



416912S-2020



三门峡乐人家食品有限公司企业标准

Q/SLRJ 0035S-2020

植物饮料

2020-12-03 发布

2020-12-03 实施

三门峡乐人家食品有限公司 发布

前 言

本企业标准按 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。

本标准由三门峡乐人家食品有限公司提出。

本标准起草单位：三门峡乐人家食品有限公司。

本标准主要起草人：王军英、张娟红、马爱丽。

本标准自发布实施之日起替代标准号：Q/SLRJ 0035S-2019。

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，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以生活饮用水为原料，加入蛋白核小球藻、蛹虫草提取物、人参（5年以下人工种植的人参）提取物、魔芋粉、山楂浓缩汁、苹果浓缩汁、浓缩橙汁、炒麦芽提取物、荷叶提取物、决明子提取物、茯苓提取物、鸡内金提取物、炒莱菔子提取物、陈皮提取物、灰树花提取物、香菇提取物、姬松茸提取物、黑木耳提取物、猴头菇提取物、丹凤牡丹花提取物中的一种或几种，添加全脂乳粉、姜黄、低聚异麦芽糖、白砂糖、蔗糖脂肪酸酯、黄原胶、海藻酸钠、木糖醇、甜菊糖苷、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、食用香精（苹果香精、山楂香精、奶味香精、甜橙香精、增甜 C 香精中的一种或几种）中的一种或几种，再经调配、灌装、高温灭菌工艺制成的植物饮料。

根据使用原料的不同，可以分为以下几种：灰树花蛹虫草植物饮料、蛋白核小球藻植物饮料、麦芽山楂植物饮料、魔芋植物饮料、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 蛋白核小球藻应符合《关于批准蛋白核小球藻等 4 种新资源食品的公告》（卫生部公告 2012 年第 19 号）的规定。

2.1.3 蛹虫草提取物应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.4 人参（5年以下人工种植的人参）应符合《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》（卫生部公告 2012 年第 17 号）的规定，人参（5年以下人工种植的人参）提取物应符合 T/CCCMHP1E 1.20 和 GB/T 29602 的规定。

2.1.5 丹凤牡丹花提取物应符合 GB/T 29602 的规定。（注：提取物为水煮、过滤、浓缩、干燥工艺制成，不经醇化）。

2.1.6 炒麦芽提取物、荷叶提取物、决明子提取物、茯苓提取物、鸡内金提取物、炒莱菔子提取物、陈皮提取物、灰树花提取物、香菇提取物、姬松茸提取物、黑木耳提取物、猴头菇提取物应符合 GB/T 29602 的规定。（注：提取物均为水煮、过滤、浓缩、干燥工艺制成，不经醇化）。

2.1.7 山楂浓缩汁应符合 GB/T 31121 和 GB 17325 的规定。

2.1.8 苹果浓缩汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。

2.1.9 浓缩橙汁应符合 GB/T 21730 和 GB 17325 的规定。

2.1.10 全脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。

- 2.1.11 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.12 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.13 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.14 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.15 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.16 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.17 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.18 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.19 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.20 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.21 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.22 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.23 食用香精（苹果香精、山楂香精、奶味香精、甜橙香精、增甜 C 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	均匀一致的液体，久置后允许有少量的沉淀	从样品中取出50mL，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，然后以温开水漱口，品其滋味。结果应符合相应的规定。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味	具有该产品应有的气味、无异嗅	
滋味	具有该产品应有的滋味，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	
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥	2.0	GB/T 12143
总酸（以柠檬酸计） ^a ，g/L	≥	1.0	GB/T 12456
*铅（以Pb计），mg/L	≤	0.25	GB 5009.12
展青霉素 ^b ，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
甜菊糖苷 ^c （以甜菊醇当量计），g/kg	≤	0.2	SN/T 3854
山梨酸钾 ^c （以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28

注：* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

a仅适用于使用柠檬酸的产品；
b仅适用于添加山楂浓缩汁或苹果浓缩汁的植物饮料；
c仅适用于添加该食品添加剂的植物饮料。

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 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：a 样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21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，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、总酸（仅适用于使用柠檬酸的产品）、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水为原料，加入蛋白核小球藻、蛹虫草提取物、人参（5年以下人工种植的人参）提取物、魔芋粉、山楂浓缩汁、苹果浓缩汁、浓缩橙汁、炒麦芽提取物、荷叶提取物、决明子提取物、茯苓提取物、鸡内金提取物、炒莱菔子提取物、陈皮提取物、灰树花提取物、香菇提取物、姬松茸提取物、黑木耳提取物、猴头菇提取物、丹凤牡丹花提取物中的一种或几种，添加全脂乳粉、姜黄、低聚异麦芽糖、白砂糖、蔗糖脂肪酸酯、黄原胶、海藻酸钠、木糖醇、甜菊糖苷、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、食用香精（苹果香精、山楂香精、奶味香精、甜橙香精、增甜 C 香精中的一种或几种）中的一种或几种，再经调配、灌装、高温灭菌工艺制成的植物饮料。

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》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。

三门峡乐人家食品有限公司

QB