



411075S-2022



河南天中辅润生物科技有限公司企业标准

Q/HTZ 0005S-2022

植物固体饮料

2022-04-28 发布

2022-04-28 实施

河南天中辅润生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南天中辅润生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘广鑫。

H N

Q B

植物固体饮料

1 范围

本标准规定了植物固体饮料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以植物提取物【丁香提取物、刀豆提取物、小蓟提取物、山药提取物、山楂提取物、马齿苋提取物、火麻仁提取物、代代花提取物、玉竹提取物、甘草提取物、白芷提取物、白果提取物、白扁豆提取物、龙眼肉(桂圆)提取物、决明子提取物、百合提取物、肉豆蔻提取物、肉桂提取物、余甘子提取物、佛手提取物、杏仁(甜、苦)提取物、沙棘提取物、芡实提取物、花椒提取物、麦芽提取物、昆布提取物、罗汉果提取物、郁李仁提取物、金银花提取物、青果提取物、鱼腥草提取物、姜(生姜、干姜)提取物、枳椇子提取物、枸杞子提取物、栀子提取物、砂仁提取物、胖大海提取物、茯苓提取物、桃仁提取物、桑叶提取物、桑椹提取物、桔红提取物、桔梗提取物、益智仁提取物、荷叶提取物、莱菔子提取物、莲子提取物、高良姜提取物、淡竹叶提取物、淡豆豉提取物、菊花(杭白菊、贡菊、亳菊、怀菊、滁菊中的一种或几种)提取物、菊苣提取物、黄芥子提取物、黄精提取物、紫苏提取物、紫苏籽提取物、葛根提取物、槐米提取物、槐花提取物、蒲公英提取物、榧子提取物、酸枣仁提取物、鲜芦根提取物、橘皮提取物、薄荷提取物、薏苡仁提取物、薤白提取物、覆盆子提取物、藿香提取物、玉米须提取物、牛蒡根提取物、蛹虫草提取物中的一种或几种】、玛咖粉、人参(人工种植五年及以下)提取物、杜仲雄花提取物、玫瑰茄提取物、玫瑰花(重瓣红玫瑰)粉、大麦苗粉、大枣粉、赤小豆粉中的几种为主要原料,添加针叶樱桃果粉、库拉索芦荟凝胶、蝮蛇提取物、乌梢蛇提取物、牡蛎提取物、鸡内金提取物、鹿鞭(人工养殖梅花鹿)提取物、蚕蛹提取物、山梨糖醇、麦芽糊精、食用葡萄糖、木糖醇、低聚异麦芽糖、赤藓糖醇、白糖粉、地龙蛋白粉、玉米低聚肽粉、小麦低聚肽、雨生红球藻、蚌肉多糖、阿胶、木瓜粉、乌梅粉、黑芝麻粉、魔芋粉、极大螺旋藻粉、DHA藻油粉、诺丽果浆粉、阿萨伊果粉、奇亚籽粉、圆苞车前子壳粉、油菜花粉、梨果仙人掌果粉、复合果蔬酵素粉、复合益生菌粉(麦芽糊精、嗜酸乳杆菌、两歧双歧杆菌、长双歧杆菌、干酪乳杆菌、婴儿双歧杆菌、乳双歧杆菌、保加利亚乳杆菌、植物乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、罗伊氏乳杆菌、凝结芽孢杆菌、嗜热链球菌中的几种)、食用香精(芒果味、山楂味、蓝莓味、草莓味、菠萝味、香芋味、苹果味、柠檬味、甜橙味、牛奶味、黑糖味、薄荷味、西瓜味、葡萄味、茉莉味、桂花味、抹茶味中的一种或几种)、植脂末【葡萄糖浆、精炼植物油、酪蛋白、食品添加剂(单,双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾、天然胡萝卜素),食用香精】、中链甘油三酯粉、柠檬酸、d1-酒石酸、β-胡萝卜素、牛磺酸、维生素C(抗坏血酸)、左旋肉碱(L-肉碱)、乳矿物盐、食用玉米淀粉、甜菊糖苷、乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)、天门

冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)、二氧化硅中的一种或几种为辅料,经配料、粉碎或不粉碎、混合搅拌、罐装、包装加工而成的植物固体饮料;或经配料、加水混合搅拌、制粒、干燥、压块、包装加工而成的植物固体饮料。

根据原辅料不同产品可分为:果香味植物固体饮料、维生素强化植物固体饮料、左旋肉碱强化植物固体饮料、复合风味植物固体饮料、益生菌风味植物固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 植物提取物应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.2 人参(人工种植五年及以下)提取物应符合卫生部 2012 年第 17 号公告和 GB/T 29602 的规定。

2.1.3 杜仲雄花提取物应符合卫生部 2014 年第 6 号和 GB/T 29602 的规定。

2.1.4 玫瑰茄提取物应符合关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告(卫生部公告 2004 年第 17 号)和 GB/T 29602 的规定。

2.1.5 玫瑰花(重瓣红玫瑰)粉应符合原卫生部关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告(2010 年第 3 号)的规定。

2.1.6 针叶樱桃果粉应符合原卫生部 2010 年第 9 号的规定。

2.1.7 大麦苗粉应符合原卫生部公告 2012 年第 8 号的规定。

2.1.8 赤小豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.9 库拉索芦荟凝胶应符合原卫生部 2008 年第 12 号的规定。

2.1.10 蝮蛇提取物、乌梢蛇提取物、牡蛎提取物、鸡内金提取物、鹿鞭(人工养殖梅花鹿)提取物、蚕蛹提取物应干燥、清洁、卫生无腐败、霉变、无异味,并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 31650 的规定。

2.1.11 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。

2.1.12 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.13 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.14 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.15 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。

2.1.16 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

2.1.17 白糖粉应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。

- 2.1.18 地龙蛋白粉应符合原卫生部关于批准茶叶籽油等 7 种物品为新资源食品的公告(2009 第 18 号)的规定。
- 2.1.19 玉米低聚肽粉应符合原卫生部 2010 年第 15 号的规定。
- 2.1.20 小麦低聚肽应符合原卫生部 2012 年第 16 号的规定。
- 2.1.21 雨生红球藻应符合原卫生部 2010 年第 17 号的规定。
- 2.1.22 蚌肉多糖应符合原卫生部公告 2012 年第 2 号的规定。
- 2.1.23 左旋肉碱(L-肉碱)应符合 GB 1903.13 的规定。
- 2.1.24 阿胶应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.25 大枣粉、木瓜粉、乌梅粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.26 黑芝麻粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.27 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.28 极大螺旋藻粉应符合原卫生部关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告(卫生部公告 2004 年第 17 号)的规定。
- 2.1.29 DHA 藻油粉应符合原卫生部关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告(2010 年第 3 号)的规定。
- 2.1.30 诺丽果浆粉应符合原卫生部 2010 年第 9 号的规定。
- 2.1.31 奇亚籽粉应符合原国家卫生计生委 2014 年第 10 号的规定。
- 2.1.32 圆苞车前子壳粉应符合原国家卫生计生委 2014 年第 10 号的规定。
- 2.1.33 油菜花粉应符合原卫生部 2004 年第 17 号的规定。
- 2.1.34 梨果仙人掌果粉应符合原卫生部 2012 年第 19 号的规定。
- 2.1.35 复合果蔬酵素粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.36 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.37 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.38 中链甘油三酯粉应符合国卫办食品函(2013)514 号的规定。
- 2.1.39 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.40 d1-酒石酸应符合 GB 1886.42 的规定。
- 2.1.41 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.42 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.43 维生素 C(抗坏血酸)应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.44 乳矿物盐应符合原卫生部关于批准茶叶籽油等 7 种物品为新资源食品的公告(2009 第 18 号)的规定。

- 2.1.45 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.46 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.47 乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.48 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.49 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.50 玛咖粉应符合原卫生部 2011 年第 13 号公告的规定。
- 2.1.51 复合益生菌粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.52 阿萨伊果粉应符合关于批准茶树花等 7 种新资源食品的公告(卫生部公告 2013 年第 1 号)和 GB/T 29602 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	粉末状或块状	从混合均匀的样品中取出一袋(盒),置于白色洁净瓷盘中,在自然光下用肉眼观察色泽及性状、杂质,嗅其气味;用温开水冲泡后,品其滋味
色 泽	具有本品应有的正常色泽	
气味、滋味	具有本品应有的气味、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

指 标	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.3
灰分, %	≤ 7.0	GB 5009.4
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
乙酰磺胺酸钾 ^a (又名安赛蜜), g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a (又名阿斯巴甜), g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
甜菊糖苷 ^a (以甜菊醇当量计), g/kg	≤ 0.2	SN/T 3854
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83

牛磺酸 ^b , g/kg		1.1~1.4	GB 5009.169
左旋肉碱 ^b (L-肉碱), mg/kg		6000~30000	SN/T 5146
维生素 C ^b , mg/kg		1000~2250	GB 5009.86
展青霉素, μg/kg (仅限添加山楂提取物的产品)	≤	20	GB 5009.185
甲基汞 (以 Hg 计), mg/kg (仅限添加牡蛎提取物的产品)	≤	0.5	GB 5009.17
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; a 仅限添加相应食品添加剂的产品检测; b 仅限添加相应营养强化剂的产品检测。			

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/g (除益生菌风味植物固体饮料以外的产品)	5	2	10 ³	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/g ≤	50				GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
乳酸菌总数, CFU/g (仅限益生菌风味植物固体饮料) ≥	1×10 ⁶				GB 4789.35
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 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

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数 (除益生菌风味植物固体饮料以外的产品)、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以植物提取物【丁香提取物、刀豆提取物、小蓟提取物、山药提取物、山楂提取物、马齿苋提取物、火麻仁提取物、代代花提取物、玉竹提取物、甘草提取物、白芷提取物、白果提取物、白扁豆提取物、龙眼肉(桂圆)提取物、决明子提取物、百合提取物、肉豆蔻提取物、肉桂提取物、余甘子提取物、佛手提取物、杏仁(甜、苦)提取物、沙棘提取物、芡实提取物、花椒提取物、麦芽提取物、昆布提取物、罗汉果提取物、郁李仁提取物、金银花提取物、青果提取物、鱼腥草提取物、姜(生姜、干姜)提取物、枳椇子提取物、枸杞子提取物、栀子提取物、砂仁提取物、胖大海提取物、茯苓提取物、桃仁提取物、桑叶提取物、桑椹提取物、桔红提取物、桔梗提取物、益智仁提取物、荷叶提取物、莱菔子提取物、莲子提取物、高良姜提取物、淡竹叶提取物、淡豆豉提取物、菊花(杭白菊、贡菊、亳菊、怀菊、滁菊中的一种或几种)提取物、菊苣提取物、黄芥子提取物、黄精提取物、紫苏提取物、紫苏籽提取物、葛根提取物、槐米提取物、槐花提取物、蒲公英提取物、榧子提取物、酸枣仁提取物、鲜芦根提取物、橘皮提取物、薄荷提取物、薏苡仁提取物、薤白提取物、覆盆子提取物、藿香提取物、玉米须提取物、牛蒡根提取物、蛹虫草提取物中的一种或几种】、玛咖粉、人参(人工种植五年及以下)提取物、杜仲雄花提取物、玫瑰茄提取物、玫瑰花(重瓣红玫瑰)粉、大麦苗粉、大枣粉、赤小豆粉中的几种为主要原料,添加针叶樱桃果粉、库拉索芦荟凝胶、蝮蛇提取物、乌梢蛇提取物、牡蛎提取物、鸡内金提取物、鹿鞭(人工养殖梅花鹿)提取物、蚕蛹提取物、山梨糖醇、麦芽糊精、食用葡萄糖、木糖醇、低聚异麦芽糖、赤藓糖醇、白糖粉、地龙蛋白粉、玉米低聚肽粉、小麦低聚肽、雨生红球藻、蚌肉多糖、阿胶、木瓜粉、乌梅粉、黑芝麻粉、魔芋粉、极大螺旋藻粉、DHA藻油粉、诺丽果浆粉、阿萨伊果粉、奇亚籽粉、圆苞车前子壳粉、油菜花粉、梨果仙人掌果粉、复合果蔬酵素粉、复合益生菌粉(麦芽糊精、嗜酸乳杆菌、两歧双歧杆菌、长双歧杆菌、干酪乳杆菌、婴儿双歧杆菌、乳双歧杆菌、保加利亚乳杆菌、植物乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、罗伊氏乳杆菌、凝结芽孢杆菌、嗜热链球菌中的几种)、食用香精(芒果味、山楂味、蓝莓味、草莓味、菠萝味、香芋味、苹果味、柠檬味、甜橙味、牛奶味、黑糖味、薄荷味、西瓜味、葡萄味、茉莉味、桂花味、抹茶味中的一种或几种)、植脂末【葡萄糖浆、精炼植物油、酪蛋白、食品添加剂(单,双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾、天然胡萝卜素)、食用香精】、中链甘油三酯粉、柠檬酸、d1-酒石酸、β-胡萝卜素、牛磺酸、维生素C(抗坏血酸)、左旋肉碱(L-肉碱)、乳矿物盐、食用玉米淀粉、甜菊糖苷、乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)、二氧化硅中的一种或几种为辅料,经配料、粉碎或不粉碎、混合搅拌、罐装、包装加工而成的植物固体饮料;或经配料、加水混合搅拌、制粒、干燥、压块、包装加工而成的植物固体饮料。

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》和 GB/T 29602《固体饮料》标准制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检
查依据。

本品原料所用各种提取物均为水提取物。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南天中辅润生物科技有限公司

H N

Q B