



413392S-2023



维秘特生物科技股份有限公司企业标准

Q/WMT 0006S-2023

# 植物饮品

2023-10-18 发布

2023-10-18 实施

维秘特生物科技股份有限公司 发布

## 前 言

本标准由维秘特生物科技股份有限公司提出并起草。  
本标准主要起草人：蔡海欣。

H N

Q B

# 植物饮品

## 1 范围

本标准规定了植物饮品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于人参（人工种植 5 年及 5 年以下）、蛹虫草（经拣选、水煮提取）、猴头菇（经拣选、水煮提取）为主要原料，添加或不添加果蔬酵素原液（梨、橙子、葡萄、西瓜、橄榄、红萝卜、芹菜、山药、冬瓜中的一种或多种，加入食用酵母、醋酸菌、植物乳植杆菌、嗜酸乳杆菌的一种或几种）、茯苓（经拣选、水煮提取）、葛根（经拣选、水煮提取）、陈皮（经拣选、水煮提取）、蜂蜜，加入或不加入赤砂糖、果葡糖浆、山梨酸钾，经调配、过滤、灌装、杀菌或不杀菌、包装而成的植物饮品。

## 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 蛹虫草应符合卫健委 2009 年第 3 号公告的规定。

2.1.3 猴头菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.4 葛根、茯苓、陈皮应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

2.1.5 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。

2.1.7 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.8 果蔬酵素原液应符合 GB/T 31121 的规定。

2.1.9 人参（人工种植）应符合卫生部 2012 年第 17 号公告的规定。

2.1.10 蜂蜜应符合 GB 14963 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	均匀的液体	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入烧杯中，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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，酸甜适口、无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

### 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 <sup>a</sup> (20℃, 折光计法), %	≥ 0.5	GB/T 12143
pH 值	2.5~5.5	GB 5009.237
铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
山梨酸钾 <sup>b</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
<sup>a</sup> 仅适用于加入赤砂糖、果葡糖浆的产品;		
<sup>b</sup> 仅适用于使用山梨酸钾的产品。		

## 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	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	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 ≤	15				GB 4789.15
酵母*, CFU/mL ≤	15				GB 4789.15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;					
*霉菌和酵母的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

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、净含量及允许短缺量、pH 值、可溶性固形物 (仅限有此指标的产  
品)、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以人参（人工种植）、蛹虫草（经拣选、水煮提取）、猴头菇（经拣选、水煮提取）为主要原料，添加或不添加酵素原液（梨、橙子、葡萄、西瓜、橄榄、红萝卜、芹菜、山药、冬瓜中的一种或多种，加入食用酵母、醋酸菌、植物乳杆菌、嗜酸乳杆菌的一种或几种）、茯苓（经拣选、水煮提取）、葛根（经拣选、水煮提取）、陈皮（经拣选、水煮提取）、蜂蜜，加入或不加入赤砂糖、果葡糖浆、山梨酸钾，经调配、过滤、灌装、杀菌或不杀菌、包装而成的植物饮品。

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/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》标准制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

维秘特生物科技股份有限公司

QB