



410276S-2019



河南省臻品方生物科技有限公司企业标准

Q/HZS 0005S-2019

---

# 植物饮品

2019-01-25 发布

2019-01-25 实施

---

河南省臻品方生物科技有限公司 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。

本标准由河南省臻品方生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人:王大鸿。

本标准自发布之日起代替 Q/HZS 0005S-2018 (备案号: 411965S-2018, 2018-06-29 发布实施)。

H N

Q B

# 植物饮品

## 1 范围

本标准规定了植物饮品的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以山药、芡实、茯苓、甘草、麦芽糖醇、桂圆、陈皮、薏苡仁、溪蜜柚（清洗、去皮）、冰糖、蜂蜜、梨（清洗、取汁）、灭菌乳、白萝卜（清洗、取汁）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、黑芝麻、桑葚、怀姜（挑选、清洗、取汁）、红糖、枸杞、红枣（去核）、阿胶、人参（5年以下人工种植）、麦芽、蒲公英中的几种为原料，加水浸泡、过滤、熬制，冷却，灌装、包装而成的植物饮品。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 怀姜应符合 DB41/T 1284 的规定。

2.1.2 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.3 蜂蜜应符合 GB14963 的规定。

2.1.4 生产用水应符合 GB5749 的规定。

2.1.5 麦芽、蒲公英、山药、芡实、茯苓、甘草、桂圆、陈皮、薏苡仁、桑葚、枸杞、红枣、阿胶应符合《中华人民共和国药典》2015年版 第一部的规定。

2.1.6 红糖应符合 QB/T4561 和 GB 13104 的规定。

2.1.7 麦芽糖醇应符合 GB28307 的规定。

2.1.8 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部公告 2010 年 3 号的规定。

2.1.9 冰糖应符合 QB/T1173 和 GB 13104 的规定。

2.1.10 白萝卜应符合 SB/T 10159 的规定。

2.1.11 梨应符合 GB/T 10650 的规定。

2.1.12 溪蜜柚应符合 GB/T 27633 的规定。

2.1.13 灭菌乳应符合 GB25190 的规定。

2.1.14 人参（5年以下人工种植）应符合卫生部公告 2014 年 17 号的规定。

### 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	液体状	从样品中取出 1 瓶，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽及
色泽	棕褐色	

气、滋味	味甜，具有本品特有的气、滋味，无异味	杂质、嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
杂质	无肉眼可见外来杂质	

### 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
pH 值	4.5~6.8	GB5009.237
铅（以 Pb 计），mg/L ≤	0.3	GB 5009.12

### 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 <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，/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

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。  
\*霉菌、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 JJF1070 的规定。

### 2.6 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

### 2.7 其他要求

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，食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

### 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

植物饮品是以山药、芡实、茯苓、甘草、麦芽糖醇、桂圆、陈皮、薏苡仁、溪蜜柚（清洗、去皮）、冰糖、蜂蜜、梨（清洗、取汁）、灭菌乳、白萝卜（清洗、取汁）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、黑芝麻、桑葚、怀姜（挑选、清洗、取汁）、红糖、枸杞、红枣（去核）、阿胶、人参（5年以下人工种植）、麦芽、蒲公英中的几种为原料，加水浸泡、过滤、熬制，冷却，灌装、包装而成。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的规定，参照相关国家标准制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB7101。

河南省臻品方生物科技有限公司

H N  
Q B