



411503S-2021



河南仙方中药研究院企业标准

Q/HXZ 0001S-2021

植物凉茶饮料

2021-07-09 发布

2021-07-09 实施

河南仙方中药研究院 发布

前 言

本标准由河南仙方中药研究院提出并起草。

本标准主要起草人：李建中。

本标准自发布之日起替代 Q/HXZ 0001S-2018。

H N

Q B

植物凉茶饮料

1 范围

本标准规定了植物凉茶饮料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以甘草、枸杞子、金银花、龙眼肉、罗汉果、决明子、覆盆子、蒲公英、大枣、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种）、莲子、薏苡仁、茯苓、黄精、桑葚、桃仁、百合、玉竹、葛根、紫苏、紫苏籽、酸枣仁、沙棘、芡实、栀子、陈皮、荷叶、马齿苋、郁李仁、砂仁、益智仁、玫瑰花（重瓣红玫瑰）中的几种为原料，加入夏枯草、布渣叶、凉粉草（仙草）中的一种或几种，经清洗或不清洗、水煮提取、过滤、灌装后灭菌（或灭菌后灌装）、包装而成的植物凉茶饮料。

根据原料不同，分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 甘草、枸杞子、金银花、龙眼肉、罗汉果、决明子、覆盆子、蒲公英、大枣、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种）、莲子、薏苡仁、茯苓、黄精、桑葚、桃仁、百合、玉竹、葛根、紫苏、紫苏籽、酸枣仁、沙棘、芡实、栀子、陈皮、荷叶、马齿苋、郁李仁、砂仁应符合《中华人民共和国药典》（2020年版）一部的规定。

2.1.2 玫瑰花（重瓣红玫瑰）、夏枯草、布渣叶、凉粉草（仙草）应清洁、卫生、无污染，符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定，并符合卫生部公告[2010]3号的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 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，将本品倒入一烧杯中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、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，微甜、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许少量原料物质沉淀	

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), %	≥	0.1	GB/T 12143
*铅 (以 Pb 计), mg/L	≤	0.2	GB 5009.12
锡 ^a (以 Sn 计), mg/kg	≤	150	GB 5009.16
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
a 仅适用于镀锡薄板包装的产品。			

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 ^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
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: 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

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12695 和 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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、菌落总数 (仅限于非经商业无菌生产的产品)、大肠菌群 (仅限于非经商业无菌生产的产品)、商业无菌 (仅限于经商业无菌生产的产品)。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以甘草、枸杞子、金银花、龙眼肉、罗汉果、决明子、覆盆子、蒲公英、大枣、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种）、莲子、薏苡仁、茯苓、黄精、桑葚、桃仁、百合、玉竹、葛根、紫苏、紫苏籽、酸枣仁、沙棘、芡实、栀子、陈皮、荷叶、马齿苋、郁李仁、砂仁、益智仁、玫瑰花（重瓣红玫瑰）中的几种为原料，加入夏枯草、布渣叶、凉粉草（仙草）中的一种或几种，经清洗或不清洗、水煮提取、过滤、灌装后灭菌（或灭菌后灌装）、包装而成的植物凉茶饮料。

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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南仙方中药研究院