



412010S-2023



河南润泽源食品有限公司企业标准

Q/HRS 0002S-2023

植物饮料

2023-07-08 发布

2023-07-08 实施

河南润泽源食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南润泽源食品有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：刘有明、程国旺。

本标准替代 Q/HRS 0002S-2018。

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。

本标准适用于以菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、金银花、淡竹叶、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、罗汉果、怀山药、小蓟、山楂、蒲公英、火麻仁、枳椇子、黑芝麻、栀子、桃仁、荷叶、小茴香、桂花、胡椒、桑叶、槐米、马齿苋、牛蒡根、大麦、马齿苋、桑椹、牛蒡根、蒲公英、花椒、桃仁、胖大海、罗汉果、杏仁、陈皮、紫苏、薄荷、桔梗、甘草、益智仁、鱼腥草、薤白中的一种或几种为原料，加入或不加入茶叶（绿茶、红茶、白茶、黑茶、乌龙茶中的一种或几种），经拣选、清洗或不清洗、浸泡或不浸泡、去皮或不去皮、水煮、提取、浓缩，绿豆经清洗、浸泡、磨浆、过滤，加入生活饮用水（经过滤、反渗透），加入或不加入果葡糖浆、白砂糖、食用盐、碳酸氢钠、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇、甜菊糖苷、低聚异麦芽糖、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、黄原胶、羧甲基纤维素钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、柠檬黄、焦糖色、食品用香精（菊花香精、金银花香精、绿豆香精、淡竹叶香精、玫瑰香精、山药香精、罗汉果香精、植物香精、茶味香精）中的一种或多种，经调配、杀菌、灌装加工制成的植物饮料。

根据原料不同可分为不同产品：以种植物原料命名的，如菊花植物饮料；以两种或两种以上植物原料命名的产品：山药玫瑰植物饮料或山药复合植物饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、金银花、淡竹叶、罗汉果、小蓟、山楂、蒲公英、火麻仁、栀子、桃仁、荷叶、小茴香、胡椒、桑叶、槐米、马齿苋、蒲公英、花椒、胖大海、罗汉果、陈皮、紫苏、薄荷、桔梗、甘草、益智仁、鱼腥草、薤白应符合《中华人民共和国药典》2020 年版的规定。

2.1.3 玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、牛蒡根应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.4 怀山药应符合 GB/T 20351 的规定。

2.1.5 枳椇子、杏仁、桃仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.6 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.7 大麦、绿豆应符合 GB 2715 的规定。

- 2.1.8 绿茶应符合 GB/T 14456.1 的规定。
- 2.1.9 红茶应符合 NT/T 780 的规定。
- 2.1.10 白茶应符合 GB/T 22291 的规定。
- 2.1.11 黑茶应符合 GB/T 32719.1 的规定。
- 2.1.12 乌龙茶应符合 GB/T 30357.1 的规定。
- 2.1.13 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.14 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.15 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.16 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.17 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.18 罗汉果甜苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.19 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.20 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.21 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.22 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.23 低聚木糖应符合 QB/T 2984 的规定。
- 2.1.24 阿拉伯糖应符合 QB/T 4321 的规定。
- 2.1.25 低聚半乳糖应符合关于原卫生部公告 2008 年第 20 号的规定。
- 2.1.26 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.27 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.28 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.29 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.30 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.31 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.32 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.33 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.34 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.35 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.36 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.37 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.38 食品用香精应符合 GB 30616 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	具有各产品应有的气、滋味，微甜、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质, 允许少量沉淀	

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
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg	≤ 0.3	GB/T 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
柠檬黄 ^a ，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
甜菊糖苷 ^a （以甜菊醇当量计），g/kg	≤ 0.2	SN/T 3854
氰化物 ^b （以 HCN 计），mg/L	≤ 0.05	GB 5009.36
展青霉素 ^c ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
^a 仅适用于使用相应食品添加剂的产品； ^b 仅适用于使用杏仁的产品； ^c 仅适用于使用山楂的产品； *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

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 ^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 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

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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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。

3 检验

出厂检验项目为：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

本标准适用于以菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、金银花、淡竹叶、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、罗汉果、怀山药、小蓟、山楂、蒲公英、火麻仁、枳椇子、黑芝麻、栀子、桃仁、荷叶、小茴香、桂花、胡椒、桑叶、槐米、马齿苋、牛蒡根、大麦、马齿苋、桑椹、牛蒡根、蒲公英、花椒、桃仁、胖大海、罗汉果、杏仁、陈皮、紫苏、薄荷、桔梗、甘草、益智仁、鱼腥草、薤白中的一种或几种为原料，加入或不加入茶叶（绿茶、红茶、白茶、黑茶、乌龙茶中的一种或几种），经拣选、清洗或不清洗、浸泡或不浸泡、去皮或不去皮、水煮、提取、浓缩，绿豆经清洗、浸泡、磨浆、过滤，加入生活饮用水（经过滤、反渗透），加入或不加入果葡糖浆、白砂糖、食用盐、碳酸氢钠、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇、甜菊糖苷、低聚异麦芽糖、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、黄原胶、羧甲基纤维素钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、柠檬黄、焦糖色、食品用香精（菊花香精、金银花香精、绿豆香精、淡竹叶香精、玫瑰香精、山药香精、罗汉果香精、植物香精、茶味香精）中的一种或多种，经调配、杀菌、灌装加工制成的植物饮料。

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》制订本企业标准，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。

河南润泽源食品有限公司