



413603S-2023



河南增健食品饮料有限公司企业标准

Q/HZJ 0009S-2023

植物风味饮品

2023-11-15 发布

2023-11-15 实施

河南增健食品饮料有限公司 发布

前 言

本标准由河南增健食品饮料有限公司提出。

本标准由河南增健食品饮料有限公司起草。

本标准主要起草人：李翠平。

H N
Q B

植物风味饮品

1 范围

本标准规定了植物风味饮品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生产用水（经过滤、反渗透）为原料，加入植物提取液或萃取液（荷叶、桑叶、淡竹叶、菊花【杭白菊、胎菊（杭白菊、滁菊）】、鲜白茅根、鲜芦根、青果、橘皮、杜仲雄花、丁香、小茴香、小蓟、山药、马齿苋、乌梅、枇杷、西梅、火麻仁、玉竹、甘草、白芷、白果、决明子、肉豆蔻、肉桂、杏仁、沙棘、芡实、花椒、麦芽、鱼腥草、薄荷、姜、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香薷、桃仁、桔红、桔梗、益智仁、莱菔子、莲子、高良姜、淡豆豉、黄精、紫苏、葛根、酸枣仁、薤白、覆盆子、藿香、人参（人工种植5年及5年以下）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、茉莉花、桂花、陈皮、薄荷、金银花、罗汉果、枸杞、红枣、大麦、红豆、薏米）中的多种，添加或不添加茶粉（绿茶、红茶、乌龙茶、普洱茶、铁观音、大红袍中的一种或几种）、蜂蜜、冰糖、白砂糖、果葡糖浆、木糖醇、甜菊糖苷、鸡内金、白酒、浓缩果蔬汁或浆（水蜜桃、芒果、菠萝、葡萄、山楂、乌梅、草莓、苹果、红枣、哈密瓜、柠檬、香蕉、蓝莓、黄桃、梨、樱桃、椰子、西瓜、猕猴桃、荔枝、西柚、枇杷、山竹、石榴、番茄、木瓜、火龙果、无花果、甘蔗、桑葚、橙、百香果、黑加仑、西梅、酸梅中的一种或多种）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠、三氯蔗糖、赤藓糖醇、乳酸、柠檬酸、冰乙酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、黄原胶、卡拉胶、琼脂、羧甲基纤维素钠、柠檬黄、日落黄、诱惑红、亮蓝、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙基麦芽酚、食用香精中的一种或几种，经调配、过滤、杀菌、灌装（或灌装、杀菌）、包装而成的植物风味饮品。

根据原料不同可分为不同产品：以一種植物原料命名的，如枇杷植物风味饮品；以两种或两种以上植物原料命名的产品：如山药玫瑰植物风味饮品或山药复合植物风味饮品。

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 植物提取液或萃取液、浓缩果蔬汁或浆应符合 GB 17325 的规定。

2.1.3 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。

2.1.4 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.5 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 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 鸡内金应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.9 白酒应符合 GB 2757 的规定。

2.1.10 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.11 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。

- 2.1.12 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.13 环己氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.14 天门冬酰苯丙氨酸甲酯应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.15 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.16 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.17 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.18 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.19 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.20L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.21DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.22 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.23 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.24 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.25 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.26 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.27 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.28 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.29 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.30 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.31 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.32 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.33 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.34 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 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
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg	≤ 0.3	GB 5009.140
环己基氨基磺酸钠 ^a （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a ，g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255 或 GB 5009.298
柠檬黄 ^a ，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
日落黄 ^a ，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
亮蓝 ^a ，g/kg	≤ 0.02	GB 5009.35
诱惑红 ^a ，g/kg	≤ 0.1	SN/T 1743 或 GB 5009.141 或 GB 5009.35
磷酸盐 ^a （以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
甜菊糖苷 ^a （以甜菊醇当量计），g/kg	≤ 0.2	SN/T 3854
展青霉素 ^b ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
锡 ^d （以 Sn 计），mg/kg	≤ 150	GB 5009.16
锌、铜、铁总和 ^e ，mg/L	≤ 20	GB 5009.13、GB 5009.14 和 GB 5009.90
*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定； a 适用于使用该食品添加剂的产品； b 适用于添加适用于添加苹果、山楂及其制品的产品； c 适用于金属罐包装的产品； 同一功能的食品添加剂（相同色泽的着色剂、防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。		

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 ≤	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；					

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、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。

编制说明

本标准适用于以生产用水（经过滤、反渗透）为原料，加入植物提取液或萃取液{荷叶、桑叶、淡竹叶、菊花【杭白菊、胎菊（杭白菊、滁菊）】、鲜白茅根、鲜芦根、青果、橘皮、杜仲雄花、丁香、小茴香、小蓟、山药、马齿苋、乌梅、枇杷、西梅、火麻仁、玉竹、甘草、白芷、白果、决明子、肉豆蔻、肉桂、杏仁、沙棘、芡实、花椒、麦芽、鱼腥草、薄荷、姜、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香薷、桃仁、桔红、桔梗、益智仁、莱菔子、莲子、高良姜、淡豆豉、黄精、紫苏、葛根、酸枣仁、薤白、覆盆子、藿香、人参（人工种植5年及5年以下）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、茉莉花、桂花、陈皮、薄荷、金银花、罗汉果、枸杞、红枣、大麦、红豆、薏米}中的多种，添加或不添加茶粉（绿茶、红茶、乌龙茶、普洱茶、铁观音、大红袍中的一种或几种）、蜂蜜、冰糖、白砂糖、果葡糖浆、木糖醇、甜菊糖苷、鸡内金、白酒、浓缩果蔬汁或浆（水蜜桃、芒果、菠萝、葡萄、山楂、乌梅、草莓、苹果、红枣、哈密瓜、柠檬、香蕉、蓝莓、黄桃、梨、樱桃、椰子、西瓜、猕猴桃、荔枝、西柚、枇杷、山竹、石榴、番茄、木瓜、火龙果、无花果、甘蔗、桑葚、橙、百香果、黑加仑、西梅、酸梅中的一种或多种）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠、三氯蔗糖、赤藓糖醇、乳酸、柠檬酸、冰乙酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、黄原胶、卡拉胶、琼脂、羧甲基纤维素钠、柠檬黄、日落黄、诱惑红、亮蓝、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙基麦芽酚、食用香精中的一种或几种，经调配、过滤、杀菌、灌装（或灌装、杀菌）、包装而成的植物风味饮品。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 7101《食品安全国家标准 饮料》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监管部门监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南增健食品饮料有限公司