



416757S-2020



漯河神农氏中医药有限公司企业标准

Q/LSN 0001S-2020

---

# 植物饮料

2020-11-16 发布

2020-11-16 实施

---

漯河神农氏中医药有限公司 发布

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定编写。

本标准由漯河神农氏中医药有限公司提出。

本标准由漯河神农氏中医药有限公司起草。

本标准主要起草人：王占奎。

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、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、二级反渗透）为原料，加入金银花（浸泡、水煮提取）、蒲公英（浸泡、水煮提取）、甘草（浸泡、水煮提取）、重瓣红玫瑰（浸泡、水煮提取）、怀菊花（浸泡、水煮提取）、胖大海（浸泡、水煮提取）、库拉索芦荟凝胶（浸泡、水煮提取）、薄荷（浸泡、水煮提取）、淡竹叶（浸泡、水煮提取）、荷叶（浸泡、水煮提取）、枸杞（浸泡、水煮提取）、红枣（浸泡、水煮提取）、山药（浸泡、水煮提取）、山楂（浸泡、水煮提取）、桑叶（浸泡、水煮提取）、葛根（浸泡、水煮提取）、乌梅（浸泡、水煮提取）、砂仁（浸泡、水煮提取）、木瓜（浸泡、水煮提取）、绿豆（浸泡、水煮提取）中的一种或几种，添加白砂糖、蜂蜜、果葡糖浆、柠檬酸、低聚果糖、柠檬酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、甜菊糖苷、山梨酸钾、食用香精（红枣香精、菊花香精、金银花香精、薄荷香精、玫瑰香精中的一种或几种）中的几种，经调配、杀菌、灌装、封口加工而成的植物饮料。

产品根据所用原料的不同分为：金银花植物饮料、蒲公英植物饮料、甘草植物饮料、重瓣红玫瑰植物饮料、怀菊花植物饮料、胖大海植物饮料、库拉索芦荟凝胶植物饮料、薄荷植物饮料、淡竹叶植物饮料、荷叶植物饮料、枸杞植物饮料、红枣植物饮料、山药植物饮料、山楂植物饮料、桑叶植物饮料、葛根植物饮料、乌梅植物饮料、砂仁植物饮料、木瓜植物饮料、绿豆汁植物饮料、复合植物饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 重瓣红玫瑰应符合卫生部公告 2010 年 3 号的规定。

2.1.3 怀菊花应符合 GB/T 20353 的规定。

2.1.4 金银花、蒲公英、甘草、砂仁、胖大海、薄荷、淡竹叶、荷叶、枸杞、红枣、山药、山楂、桑叶、葛根、乌梅、木瓜应符合《中华人民共和国药典》2020 年版 一部的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.7 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。

2.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.9 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.10 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.11 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.12 食用香精（红枣香精、菊花香精、柠檬香精、薄荷香精、玫瑰香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.13 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。

2.1.14 库拉索芦荟凝胶应符合卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告[2008]12 号的规定。

2.1.15 甜菊糖苷应符合 GB 8270 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，将本品倒入一洁净烧杯中，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	具有本品应有的色泽	
气、滋味	有本品特有的气味和滋味，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），%	≥ 0.2	GB/T 12143
pH 值	4.5~6.8	GB 5009.237
铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
甜菊糖苷 <sup>a</sup> （以甜菊醇当量计），g/kg	≤ 0.2	SN/T 3854
山梨酸钾 <sup>a</sup> （以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
展青霉素 <sup>b</sup> ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
锌、铜、铁总和 <sup>c</sup> ，mg/L	≤ 20	GB 5009.13、GB 5009.14、 GB 5009.90
注：a仅适用于使用该食品添加剂的产品。 b仅适用于使用山楂的产品。 c仅适用于金属罐装产品。		

## 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	采集方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/mL	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3 第二法

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: *该项指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。						

### 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

生产加工过程卫生要求应符合 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; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药残留限量应符合 GB 2763 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

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

QB

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、二级反渗透）为原料，加入金银花（浸泡、水煮提取）、蒲公英（浸泡、水煮提取）、甘草（浸泡、水煮提取）、重瓣红玫瑰（浸泡、水煮提取）、怀菊花（浸泡、水煮提取）、胖大海（浸泡、水煮提取）、库拉索芦荟凝胶（浸泡、水煮提取）、薄荷（浸泡、水煮提取）、淡竹叶（浸泡、水煮提取）、荷叶（浸泡、水煮提取）、枸杞（浸泡、水煮提取）、红枣（浸泡、水煮提取）、山药（浸泡、水煮提取）、山楂（浸泡、水煮提取）、桑叶（浸泡、水煮提取）、葛根（浸泡、水煮提取）、乌梅（浸泡、水煮提取）、砂仁（浸泡、水煮提取）、木瓜（浸泡、水煮提取）、绿豆（浸泡、水煮提取）中的一种或几种，添加白砂糖、蜂蜜、果葡糖浆、柠檬酸、低聚果糖、柠檬酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、甜菊糖苷、山梨酸钾、食用香精（红枣香精、菊花香精、金银花香精、薄荷香精、玫瑰香精中的一种或几种）中的几种，经调配、杀菌、灌装、封口加工而成的植物饮料。

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》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监管部门监督检查的依据。

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。

漯河神农氏中医药有限公司

QB