



411079S-2019



河南科恩生物科技有限公司企业标准

Q/HKN 0003S-2019

植物固体饮料

2019-05-14 发布

2019-05-14 实施

河南科恩生物科技有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南科恩生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南科恩生物科技有限公司。

本标准主要起草人：章文晋、潘天义、杨伟强、李轩。

H N

Q B

植物固体饮料

1 范围

本标准规定了植物固体饮料的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以符合要求的罗汉果粉、薄荷粉、金银花粉、橘皮（或陈皮）粉、菊花粉、玫瑰茄粉、百合粉、白芷粉、枸杞子粉、酸枣粉、淡竹叶粉、荷叶粉、益智仁粉、桑椹粉、沙棘粉、桔梗粉、茯苓粉、玫瑰花（重瓣红玫瑰花）粉、藿香粉、覆盆子粉、薏苡仁粉、鲜芦根（或干芦根）粉、鲜白芦根（或干白芦根）粉、槐花或槐米粉、菊苣粉、黄芥子粉、蒲公英粉、佛手粉、杏仁（甜、苦）粉、山楂粉、火麻仁粉、桂圆粉、玉竹粉、代代花粉、桑叶粉、核桃粉、桃仁粉、莱菔子粉、莲子粉、黄精粉、人参粉（人工种植五年以下）、栀子粉、枳椇子粉、香橼粉、薤白粉、松花粉、萆薢粉、榧子粉、紫苏粉、白果粉、青果粉、大麦苗粉、麦芽粉、裸藻粉、抹茶粉、芡实粉、余甘子粉、鱼腥草粉、仙草粉（凉粉草粉）、葛根粉、山药粉、赤小豆粉、红枣粉中的一种为原料（上述各种原料均经常温或加热水提取后浓缩、添加或不添加麦芽糊精干燥而成），经添加适量白砂糖调配后进行粉碎、混合、筛分、包装而成的植物固体饮料；或以符合上述原料要求的浓缩汁中的一种为原料，经添加或不添加麦芽糊精、干燥（或烘干）、粉碎（烘干时需要）、筛分、包装而成植物固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 罗汉果粉、薄荷粉、金银花粉、橘皮（或陈皮）粉、菊花粉、玫瑰茄粉、百合粉、白芷粉、枸杞子粉、酸枣粉、淡竹叶粉、荷叶粉、益智仁粉、桑椹粉、沙棘粉、桔梗粉、茯苓粉、玫瑰花（重瓣红玫瑰花）粉、藿香粉、覆盆子粉、薏苡仁粉、鲜芦根（或干芦根）粉、鲜白芦根（或干白芦根）粉、槐花或槐米粉、菊苣粉、黄芥子粉、蒲公英粉、佛手粉、杏仁（甜、苦）粉、山楂粉、火麻仁粉、桂圆粉、玉竹粉、代代花粉、桑叶粉、核桃粉、桃仁粉、莱菔子粉、莲子粉、黄精粉、人参粉（人工种植五年以下）、栀子粉、枳椇子粉、香橼粉、薤白粉、松花粉、萆薢粉、榧子粉、紫苏粉、白果粉、青果粉、大麦苗粉、麦芽粉、裸藻粉、抹茶粉、芡实粉、余甘子粉、鱼腥草粉、仙草粉（凉粉草粉）、葛根粉、山药粉、赤小豆粉、红枣粉应符合 GB 7101 的规定。

2.1.2 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.3 原料浓缩汁应符合 GB 7101 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 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 | 粉末状，无结块 | 从样品中取出适量样品，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开 |
| 色泽 | 具有各产品应用的色泽 | |
| 气味、滋味 | 具有各产品固有滋味和气味，无其它异味 | |

| | | |
|----|-------------|----------|
| 杂质 | 无正常视力可见外来杂质 | 水漱口，品其滋味 |
|----|-------------|----------|

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 |
|---------------------------|--------|-------------|
| 水分 g/100g | ≤ 7.0 | GB 5009.3 |
| 总砷（以As计），mg/kg | ≤ 0.5 | GB 5009.11 |
| 铅*（以Pb计），mg/kg | ≤ 0.8 | GB 5009.12 |
| 展青霉素，μg/kg【仅适用于山楂粉】 | ≤ 50 | GB 5009.185 |
| 氰化物（以HCN计），mg/kg【仅适用于杏仁粉】 | ≤ 0.05 | GB 5009.36 |

* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

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 | 1000 | 50000 | GB 4789.2 |
| 大肠菌群, CFU/g | 5 | 2 | 10 | 100 | GB 4789.3平板计数法 |
| 沙门氏菌, /25g | 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 |
| 霉菌, CFU/g | ≤ 25 | | | | GB 4789.15 |

a 采样方案应符合GB 4789.1和GB/T 4789.21的规定执行。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

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

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。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

植物固体饮料是以符合要求的罗汉果粉、薄荷粉、金银花粉、橘皮（或陈皮）粉、菊花粉、玫瑰茄粉、百合粉、白芷粉、枸杞子粉、酸枣粉、淡竹叶粉、荷叶粉、益智仁粉、桑椹粉、沙棘粉、桔梗粉、茯苓粉、玫瑰花（重瓣红玫瑰花）粉、藿香粉、覆盆子粉、薏苡仁粉、鲜芦根（或干芦根）粉、鲜白芦根（或干白芦根）粉、槐花或槐米粉、菊苣粉、黄芥子粉、蒲公英粉、佛手粉、杏仁（甜、苦）粉、山楂粉、火麻仁粉、桂圆粉、玉竹粉、代代花粉、桑叶粉、核桃粉、桃仁粉、莱菔子粉、莲子粉、黄精粉、人参粉（人工种植五年以下）、栀子粉、枳椇子粉、香橼粉、薤白粉、松花粉、蕲麦粉、榧子粉、紫苏粉、白果粉、青果粉、大麦苗粉、麦芽粉、裸藻粉、抹茶粉、芡实粉、余甘子粉、鱼腥草粉、仙草粉（凉粉草粉）、葛根粉、山药粉、赤小豆粉、红枣粉中的一种为原料（上述各种原料均经常温或加热水提取后浓缩、添加或不添加麦芽糊精干燥而成），经添加适量白砂糖调配后进行粉碎、混合、筛分、包装而成的植物固体饮料；或以符合上述原料要求的浓缩汁中的一种为原料，经添加或不添加麦芽糊精、干燥（或烘干）、粉碎（烘干时需要）、筛分、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 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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南科恩生物科技有限公司

QB