



412520S-2018



河南省三百年來飲品有限公司企業標準

Q/HSY 0001S-2018

復合蒲公英植物飲料

2018-08-20 發布

2018-08-20 實施

河南省三百年來飲品有限公司 發布

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。

本标准由河南省三百年來飲品有限公司提出并起草。

本标准起草人：雷鑫、吴银伟。

H N

Q B

复合蒲公英植物饮料

1 范围

本标准规定了复合蒲公英植物饮料的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）为原料，枸杞、芦根、白茅根、蒲公英、桑叶，经挑选、清洗、水煮、提取、过滤，加入白砂糖，经调配、灌装、杀菌、包装而成的复合蒲公英植物饮料。

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 枸杞、芦根、白茅根、蒲公英、桑叶应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

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 1 瓶，将样品倒入一烧杯中，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	浅褐色至棕褐色	
气、滋味	具有产品应有的气、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），%	≥ 0.5	GB/T 12143
pH 值	4.0~6.5	GB/T 5750
铅*（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.12
锌、铜、铁总和 ^a ，mg/L	≤ 20	GB 5009.13 或 GB 5009.14 或 GB 5009.90

^a 仅适用于金属罐装产品。

*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物指标

2.4.1 经商业无菌生产的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 非经商业无菌生产的产品,其微生物限量应符合表 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) ≤	20				GB 4789.15
酵母 (CFU/mL) ≤	20				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;					

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 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其它要求

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:感官要求、pH 值、可溶性固形物、净含量及允许短缺量、商业无菌(经商业无菌生产的产品)、菌落总数(非经商业无菌生产的产品)、大肠菌群(非经商业无菌生产的产品)的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

复合蒲公英植物饮料以生活饮用水（经过滤、反渗透）为原料，枸杞、芦根、白茅根、蒲公英、桑叶，经挑选、清洗、水煮、提取、过滤，加入白砂糖，经调配、灌装、杀菌、包装而成的。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

河南省三百年來飲品有限公司

Q B