



417099S-2020



临颍县宏品食品有限公司企业标准

Q/LHS 0008S-2020

---

# 复合植物饮料

2020-12-18 发布

2020-12-18 实施

---

临颍县宏品食品有限公司 发布

## 前 言

本企业标准按照 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》的规则要求编写。

本标准由临颖县宏品食品有限公司提出。

本标准起草单位：临颖县宏品食品有限公司。

本标准主要起草人：贾金锋。

H N

Q B

# 复合植物饮料

## 1 范围

本标准规定了复合植物饮料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黑芝麻、花生仁、核桃仁、燕麦仁、铁棍山药、薏仁、芡实中的多种为原料，经清洗、加入生活饮用水（经过滤、反渗透）、蒸煮、打浆，胶体研磨、离心，加入白砂糖、碳酸钙、果葡糖浆、食品添加剂（羧甲基纤维素钠、单、双硬脂酸甘油酯、黄原胶、三氯蔗糖）、红枣香精、山药香精中的多种，经调配、均质、过滤、热罐装、杀菌、包装而成的复合植物饮料。

根据产品所用原料的不同，可分为：山药复合植物饮料、核桃花生复合植物饮料、核桃燕麦复合植物饮料、黑芝麻核桃复合植物饮料、钙强化复合植物饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

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

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 红枣香精、山药香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.5 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.6 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.7 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.8 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。

2.1.9 单、双硬脂酸甘油酯应符合 GB 1986 的规定。

2.1.10 花生仁应符合 GB/T 1532 的规定。

2.1.11 黑芝麻应符合 GB 19300 和 GB/T 11761 的规定。

2.1.12 燕麦仁应符合 LS/T 3260 和 GB 2715 的规定。

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

2.1.14 铁棍山药、薏仁、芡实应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

### 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	具有产品应有的性状	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	具有产品应有的色泽	

气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
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
pH 值	6.0~8.0	GB 5009.237
钙 <sup>b</sup> （以 Ca 计）/（mg/kg）	160~1350	GB 5009.92
三氯蔗糖/（g/kg）	≤ 0.25	GB 22255
*铅（以 Pb 计）/（mg/L）	≤ 0.2	GB 5009.12
总砷（以 As 计）/（mg/L）	≤ 0.2	GB 5009.11
锌、铜、铁总和 <sup>a</sup> /（mg/L）	≤ 20	GB 5009.13 或 GB 5009.14 或 GB 5009.90
锡 <sup>a</sup> （以 Sn 计）/（mg/kg）	≤ 150	GB 5009.16

注 1：a 仅适合于金属罐装产品。

注 2：\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

注 3：b 仅适合于添加碳酸钙的产品的检测。

### 2.4 微生物限量

2.4.1 经商业无菌生产的产品，应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法检验。

2.4.2 非经商业无菌生产的产品，其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 <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 中的平板计数法
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
霉菌/(CFU/mL) ≤	20				GB 4789.15
酵母/(CFU/mL) ≤	20				GB 4789.15

注 1：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。

### 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 12695 和 GB 14881 的规定。

### 2.7 其他要求

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。

## 3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、pH 值、商业无菌(仅适用于经商业无菌生产的产品)、菌落总数(仅适用于非经商业无菌生产的产品)、大肠菌群(仅适用于非经商业无菌生产的产品)。型式检验按国家相关规定执行。

QB

## 编制说明

本标准适用于以黑芝麻、花生仁、核桃仁、燕麦仁、铁棍山药、薏仁、芡实中的多种为原料，经清洗、加入生活饮用水（经过滤、反渗透）、蒸煮、打浆，胶体研磨、离心，加入白砂糖、碳酸钙、果葡糖浆、食品添加剂（羧甲基纤维素钠、单、双硬脂酸甘油酯、黄原胶、三氯蔗糖）、红枣香精、山药香精中的多种，经调配、均质、过滤、热罐装、杀菌、包装而成的复合植物饮料。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》等制订本企业标准，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。

临颖县宏品食品有限公司