



411113S-2022



河南佰味圆食品科技有限公司企业标准

Q/HBKY 0001S-2022

连翘叶饮料

2022-05-05 发布

2022-05-05 实施

河南佰味圆食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南佰味圆食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郝晓洁、赵东渊

H N

Q B

连翘叶饮料

1 范围

本标准规定了连翘叶饮料的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以连翘叶为原料，经精选、清洗、水煮提取，添加白砂糖、山梨酸钾，配制、过滤、灌装、灭菌、包装而成的植物饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 连翘叶应符合 DBS 14/001 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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	液体状态均匀	取一定量混合均匀的被测样品置 50ml 无色透明烧杯中，在自然光下观察性状、色泽，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无杂质
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味	具有该产品应有气味，无异味，无异臭	
滋味	味甜，具有该产品应有滋味。无异味，无异臭	
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, g/L	\geq 0.5	GB/T 12143
pH 值	5-7	GB 5009.237
铅* (以 Pb 计), mg/kg	\leq 0.2	GB 5009.12
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	\leq 0.5	GB 5009.28

注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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

采样方案 ^a 及限量

项目	n	c	m	M	检验方法
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
霉菌, CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
酵母, CFU/mL ≤	20				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: 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 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、pH 值、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

本标准适用于以连翘叶为原料，经精选、清洗、水煮提取，添加白砂糖、山梨酸钾，配制、过滤、灌装、灭菌、包装而成的植物饮料。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》的规定，参照 GB7101《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。

河南佰味圆食品科技有限公司

H N
Q B