菊花香精、金银花香精、绿豆香精、淡竹叶香精、玫瑰香精、山药香精、罗汉果香精）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	检验方法
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，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有各产品应有的气、滋味，微甜、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许少量沉淀	

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（20℃，折光计法），%	≥ 0.2	GB/T 12143
pH 值	3.0~5.0	GB/T 5750
铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾，g/kg （适用于添加乙酰磺胺酸钾的产品）	≤ 0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计），g/kg （适用于添加环己基氨基磺酸钠的产品）	≤ 0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯，g/kg （适用于添加天门冬酰苯丙氨酸甲酯的产品）	≤ 0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖，g/kg （适用于添加三氯蔗糖的产品）	≤ 0.25	GB 22255
柠檬黄（以柠檬黄计），g/kg （适用于仅添加柠檬黄的产品）	≤ 0.1	GB 5009.35
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg （适用于仅添加山梨酸钾的产品）	≤ 0.5	GB 5009.28

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				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
a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 执行; *霉菌和酵母的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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12695 和 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 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

出厂检验项目为: 感官、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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

植物饮料是以怀菊花、金银花、淡竹叶、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、罗汉果、怀山药中的一种为主要原料，经拣选、清洗或不清洗、浸泡或不浸泡、去皮或不去皮、水煮、提取、浓缩，绿豆经清洗、浸泡、磨浆、过滤，加入生活饮用水（经过滤、反渗透）、果葡糖浆、白砂糖、食用盐、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、黄原胶、羧甲基纤维素钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、柠檬黄、焦糖色、食品用香精（菊花香精、金银花香精、绿豆香精、淡竹叶香精、玫瑰香精、山药香精、罗汉果香精）中的多种，经调配、杀菌、灌装加工制成的。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》的规定，参照GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中的焦糖色仅限以亚硫酸铵法制得。

本标准中霉菌和酵母的指标严于食品安全国家标准GB 7101中的规定。

河南润泽源食品有限公司

QB