



416702S-2020



博爱县姜鑫源生物科技有限公司企业标准

Q/BJs 0005S-2020

植物饮品

2020-10-26 发布

2020-10-26 实施

博爱县姜鑫源生物科技有限公司 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》编写。

本标准由博爱县姜鑫源生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人:秦颖、侯艳。

H N

Q B

植物饮品

1 范围

本标准规定了植物饮品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以高良姜、八角茴香、小茴香、火麻仁、鱼腥草、淡竹叶、小蓟、佛手、木瓜、青果、鲜芦根、槐米、槐花、黄芥子、桔红、香薷、昆布、余甘子、肉豆蔻、白扁豆花、代代花、薤白、榧子、郁李仁、淡豆豉、山药、山楂、乌梅、马齿苋、龙眼肉、沙棘、香橼、莱菔子、玉竹、甘草、白扁豆、决明子、百合、杏仁、芡实、麦芽、枣（红枣、黑枣、酸枣）、罗汉果、金银花、枸杞、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、桃仁、桑叶、桑葚、桔梗、荷叶、莲子、生姜、菊花（杭白菊、贡菊、杭白菊胎菊）、黄精、紫苏、蒲公英、酸枣仁、薄荷、薏苡仁、陈皮、肉桂、藿香、益智仁、覆盆子、白芷、桂圆、黑芝麻、鲜白茅根、葛根、丁香、菊苣、白果、紫苏籽、刀豆、枳椇子、桂花、核桃仁、玉米须、杜仲雄花、人参（人工种植5年以下）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、雪莲培养物、玛咖粉、南瓜籽、猴头菇、菊粉、枇杷叶、怀姜（清洗、粉碎、取汁或不取汁）、怀菊花、怀山药、沙棘叶、库拉索芦荟凝胶、辣木叶、平卧菊三七、丹凤牡丹花、红小豆、花生衣、干迷迭香、茉莉花中的几种为主要原料，以赤小豆、蛹虫草、黑豆、银耳、魔芋粉、枇杷果（清洗、取汁）、鲜梨（清洗、取汁）、柠檬（清洗、取汁或切片）、溪蜜蜜柚（清洗、取汁）、紫薯、葡萄、葡萄干、红茶、绿茶、草莓（清洗、取汁）、蓝莓（清洗、取汁）、金桔（清洗、取汁）、菠萝（清洗、取汁）、猕猴桃（清洗、取汁）、西番莲（清洗、取汁）、苹果（清洗、取汁）、椰子（清洗、取汁）、榴莲（清洗、去皮）、柿子、乌龙茶、小麦、大麦、薏米、莲藕、无花果、马蹄、冬瓜、萝卜、苦瓜、荞麦、松花粉、油菜花粉、黄秋葵、胡萝卜、青梅中的一种或几种为辅料，清洗后浸泡熬制，经熬制后过滤或不过滤，添加或不添加红糖、冰糖、黑糖中的一种或几种继续熬制，冷却后加入蜂蜜、麦芽糖、木糖醇、浓缩液（甘蔗、枇杷、红枣、梨、酸枣、枸杞、山楂、桑葚、柠檬、蓝莓中的一种或几种，经预处理熬制），再次熬制浓缩冷却，罐装、包装而成的植物饮品。

根据原料不同可分为：人参茯苓植物饮品、山药薏苡仁茯苓植物饮品、人参茯苓姜植物饮品、桂圆酸枣仁植物饮品、山楂复合植物饮品、百合白芷植物饮品、桑葚黄精植物饮品、陈皮荷叶植物饮品、山药茯苓薏苡仁植物饮品、玫瑰桃仁植物饮品、茯苓芡实植物饮品、薄荷枇杷植物饮品、山药玫瑰植物饮品、柠檬溪蜜柚百合植物饮品、葡萄菠萝甘草植物饮品、怀姜红糖阿胶植物饮品、冰糖柠檬甘草植物饮品、秋梨复合植物饮品、山楂茯苓植物饮品、酸枣仁百合植物饮品、佛手罗汉果植物饮品、蒲公英复合植物饮品、黄精复合植物饮品、沙棘复合植物饮品、金桔莲子植物饮品、蓝莓枸杞植物饮品、赤豆薏苡仁植物饮品、桑椹复合植物饮品、怀姜红糖植物饮品、红枣枸杞植物饮品、芦荟复合植物饮品、椰子复合植物饮品、榴莲复合植物饮品、花生衣复合植物饮品、燕窝复合植物饮品、青梅复合植物饮品、茯苓薏苡仁植物饮品、酸枣仁复合植物饮品、玉竹复合植物饮品、柠檬复合植物饮品。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 高良姜、八角茴香、小茴香、火麻仁、鱼腥草、淡竹叶、小蓟、佛手、木瓜、青果、鲜芦根、槐米、槐花、黄芥子、桔红、香薷、昆布、余甘子、肉豆蔻、白扁豆花、代代花、薤白、榧子、郁李仁、淡豆豉、山药、山楂、乌梅、马齿苋、龙眼肉、沙棘、香橼、莱菔子、玉竹、甘草、白扁豆、

决明子、百合、杏仁、芡实、赤小豆、麦芽、枣（红枣、黑枣、酸枣）、罗汉果、金银花、枸杞、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、桃仁、桑叶、桑葚、桔梗、荷叶、莲子、生姜、菊花（杭白菊、贡菊、杭白菊胎菊）、黄精、紫苏、蒲公英、酸枣仁、薄荷、薏苡仁、陈皮、肉桂、藿香、益智仁、覆盆子、白芷、桂圆、黑芝麻、鲜白茅根、葛根、丁香、菊苣、白果、紫苏籽、刀豆应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.3 枳椇子应符合 GB 19300 的规定。

2.1.4 松花粉、油菜花粉应符合原卫生部公告 2004 年第 17 号和 GB 31636 的规定。

2.1.5 桂花应符合 DB35/T 1127 的规定。

2.1.6 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。

2.1.7 蛹虫草应符合原卫生部公告 2014 年第 10 号的规定。

2.1.8 黑豆应符合 GB 1352 的规定。

2.1.9 玉米须应清洁、卫生、无污染、无霉变并符合原卫生部卫监督函 2012 年第 306 号的规定。

2.1.10 杜仲雄花应符合原卫生部公告 2014 年第 6 号的规定。

2.1.11 银耳应符合 NY/T 834 和 GB 7096 的规定。

2.1.12 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.13 人参（人工种植 5 年以下）应符合原卫生部公告 2012 年 17 号的规定。

2.1.14 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合原卫生部公告 2010 年 3 号的规定。

2.1.15 枇杷果应符合 GB/T 13867 和 GB 2762、2763 水果项下要求的规定。

2.1.16 鲜梨应符合 GB/T 10650 和 GB 2762、2763 水果项下要求的规定。

2.1.17 柠檬应符合 GB/T 29370 和 GB 2762、2763 水果项下要求的规定。

2.1.18 溪蜜蜜柚应符合 GB/T 27633 的规定。

2.1.19 雪莲培养物应符合原卫生部公告 2010 年第 9 号的规定。

2.1.20 玛咖粉应符合原卫生部公告 2011 年第 13 号的规定。

2.1.21 南瓜籽应符合 GB/T 24712 和 GB 19300 的规定。

2.1.22 猴头菇应符合 DB51/T 1214 和 GB 7096 的规定。

2.1.23 菊粉应符合原卫生部公告 2009 年第 5 号的规定。

2.1.24 青梅应符合 DB44/T 846.1 的规定。

2.1.25 枇杷叶应符合原卫生部公告 2014 年第 20 号的规定。

2.1.26 紫薯应符合 NY/T 1049 的规定。

2.1.27 冬瓜应符合 NY/T 777 的规定。

2.1.28 葡萄应符合 GH/T 1022 的规定。

2.1.29 葡萄干应符合 NY/T 705 的规定。

2.1.30 红茶应符合 NY/T 780 和 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.31 绿茶应符合 GB/T 26530 和 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.32 草莓应符合 NY/T 444 的规定。

2.1.33 蓝莓应符合 GB/T 27658 的规定。

2.1.34 金桔应符合 GB/T 33470 的规定。

2.1.35 菠萝应符合 NY/T 450 的规定。

- 2.1.36 猕猴桃应符合 NY/T 425 的规定。
- 2.1.37 西番莲应符合 NY/T 491 的规定。
- 2.1.38 苹果应符合 GB/T 10651 的规定。
- 2.1.39 黄秋葵应清洁、无污染、无虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.40 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 2.1.41 怀姜应符合 DB41/T 1284 的规定。
- 2.1.42 怀菊花应符合 GB/T 20353 的规定。
- 2.1.43 怀山药应符合 GB/T 20351 的规定。
- 2.1.44 柿子应符合 GB/T 20453 的规定。
- 2.1.45 乌龙茶应符合 DB35/T 943 和 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.46 沙棘叶应清洁、无污染、无虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.47 库拉索芦荟凝胶应符合原卫生部公告 2008 年第 12 号的规定。
- 2.1.48 椰子应符合 NY/T 490 的规定。
- 2.1.49 榴莲应符合 NY/T 1437 的规定。
- 2.1.50 辣木叶应符合原卫生部公告 2012 年第 19 号的规定。
- 2.1.51 平卧菊三七应符合原卫生部公告 2012 年第 8 号的规定。
- 2.1.52 丹凤牡丹花应符合原卫生部公告 2013 年第 10 号的规定。
- 2.1.53 红小豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.54 花生衣应清洁、无污染、无虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.55 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.56 青梅应符合 DB44/T 846.1 的规定。
- 2.1.57 小麦应符合 GB 1351 的规定。
- 2.1.58 大麦应符合 NY/T 891 的规定。
- 2.1.59 薏米应符合 DB35/T 942 的规定。
- 2.1.60 甘蔗应符合 GB/T 10498 的规定。
- 2.1.61 莲藕应符合 NY/T 1583 的规定。
- 2.1.62 干迷迭香应符合 GB/T 22301 的规定。
- 2.1.63 无花果应符合 DB37/T 2405 的规定。
- 2.1.64 马蹄应符合 DB44/T 730 的规定。
- 2.1.65 萝卜应符合 NY/T 1267 的规定。
- 2.1.66 苦瓜应符合 NY/T 963 的规定。
- 2.1.67 荞麦应符合 GB/T 10458 的规定。
- 2.1.68 茉莉花应清洁、无污染、无虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.69 红糖应符合 QB/T 4561 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.70 冰糖应符合 QB/T 1173 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.71 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.72 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.73 麦芽糖应符合 GB/T 20883 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	液体状	从样品中取出 1 瓶，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽及杂质、嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
色泽	棕褐色或金黄色	
气、滋味	味甜，具有本品特有的气、滋味，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
pH 值	2.5~5.5	GB 5009.237
总砷（以 As 计），mg/L	≤ 0.3	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
展青霉素 ^a ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
氰化物 ^b （以 HCN 计），mg/L	≤ 0.05	GB 5009.36
脲酶试验 ^c	阴性	GB/T 5009.183
a 仅适用于添加山楂、苹果的产品。 b 仅适用于添加杏仁的产品。 c 仅适用于添加黑豆的产品。		

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/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
<p>注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 489.21 执行；</p> <p>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。</p> <p>*霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。</p>					

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 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其他要求

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，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，兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定，新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、pH 值、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

Q B

编制说明

植物饮品是以高良姜、八角茴香、小茴香、火麻仁、鱼腥草、淡竹叶、小蓟、佛手、木瓜、青果、鲜芦根、槐米、槐花、黄芥子、桔红、香薷、昆布、余甘子、肉豆蔻、白扁豆花、代代花、薤白、榧子、郁李仁、淡豆豉、山药、山楂、乌梅、马齿苋、龙眼肉、沙棘、香橼、莱菔子、玉竹、甘草、白扁豆、决明子、百合、杏仁、芡实、麦芽、枣（红枣、黑枣、酸枣）、罗汉果、金银花、枸杞、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、桃仁、桑叶、桑葚、桔梗、荷叶、莲子、生姜、菊花（杭白菊、贡菊、杭白菊胎菊）、黄精、紫苏、蒲公英、酸枣仁、薄荷、薏苡仁、陈皮、肉桂、藿香、益智仁、覆盆子、白芷、桂圆、黑芝麻、鲜白茅根、葛根、丁香、菊苣、白果、紫苏籽、刀豆、枳椇子、桂花、核桃仁、玉米须、杜仲雄花、人参（人工种植5年以下）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、雪莲培养物、玛咖粉、南瓜籽、猴头菇、菊粉、枇杷叶、怀姜（清洗、粉碎、取汁或不取汁）、怀菊花、怀山药、沙棘叶、库拉索芦荟凝胶、辣木叶、平卧菊三七、丹凤牡丹花、红小豆、花生衣、干迷迭香、茉莉花中的几种为主要原料，以赤小豆、蛹虫草、黑豆、银耳、魔芋粉、枇杷果（清洗、取汁）、鲜梨（清洗、取汁）、柠檬（清洗、取汁或切片）、溪蜜蜜柚（清洗、取汁）、紫薯、葡萄、葡萄干、红茶、绿茶、草莓（清洗、取汁）、蓝莓（清洗、取汁）、金桔（清洗、取汁）、菠萝（清洗、取汁）、猕猴桃（清洗、取汁）、西番莲（清洗、取汁）、苹果（清洗、取汁）、椰子（清洗、取汁）、榴莲（清洗、去皮）、柿子、乌龙茶、小麦、大麦、薏米、莲藕、无花果、马蹄、冬瓜、萝卜、苦瓜、荞麦、松花粉、油菜花粉、黄秋葵、胡萝卜、青梅中的一种或几种为辅料，清洗后浸泡熬制，经熬制后过滤或不过滤，添加或不添加红糖、冰糖、黑糖中的一种或几种继续熬制，冷却后加入蜂蜜、麦芽糖、木糖醇、浓缩液（甘蔗、枇杷、红枣、梨、酸枣、枸杞、山楂、桑葚、柠檬、蓝莓中的一种或几种，经预处理熬制），再次熬制浓缩冷却，罐装、包装而成的植物饮品。

根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的规定，参照相关国家标准制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

博爱县姜鑫源生物科技有限公司