



411455S-2017

洛阳市融萃坊食品有限公司企业标准

Q/LRS 0002S-2017

植物饮料

2017-07-04 发布

2017-07-04 实施

洛阳市融萃坊食品有限公司 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》的规定编写。

本标准由洛阳市融萃坊食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：熊耿耿、辛少峰。

H N

Q B

植物饮料

1 范围

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

本标准适用于以人参（人工种植5年及5年以下）、丹凤牡丹花、红茶（或者红茶粉）、绿茶（或绿茶粉）、麦芽、菊花、陈皮、山楂、甘草、葛根、枳椇子、生姜、乌梅、罗汉果、薄荷、茯苓、砂仁、薏苡仁、决明子、莱菔子、荷叶为原料，经清洗、水煮提取、过滤，加入生活饮用水（经粗滤、反渗透）、浓缩苹果汁、白砂糖、蜂蜜、果葡糖浆、食用葡萄糖、木糖醇、甜菊糖苷、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、苹果酸、柠檬酸钠、焦糖色、山梨酸钾、抹茶香精、红茶香精、酸角香精、山楂香精、桂花香精，经调配、杀菌、灌装、包装而成的植物饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.2 人参（人工种植5年及5年以下）应符合国家卫计委关于关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（2012年第17号）的规定。

2.1.3 丹凤牡丹花应符合关于国家卫计委批准裸藻等8种新食品原料的公告（2013年第10号）的规定。

2.1.4 红茶应符合GB/T 13738.1的规定。

2.1.5 绿茶应符合GB/T 14456.1的规定。

2.1.6 红茶粉、绿茶粉应符合QB/T 4067的规定。

2.1.7 麦芽、菊花、陈皮、山楂、甘草、葛根、生姜、乌梅、罗汉果、薄荷、茯苓、砂仁、薏苡仁、决明子、莱菔子、荷叶应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

2.1.8 枳椇子应符合 GB 19300的规定。

2.1.9 浓缩苹果汁应符合GB/T 18963的规定。

2.1.10 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。

2.1.11 蜂蜜应符合GB 14963的规定。

2.1.12 果葡糖浆应符合GB/T 20882和GB 15203的规定。

2.1.13 食用葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。

2.1.14 木糖醇应符合GB 1886.234的规定。

- 2.1.15 甜菊糖苷应符合GB 8270的规定
- 2.1.16 三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。
- 2.1.17 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合GB 25540的规定。
- 2.1.18 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合GB 1886.47的规定。
- 2.1.19 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合GB 1886.37的规定。
- 2.1.20 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 2.1.21 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.22 苹果酸应符合GB 25544的规定。
- 2.1.23 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 2.1.24 焦糖色应符合GB 1886.64的规定。
- 2.1.25 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.26 抹茶香精、红茶香精、酸角香精、山楂香精、桂花香精应符合GB 30616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份,将本品倒入烧杯中,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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味、酸甜可口,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
总酸(以柠檬酸计) ^b , g/100ml	≥ 0.1	GB/T 12456
pH 值	人参葛根植物饮料、罗汉果决明子植物饮料、牡丹花蜂蜜植物饮料	GB/T 5750.4
	酸梅植物饮料	
总砷(以As计), mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅(以Pb计), mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
三氯蔗糖, g/kg	≤ 0.25	GB 22255
环己基氨基磺酸钠, g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾, g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140

阿斯巴甜, g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
甜菊糖苷 (以甜菊醇当量计), g/kg	≤	0.2	SN/T 3854
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
锌、铜、铁总和 ^a , mg/L	≤	20	GB 5009.13 或 GB 5009.14 或 GB 5009.90
展青霉素 ^c , μg/L	≤	10	GB 5009.185
^a 仅适用于金属罐装产品			
^b 仅适用于酸梅植物饮料			
^c 仅适用于罗汉果决明子植物饮料、牡丹花蜂蜜植物饮料、酸梅植物饮料。			

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

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 为致病菌指标可接受水平的限量值; M 为致病菌指标的最高安全限量值。					
*霉菌和酵母的指标严于食品安全国家标准。					

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 12695 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂应符合 GB2760 的规定, 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。

编制说明

植物饮料是以人参（人工种植 5 年及 5 年以下）、丹凤牡丹花、红茶（或者红茶粉）、绿茶（或绿茶粉）、麦芽、菊花、陈皮、山楂、甘草、葛根、枳椇子、生姜、乌梅、罗汉果、薄荷、茯苓、砂仁、薏苡仁、决明子、莱菔子、荷叶为原料，经清洗、水煮提取、过滤，加入生活饮用水（经粗滤、反渗透）、浓缩苹果汁、白砂糖、蜂蜜、果葡糖浆、食用葡萄糖、木糖醇、甜菊糖苷、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、苹果酸、柠檬酸钠、焦糖色、山梨酸钾、抹茶香精、红茶香精、酸角香精、山楂香精、桂花香精，经调配、杀菌、灌装、包装而成的。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》的规定，参照 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提供依据。

本标准中霉菌和酵母的指标严于食品安全国家标准GB 7101。

洛阳市融萃坊食品有限公司

2017 年 06 月 06 日