



411090S-2019



河南中大恒源生物科技股份有限公司企业标准

Q/HZD 0005S-2019

植物固体饮料

2019-05-14 发布

2019-05-14 实施

河南中大恒源生物科技股份有限公司 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。

本标准由河南中大恒源生物科技股份有限公司提出。

本标准起草单位：河南中大恒源生物科技股份有限公司。

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。

本标准适用于以符合要求的罗汉果、薄荷、金银花、橘皮（或陈皮）、菊花、玫瑰茄、百合、白芷、枸杞子、酸枣、淡竹叶、荷叶、益智仁、桑椹、沙棘、桔梗、茯苓、玫瑰花（重瓣红玫瑰花）、藿香、覆盆子、薏苡仁、鲜芦根（或干芦根）、鲜白芦根（或干白芦根）、槐花或槐米、菊苣、黄芥子、蒲公英、佛手、杏仁（甜、苦）、山楂、火麻仁、桂圆、玉竹、代代花、桑叶、核桃、桃仁、莱菔子、莲子、黄精、人参（人工种植五年以下）、栀子、枳椇子、香橼、薤白、萆薢、榧子、紫苏、白果、青果、大麦苗、麦芽、裸藻、茶叶（绿茶或红茶）、芡实、余甘子、鱼腥草、仙草（凉粉草）、葛根、山药、赤小豆、红枣中的一种为原料，经水提取（根据需要采取常温或加热提取）、浓缩、添加或不添加麦芽糊精、干燥、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、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、薄荷、金银花、橘皮（或陈皮）、菊花、百合、白芷、枸杞子、酸枣、淡竹叶、荷叶、益智仁、桑椹、沙棘、桔梗、茯苓、藿香、覆盆子、薏苡仁、鲜芦根（或干芦根）、鲜白芦根（或干白芦根）、槐花或槐米、菊苣、黄芥子、蒲公英、佛手、杏仁（甜、苦）、山楂、火麻仁、桂圆、玉竹、代代花、桑叶、桃仁、莱菔子、莲子、黄精、栀子、香橼、薤白、萆薢、榧子、紫苏、白果、青果、麦芽、芡实、余甘子、鱼腥草、葛根、山药、赤小豆、红枣应符合《中华人民共和国药典》（2015年版）一部、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.2 玫瑰花（重瓣红玫瑰花）应符合卫生部公告（2010年第3号）GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.3 玫瑰茄应符合卫生部公告（2004年第17号）、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.4 茶叶（绿茶）应符合 GB/T 14456.1 的规定，茶叶（红茶）应符合 NY/T 780 的规定。
- 2.1.5 仙草（凉粉草）、大麦苗应清洁、卫生、无污染并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.6 核桃、枳椇子应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 裸藻应符合卫生部的公告（卫生部 2013 年第 10 号）的规定。
- 2.1.8 人参（人工种植五年以下）应符合卫生部的公告（卫生部 2012 年第 17 号）的规定。
- 2.1.9 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 原料浓缩汁应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.11 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
色泽	具有各产品应有的色泽	
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	以温开水漱口，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、薄荷、金银花、橘皮（或陈皮）、菊花、玫瑰茄、百合、白芷、枸杞子、酸枣、淡竹叶、荷叶、益智仁、桑椹、沙棘、桔梗、茯苓、玫瑰花（重瓣红玫瑰花）、藿香、覆盆子、薏苡仁、鲜芦根（或干芦根）、鲜白芦根（或干白芦根）、槐花或槐米、菊苣、黄芥子、蒲公英、佛手、杏仁（甜、苦）、山楂、火麻仁、桂圆、玉竹、代代花、桑叶、核桃、桃仁、莱菔子、莲子、黄精、人参（人工种植五年以下）、栀子、枳椇子、香橼、薤白、萆薢、榧子、紫苏、白果、青果、大麦苗、麦芽、裸藻、茶叶（绿茶或红茶）、芡实、余甘子、鱼腥草、仙草（凉粉草）、葛根、山药、赤小豆、红枣中的一种为原料，经水提取（根据需要采取常温或加热提取）、浓缩、添加或不添加麦芽糊精、干燥、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、筛分、包装而成植物固体饮料。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南中大恒源生物科技股份有限公司

QB