



410785S-2019



漯河市嘉蒙乳业有限公司企业标准

Q/LJR 0014S-2019

凉茶(植物饮料)

2019-04-15 发布

2019-04-15 实施

漯河市嘉蒙乳业有限公司 发布

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》的要求进行编写。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由漯河市嘉蒙乳业有限公司提出。

本标准起草单位：漯河市嘉蒙乳业有限公司。

本标准主要起草人：张凯。

H N

Q B

凉茶(植物饮料)

1 范围

本标准规定了凉茶(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)、白砂糖、凉茶浓缩液(菊花、夏枯草、鸡蛋花、布渣叶、仙草、甘草、金银花、生活饮用水)、柠檬酸钠、碳酸氢钠、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、三氯蔗糖、果葡糖浆、山梨酸钾、凉茶香精为原料,经过调配、过滤、灌装、灭菌、包装而成的凉茶(植物饮料)。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 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 凉茶浓缩液(菊花、夏枯草、鸡蛋花、布渣叶、仙草、甘草、金银花、生活饮用水)应符合附录 A 的规定。

2.1.4 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.5 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。

2.1.6 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.7 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.8 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。

2.1.9 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.10 凉茶香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.11 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 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	均匀一致液体	从样品中取出 1 瓶,倒入一透明烧杯中,在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味
色 泽	深棕褐色	
气、滋味	具有凉茶(植物饮料)独特的气味,味甘、微苦,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
可溶性固形物(20℃,折光计法),%	≥ 0.5	GB/T 12143
pH 值	5.0~7.5	GB 5009.237

总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.2	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.2	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜），g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖，g/kg	≤	0.25	GB 22255
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
锌 ^a （以 Zn 计），mg/L	≤	5.0	GB 5009.14
铁 ^a （以 Fe 计），mg/L	≤	15.0	GB 5009.90
锡 ^a （以 Sn 计），mg/kg	≤	150	GB 5009.16
铜、铁、锌总和 ^a ，mg/L	≤	20	GB 5009.13、GB 5009.90、GB 5009.14
注：a 仅适用于金属罐装；			
注：*铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

2.4 微生物限量

3.4.1 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。

3.4.2 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	≤	20			GB 4789.15
酵母，CFU/mL	≤	20			
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；					
注 3：商业无菌的检验按 GB 4789.26 规定的方法测定。					

2.5 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，净含量及允许短缺量按 JJF 1070 规定的方法检验。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其它要求

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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、pH 值、菌落总数（仅限非经

商业无菌生产的产品)、大肠菌群(仅限非经商业无菌生产的产品)的检测或商业无菌(仅限经商业无菌生产的产品)的检测。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

附录 A

凉茶浓缩汁

凉茶浓缩汁是以菊花、夏枯草、鸡蛋花、布渣叶、仙草、甘草、金银花为原料，经拣选、水煮提取、浓缩加工而成。

菊花、金银花、甘草应符合《中华人民共和国药典》2015年版第一部的规定。

布渣叶、仙草、夏枯草、鸡蛋花应符合卫生部《关于批准 DHA 藻油等 7 种物品为新资源食品及其它相关规定的公告》（2010 年 3 号）

凉茶浓缩汁质量要求

一、感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	液体	从样品中取出 1 瓶，倒入一透明烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	棕褐色	
气、滋味	具有本品特有的气、滋味，甘甜可口，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

二、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		5.0~7.0	GB 5009.237
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.3	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.3	GB 5009.12

注：*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

三、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 ≤	20				GB 4789.15
酵母，CFU/mL ≤	20				
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；

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、白砂糖、凉茶浓缩液（菊花、夏枯草、鸡蛋花、布渣叶、仙草、甘草、金银花、生活饮用水）、柠檬酸钠、碳酸氢钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、果葡糖浆、山梨酸钾、凉茶香精为原料，经过调配、过滤、灌装、灭菌、包装而成的凉茶（植物饮料）。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》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了凉茶(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。
本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河市嘉蒙乳业有限公司

H N
Q B