



413753S-2023



洛阳静若生物科技有限公司企业标准

Q/LJS 0002S-2023

# 苦瓜罗汉果植物饮料

2023-12-01 发布

2023-12-01 实施

洛阳静若生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由洛阳静若生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：程涛。

H N

Q B

# 苦瓜罗汉果植物饮料

## 1 范围

本标准规定了苦瓜罗汉果植物饮料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以苦瓜、罗汉果、栀子、甘草为原料，经清洗、水煮提取、过滤，加入纯化水（生活饮用水经纯化处理）、冰糖，经混合、调配、灌装后高温杀菌（或杀菌后灌装）、包装加工制成苦瓜罗汉果植物饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 苦瓜、罗汉果、栀子、甘草应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.2 冰糖应符合GB/T 35883和GB 10134的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合GB 5749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	取适量样品，将本品倒入透明容器中，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，品其滋味或参照 GB 7101
色 泽	浅棕色至棕红色	
气味、滋味	具有该产品的特有气味，味微苦、甜	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质沉淀	

### 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），%	≥ 8.0	GB/T 12143
pH值	3.5-5.0	GB 5009.237
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.28	GB 5009.12
铜、铁、锌 <sup>a</sup> ，mg/L	≤ 20.0	GB 5009.13、GB 5009.14、GB 5009.90
锡 <sup>a</sup> （以Sn计），mg/kg	≤ 150.0	GB 5009.16

<sup>a</sup>仅适用于金属容器包装的产品。

\*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

## 2.4 微生物限量

2.4.1 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的规定，按 GB 4789.26 的方法进行检验。

2.4.2 非经商业无菌生产的产品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 ≤	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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12695 和 GB 14881 的规定。

## 2.7 其它要求

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。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、pH 值、商业无菌（经商业无菌生产的产品）、菌落总数（非经商业无菌生产的产品）、大肠菌群（非经商业无菌生产的产品）。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以苦瓜、罗汉果、栀子、甘草为原料，经清洗、水煮提取、过滤，加入纯化水（生活饮用水经纯化处理）、冰糖，经混合、调配、灌装后高温杀菌（或杀菌后灌装）、包装加工制成苦瓜罗汉果植物饮料。

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 GB 7101《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。

H N

洛阳静若生物科技有限公司

Q B