



412753S-2018



孟州世博生物科技有限公司企业标准

Q/MSSK 0048S-2018

植物饮料

2018-09-07 发布

2018-09-07 实施

孟州世博生物科技有限公司 发布

前 言

本标准按照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。

本标准由孟州世博生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈宝香。

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。

本标准适用于以丹凤牡丹花、怀山药片、大枣、枸杞、山楂、刺梨中的多种为原料，经水煮、提取、过滤、浓缩，加入生活饮用水（经过滤、反渗透）、白砂糖、冰糖、蜂蜜、柠檬酸钠、DL-苹果酸、羧甲基纤维素钠、山梨酸钾、维生素C（抗坏血酸）、食品用香精（桔子香精、山药香精、红枣香精、枸杞香精、山楂香精、刺梨香精）中的多种，经配料、混合、灌装、杀菌、包装加工而成的植物饮料。

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 丹凤牡丹花应符合卫计委《关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告》（2013 年第 10 号）的规定。

2.1.3 怀山药片应符合 GB/T 20351 和 DBS41/ 009 的规定。

2.1.4 大枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.5 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.6 山楂、刺梨应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.8 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。。

2.1.9 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.10 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.11 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.12 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.13 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.14 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。

2.1.15 食品用香精（桔子香精、山药香精、红枣香精、枸杞香精、山楂香精、刺梨香精）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	要 求	检验方法
性 状	液体	取样品 1 瓶，置于无色透明玻璃杯中，在自然光线下，用肉眼观察色泽、性状和杂质，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	具有产品应有的气、滋味，酸甜适口，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），g/100mL	≥	0.5	GB/T 12143
pH 值		3.5~6.5	GB 5009.237
总酸，g/100mL	≥	0.05	GB/T 12456
铅（以 Pb 计），mg/L	≤	0.3	GB 5009.12
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
展青霉素，μg/kg（仅适用于添加山楂的饮料）	≤	20	GB 5009.185

2.4 微生物限量

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
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行； *霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。					

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 其他要求

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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 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 值、总酸、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。

H N

Q B

编制说明

植物饮料是以丹凤牡丹花、怀山药片、大枣、枸杞、山楂、刺梨中的多种为原料，经水煮、提取、过滤、浓缩，加入生活饮用水（经过滤、反渗透）、白砂糖、冰糖、蜂蜜、柠檬酸钠、DL-苹果酸、羧甲基纤维素钠、山梨酸钾、维生素C（抗坏血酸）、食品用香精（桔子香精、山药香精、红枣香精、枸杞香精、山楂香精、刺梨香精）中的多种，经配料、混合、灌装、杀菌、包装加工而成的。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，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中维生素C作为抗氧化剂使用。

本标准中霉菌和酵母的指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。

孟州世博生物科技有限公司