



410982S-2019



洛阳龙门广贸食品有限公司企业标准

Q/LLGS 0001S-2019

凉茶饮料

2019-04-30 发布

2019-04-30 实施

洛阳龙门广贸食品有限公司 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》的规定编写。

本标准由洛阳龙门广贸食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孙玉民。

H N

Q B

凉茶饮料

1 范围

本标准规定了凉茶饮料的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以凉茶浓缩汁（仙草、鸡蛋花、布渣叶、菊花、金银花、夏枯草、甘草经拣选、提取、浓缩）为主要原料，加入生活饮用水（经过滤、二级反渗透）、白砂糖、乙酰磺胺酸钾（AK 糖）、山梨酸钾，经调配、灌装后高温灭菌（或灭菌后灌装）、包装而成的凉茶饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 仙草、夏枯草、布渣叶、鸡蛋花应符合《关于批准DHA藻油、棉籽低聚糖等7种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》（卫计委2010年第3号）的规定。

2.1.2 菊花、金银花、甘草应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

2.1.6 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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 | 从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味 |
| 色 泽 | 棕褐色 | |
| 气、滋味 | 具有原料特有的气、滋味，甘甜可口，无异味 | |
| 杂 质 | 无肉眼可见外来杂质，允许少量沉淀 | |

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），% | ≥ 1.0 | GB/T 12143 |
| pH 值 | 5.0~7.0 | GB 5009.237 |

| | | | |
|--|---|-----|--------------------------------------|
| 铅（以Pb计），mg/L | ≤ | 0.2 | GB 5009.12 |
| 锌、铜、铁总和 ^a ，mg/L | ≤ | 20 | GB 5009.13 或 GB 5009.14 或 GB 5009.90 |
| 锡 ^a （以Sn计），mg/kg | ≤ | 150 | GB 5009.16 |
| 乙酰磺胺酸钾，g/kg | ≤ | 0.3 | GB/T 5009.140 |
| 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg | ≤ | 0.5 | GB 5009.28 |
| 注： ^a 仅适合于易拉罐包装的产品。 *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 | | | |

2.4 微生物限量

2.4.1 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求，检验方法按 GB 4789.26 规定的方法执行。

2.4.2 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 | | | | 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。 | | | | | |

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 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 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物残留限量应符合 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、可溶性固形物、pH 值、净含量及允许短缺量、商业无菌（经商业无菌生产的产品）、菌落总数（非经商业无菌生产的产品）、大肠菌群（非经商业无菌生产的产品）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

凉茶饮料是以凉茶浓缩汁（仙草、鸡蛋花、布渣叶、菊花、金银花、夏枯草、甘草经拣选、提取、浓缩）为主要原料，加入生活饮用水（经过滤、二级反渗透）、白砂糖、乙酰磺胺酸钾（AK 糖）、山梨酸钾，经调配、灌装后高温灭菌（或灭菌后灌装）、包装而成。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/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

洛阳龙门广贸食品有限公司