



410642S-2019



博爱县安心食品科技有限公司企业标准

Q/BAS 0003S-2019

植物饮品

2019-03-29 发布

2019-03-29 实施

博爱县安心食品科技有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分:标准的结构和编写》编写。

本标准由博爱县安心食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人:贺远方。

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。

本标准适用于以绿茶、桂花、黄芥子、山药、山楂、马齿苋、乌梅、火麻仁、玉竹、甘草、白扁豆、决明子、百合、肉豆蔻、佛手、杏仁、芡实、赤小豆、麦芽、枣（红枣、黑枣、酸枣）、罗汉果、金银花、枸杞、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、桃仁、桑叶、桑葚、桔梗、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、菊花、黄精、紫苏、槐米、蒲公英、酸枣仁、橘皮、薄荷、薏苡仁、陈皮、肉桂、香橼、白芷、益智仁、藿香、白果、桂圆、代代花、槐花、青果、木瓜、覆盆子、鲜白茅根、丁香、菊苣、小蓟、昆布、鱼腥草、郁李仁、沙棘、葛根、芦根、八角茴香、香薷、余甘子、人参（人工种植5年以下）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、冰糖、柠檬（清洗、切片）、枇杷果（清洗、取汁）、梨（清洗、取汁）、溪蜜柚（清洗、去皮）、草莓（清洗、取汁）、菠萝（清洗、取汁）、猕猴桃（清洗、取汁）、百香果（清洗、取汁）、蓝莓（清洗、取汁）、苹果（清洗、取汁）、金桔（清洗、取汁）、杜仲雄花、雪莲培养物、枳椇子、玛咖粉、黄秋葵、玉米须、怀姜、黑糖、怀菊花、核桃仁、蛹虫草中的几种为主要原料，清洗后浸泡熬制，经熬制后过滤，冷却加蜂蜜，又或者加麦芽糖醇再次熬制冷却，灌装、包装而成的。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 绿茶应符合 GB/T 26530 的规定。

2.1.2 桂花应符合 DB35/T 1127 的规定。

2.1.3 黄芥子、山药、山楂、马齿苋、乌梅、火麻仁、玉竹、甘草、白扁豆、决明子、百合、肉豆蔻、佛手、杏仁、芡实、赤小豆、鸡内金、麦芽、枣（红枣、黑枣、酸枣）、罗汉果、金银花、枸杞、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、桃仁、桑叶、桑葚、桔梗、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、菊花、黄精、紫苏、槐米、蒲公英、酸枣仁、橘皮、薄荷、薏苡仁、陈皮、肉桂、香橼、白芷、益智仁、藿香、白果、桂圆、代代花、槐花、青果、木瓜、覆盆子、鲜白茅根、丁香、菊苣、小蓟、昆布、鱼腥草、郁李仁、沙棘、葛根、芦根、八角茴香、香薷、余甘子应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

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

2.1.6 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部公告2010年3号的规定。

2.1.7 冰糖应符合 QB/T 1173 和 GB 13104 的规定。

2.1.8 柠檬应符合 GB/T 29370 和 GB 2762、2763 水果项下要求的规定。

2.1.9 枇杷果应符合 GB/T 13867 和 GB 2762、2763 水果项下要求的规定。

2.1.10 梨应符合 GB/T 10650 和 GB 2762、2763 水果项下要求的规定。

2.1.11 溪蜜柚应符合 GB/T 27633 和 GB 2762、2763 水果项下要求的规定。

- 2.1.12 杜仲雄花应符合卫生部公告 2014 年第 6 号的规定。
- 2.1.13 雪莲培养物应符合卫生部公告 2010 年第 9 号的规定。
- 2.1.14 枳椇子应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.15 玛咖粉应符合卫生部公告 2011 年第 13 号的规定。
- 2.1.16 黄秋葵应清洁、无污染、无虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.17 玉米须应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合卫生部卫监督函 2012 年第 306 号的规定。
- 2.1.18 怀姜应符合 DB41/T 1284 和 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.19 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.20 怀菊花应符合 GB/T 20353 的规定。
- 2.1.21 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.22 蛹虫草应符合卫生部公告 2014 年 10 号的规定。
- 2.1.23 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.24 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.25 草莓应符合 NY/T 444 和 GB 2762、2763 水果项下要求的规定。
- 2.1.26 菠萝应符合 NY/T 450 和 GB 2762、2763 水果项下要求的规定。
- 2.1.27 猕猴桃应符合 NY/T 425 和 GB 2762、2763 水果项下要求的规定。
- 2.1.28 百香果应符合 NY/T 491 和 GB 2762、2763 水果项下要求的规定。
- 2.1.29 蓝莓应符合 GB/T 27658 和 GB 2762、2763 水果项下要求的规定。
- 2.1.30 苹果应符合 GB/T 10651 和 GB 2762、2763 水果项下要求的规定。
- 2.1.31 金桔应符合 GB/T 33470 和 GB 2762、2763 水果项下要求的规定。

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、色泽及杂质、嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
色泽	棕褐色或金黄色	
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/L	≤ 0.3	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
展青霉素 ^a ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
氰化物 ^b （以 HCN 计），mg/L	≤ 0.05	GB 5009.36
a 仅适用于添加山楂、苹果的产品。		
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/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
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。					

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，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、pH 值、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

植物饮品是以绿茶、桂花、黄芥子、山药、山楂、马齿苋、乌梅、火麻仁、玉竹、甘草、白扁豆、决明子、百合、肉豆蔻、佛手、杏仁、芡实、赤小豆、麦芽、枣（红枣、黑枣、酸枣）、罗汉果、金银花、枸杞、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、桃仁、桑叶、桑葚、桔梗、荷叶、莱菔子、莲子、高

良姜、淡竹叶、菊花、黄精、紫苏、槐米、蒲公英、酸枣仁、橘皮、薄荷、薏苡仁、陈皮、肉桂、香橼、白芷、益智仁、藿香、白果、桂圆、代代花、槐花、青果、木瓜、覆盆子、鲜白茅根、丁香、菊苣、小蓟、昆布、鱼腥草、郁李仁、沙棘、葛根、芦根、八角茴香、香薷、余甘子、人参（人工种植5年以下）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、冰糖、柠檬（清洗、切片）、枇杷果（清洗、取汁）、梨（清洗、取汁）、溪蜜柚（清洗、去皮）、草莓（清洗、取汁）、菠萝（清洗、取汁）、猕猴桃（清洗、取汁）、百香果（清洗、取汁）、蓝莓（清洗、取汁）、苹果（清洗、取汁）、金桔（清洗、取汁）、杜仲雄花、雪莲培养物、枳椇子、玛咖粉、黄秋葵、玉米须、怀姜、黑糖、怀菊花、核桃仁、蛹虫草中的几种为主要原料，清洗后浸泡熬制，经熬制后过滤，冷却加蜂蜜，又或者加麦芽糖醇再次熬制冷却，灌装、包装而成的。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 GB 7101。

博爱县安心食品科技有限公司

Q B