



412469S-2018



河南本草生物科技有限公司企业标准

Q/HBS 0001S-2018

植物饮料

2018-08-14 发布

2018-08-14 实施

河南本草生物科技有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南本草生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南本草生物科技有限公司。

本标准主要起草人：李勇军。

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。

本标准适用于以香菇、黑木耳、银耳、大豆、山楂、桑葚、大枣、山药、百合中的部分或全部为原料，经过清洗、水煮提取、浓缩，加入蜂蜜发酵后，经过调配、过滤、超高温杀菌、灌装、封口、包装加工而成的植物饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 香菇应符合GB/T 19087或GH/T 1013和GB 7096的规定。

2.1.2 黑木耳应符合GB/T 6192和GB 7096的规定。

2.1.3 银耳应符合NY/T 834和GB 7096的规定。

2.1.4 大豆应符合GB 1352和GB 2715的规定。

2.1.5 山楂、桑葚、大枣、山药、百合应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

2.1.6 蜂蜜应符合GH/T 18796和GB 14963的规定。

2.1.7 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	从样品中取出一瓶，倒入洁净的烧杯中，在室内自然光线下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温水漱口，品尝其滋味。
色泽	浅棕红色、色泽均匀一致	
气味	有本品清香气味、无异味	
滋味	具有本品应有的滋味，酸甜可口，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，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(20℃,折光计法)/ (%) \geq	1.0	GB/T 12143
pH值	3.0~6.6	GB 5009.237
*铅(以Pb计)/(mg/L) \leq	0.2	GB 5009.12
锡 ^b (以Sn计)/(mg/kg) \leq	150	GB 5009.16
锌、铜、铁总和 ^b /(mg/L) \leq	20	GB 5009.13或GB 5009.14或GB 5009.90
展青霉素 ^c /(μ g/L) \leq	10	GB 5009.185

注：a该指标仅适用于采用镀锡薄板容器包装的产品。

b该指标仅适用于金属罐装饮料。

c该指标仅适用于以山楂为原料制成的产品。

*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 微生物限量

2.4.1 铝易开盖三片罐装产品、包装用纸复合材料(利乐砖)包装产品应符合商业无菌的要求，按GB 4789.26规定的方法检验。

2.4.2 其他包装产品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
*霉菌/(CFU/mL) ≤	10				GB 4789.15
*酵母/(CFU/mL) ≤	10				GB 4789.15
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
*霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。					
a 样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，净含量及允许短缺量应按JJF 1070规定的方法检验。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881和GB 12695的规定。

2.7 其它要求

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、可溶性固形物、菌落总数（非商业无菌）、大肠菌群（非商业无菌），铝易开盖三片罐装产品、包装用纸复合材料（利乐砖）包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。

编制说明

本标准适用于以香菇、黑木耳、银耳、大豆、山楂、桑葚、大枣、山药、百合中的部分或全部为原料，经过清洗、水煮提取、浓缩，加入蜂蜜发酵后，经过调配、过滤、超高温杀菌、灌装、封口、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》，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南本草生物科技有限公司

H N

Q B