



411280S-2022



商丘市鑫马生物科技有限公司企业标准

Q/SXS 0021S-2022

植物饮料

2022-05-16 发布

2022-05-16 实施

商丘市鑫马生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市鑫马生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：关强、刘瑞玲、李德振、李楠、刘大双。

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，加入水提物【金银花、蒲公英、甘草、重瓣红玫瑰、怀菊花、丹凤牡丹花、胖大海、库拉索芦荟凝胶、薄荷、淡竹叶、荷叶、枸杞、桑椹、枳椇子、干姜、红枣、山药、山楂、桑叶、葛根、乌梅、砂仁、木瓜、绿豆、桂圆、大枣、龙眼肉、黄精、黑芝麻、黑枸杞、芡实、黑豆、人参(人工种植 5 年及 5 年以下)、沙棘、决明子、山药、怀山药、薏苡仁中的一种或几种，加入生活饮用水浸泡、水煮提取】或水提物（荷叶提取物、枸杞提取物、桑椹提取物、枳椇子提取物、葛根提取物、绿茶提取物中的一种或几种），添加牡蛎粉、绿茶粉、红糖、乳酸菌（保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌、乳双歧杆菌、植物乳杆菌、嗜酸乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、罗伊氏乳杆菌、长双歧杆菌、婴儿双歧杆菌、干酪乳杆菌中的几种）、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不同的品种：金银花植物饮料、蒲公英植物饮料、甘草植物饮料、砂仁植物饮料、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、木瓜植物饮料、绿豆植物饮料、山楂植物饮料、桑叶植物饮料、葛根植物饮料、复合植物饮料。

2 要求

2.1 原料

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、胖大海、薄荷、淡竹叶、荷叶、枸杞、桑椹、枳椇子、干姜、红枣、山药、山楂、桑叶、葛根、乌梅、砂仁、木瓜、桂圆、大枣、龙眼肉、黄精、黑芝麻、黑枸杞、芡实、黑豆、沙棘、决明子、山药、怀山药、薏苡仁应符合《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 20882.4 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、金银花香精、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。
- 2.1.16 牡蛎粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.17 绿茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.18 红糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.19 乳酸菌（保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌、乳双歧杆菌、植物乳杆菌、嗜酸乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、罗伊氏乳杆菌、长双歧杆菌、婴儿双歧杆菌、干酪乳杆菌）应符合 QB/T 4575 和卫生部办公厅关于印发《可用于食品的菌种名单》的通知（卫办监督发〔2010〕65 号）的规定。
- 2.1.20 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合原卫生部公告 2012 年第 17 号的规定。
- 2.1.21 丹凤牡丹花应符合卫计委关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告（2013 年第 10 号）的规定。
- 2.1.22 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.23 荷叶提取物、枸杞提取物、桑椹提取物、枳椇子提取物、葛根提取物、绿茶提取物应符合 GB 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	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
铅（以 Pb 计），mg/L	≤	0.3 GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg	≤	0.3 GB/T 5009.140

甜菊糖苷 ^a （以甜菊醇当量计），g/kg	≤	0.2	SN/T 3854
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
展青霉素 ^b ，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
锌、铜、铁总和 ^c ，mg/L	≤	20	GB 5009.13、 GB 5009.14、GB 5009.90
脲酶试验		阴性（仅适用于添加黑豆的产品）	GB/T 5009.183
甲基汞 ^d （以Hg计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
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。 d仅适用于使用牡蛎粉的产品。			

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 ^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 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
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。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

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，加入水提取物【金银花、蒲公英、甘草、重瓣红玫瑰、怀菊花、丹凤牡丹花、胖大海、库拉索芦荟凝胶、薄荷、淡竹叶、荷叶、枸杞、桑椹、枳椇子、干姜、红枣、山药、山楂、桑叶、葛根、乌梅、砂仁、木瓜、绿豆、桂圆、大枣、龙眼肉、黄精、黑芝麻、黑枸杞、芡实、黑豆、人参(人工种植 5 年及 5 年以下)、沙棘、决明子、山药、怀山药、薏苡仁中的一种或几种，加入生活饮用水浸泡、水煮提取】或水提取物（荷叶提取物、枸杞提取物、桑椹提取物、枳椇子提取物、葛根提取物、绿茶提取物中的一种或几种），添加牡蛎粉、绿茶粉、红糖、乳酸菌（保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌、乳双歧杆菌、植物乳杆菌、嗜酸乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、罗伊氏乳杆菌、长双歧杆菌、婴儿双歧杆菌、干酪乳杆菌中的几种）、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》的标准要求制定企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

商丘市鑫马生物科技有限公司

QB