



410286S-2019



焦作时珍纲目生物科技有限公司企业标准

Q/JSG 0001S-2019

植物饮品

2019-01-29 发布

2019-01-29 实施

焦作时珍纲目生物科技有限公司 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。

本标准由焦作时珍纲目生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：田萌。

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。

本标准适用于以怀姜、生姜、红糖、冰糖、柠檬（清洗、切片）、溪蜜柚（清洗、去皮）、梨（清洗、去核）、麦芽糖、决明子、覆盆子、乌梅、枳椇子、菊苣、丁香、栀子、桑叶、郁李仁、小米、小麦、燕麦、桂皮、亚麻籽、葵花籽、木瓜、青果、冬瓜、玛咖粉、玉米须、雪莲培养物、丹凤牡丹花、小麦苗、短梗五加、紫薯、橘子、罗汉果、金银花、茯苓、桑葚、陈皮、荷叶、莲子、桂花、薄荷、薏苡仁、桔梗、酸枣仁、黑芝麻、肉桂、桔红、杏仁、人参（人工种植5年以下）、麦芽、芡实、怀菊花、佛手、桃仁、山楂、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、枸杞、核桃仁、红枣、枇杷果、甘草、山药、玉竹、白果、桂圆、百合、香橼、蒲公英、肉豆蔻、橘皮、紫苏、玫瑰茄、黄秋葵、蛹虫草、白芷、益智仁、黄精、砂仁、藿香中的几种熬制，经熬制后，冷却加蜂蜜，灌装、包装而成的植物饮品。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 怀姜、生姜应符合 DB41/T 1284 和 GB/T 30383 的规定。

2.1.2 人参（人工种植5年以下）应符合卫生部公告2012年第17号的规定。

2.1.3 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 柠檬应符合 GB/T 29370 的规定。

2.1.6 桂花应符合 DB35/T 1127 的规定。

2.1.7 红糖应符合 QB/T 4561 和 GB 13104 的规定。

2.1.8 梨应符合 GB/T 10650 的规定。

2.1.9 冰糖应符合 QB/T 1173 和 GB 13104 的规定。

2.1.10 决明子、覆盆子、乌梅、菊苣、丁香、栀子、桑叶、郁李仁、金银花、茯苓、桃仁、桑葚、陈皮、荷叶、莲子、薄荷、薏苡仁、麦芽、芡实、佛手、香橼、枸杞、山楂、红枣、甘草、山药、玉竹、白果、桂圆、百合、肉桂、罗汉果、蒲公英、肉豆蔻、白芷、益智仁、黄精、砂仁、藿香、橘皮、紫苏、桔梗、酸枣仁、黑芝麻、杏仁、桔红应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

2.1.11 怀菊花应符合 GB/T 20353 的规定。

2.1.12 溪蜜柚应符合 GB/T 27633 的规定。

2.1.13 黄秋葵应清洁、无污染、无虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.14 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。

- 2.1.15 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部公告 2010 年第 3 号的规定。
- 2.1.16 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.17 玫瑰茄应符合卫生部公告 2004 年第 17 号的规定。
- 2.1.18 枇杷果应符合 GB/T 13867 的规定。
- 2.1.19 蛹虫草应符合卫生部公告 2014 年第 10 号的规定。
- 2.1.20 紫薯应符合应清洁、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.21 橘子应符合 GB/T 12947 的规定。
- 2.1.22 枳椇子应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.23 小米、小麦、燕麦应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.24 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.25 亚麻籽应符合 GB/T 15681 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.26 葵花籽应符合 GB/T 11764 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.27 木瓜、青果应符合 NY/T 750 的规定。
- 2.1.28 冬瓜应符合 NY/T 777 的规定。
- 2.1.29 玛咖粉应符合卫生部公告 2011 年第 13 号的规定。
- 2.1.30 玉米须应符合卫生部批复卫督函（2012）306 号的规定。
- 2.1.31 雪莲培养物应符合卫生部公告 2010 年第 9 号的规定。
- 2.1.32 丹凤牡丹花应符合卫生部公告 2013 年第 10 号的规定。
- 2.1.33 小麦苗应符合卫生部批复卫监督函（2013）17 号的规定。
- 2.1.34 短梗五加应符合卫生部公告 2008 年第 12 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	膏状	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、色泽及杂质、嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
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	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	GB 5009.237
总砷（以 As 计），mg/kg \leq	0.3	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/kg \leq	0.25	GB 5009.12
展青霉素 ^a ， μ g/kg \leq	20	GB 5009.185
氰化物 ^b （以 HCN 计），mg/L \leq	0.05	GB 5009.36
a 仅适用于添加山楂的产品。		
b 仅适用于添加杏仁的产品。		

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/g	5	2	10^2	10^4	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
*霉菌，CFU/g \leq	10				GB 4789.15
*酵母，CFU/g \leq	10				GB 4789.15
沙门氏菌，/25 g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	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 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。					

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 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

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，兽药残留限量应符合国家相关规定及公告。

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。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

植物饮品是以怀姜、生姜、红糖、冰糖、柠檬（清洗、切片）、溪蜜柚（清洗、去皮）、梨（清洗、去核）、麦芽糖、决明子、覆盆子、乌梅、枳椇子、菊苣、丁香、栀子、桑叶、郁李仁、小米、小麦、燕麦、桂皮、亚麻籽、葵花籽、木瓜、青果、冬瓜、玛咖粉、玉米须、雪莲培养物、丹凤牡丹花、小麦苗、短梗五加、紫薯、橘子、罗汉果、金银花、茯苓、桑葚、陈皮、荷叶、莲子、桂花、薄荷、薏苡仁、桔梗、酸枣仁、黑芝麻、肉桂、桔红、杏仁、人参（人工种植5年以下）、麦芽、芡实、怀菊花、佛手、桃仁、山楂、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、枸杞、核桃仁、红枣、枇杷果、甘草、山药、玉竹、白果、桂圆、百合、香橼、蒲公英、肉豆蔻、橘皮、紫苏、玫瑰茄、黄秋葵、蛹虫草、白芷、益智仁、黄精、砂仁、藿香中的几种熬制，经熬制后，冷却加蜂蜜，灌装、包装而成的植物饮品。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 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》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 GB 7101。

焦作时珍纲目生物科技有限公司

QB