



410040S-2024



河南金仕达食品有限公司企业标准

Q/HJS 0004S-2024

凉茶风味饮料

2024-01-02 发布

2024-01-02 实施

河南金仕达食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南金仕达食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李志强。

H N
Q B

凉茶风味饮料

1 范围

本标准规定了凉茶风味饮料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）为主要原料，添加凉茶浓缩液【仙草、鸡蛋花、布渣叶、菊花（亳菊、贡菊、怀菊、杭菊中的一种或多种）、金银花、夏枯草、甘草经拣选、水煮提取、浓缩】、柠檬酸、山梨酸钾、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、食品用香精（凉茶味香精、仙草味香精），经调配、过滤、高温灭菌、冲入氮气、热灌装、包装而制成的凉茶风味饮料。

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菊花、金银花、甘草应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.3仙草、夏枯草、布渣叶、鸡蛋花应符合《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》（原卫计委 2010 年第 3 号）的规定。
- 2.1.4柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.5乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.6三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.7山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.8食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.9氮气应符合 GB 29202 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	从样品中随机取出一瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、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	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
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），%	≤ 0.1	GB/T 12143
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12

乙酰磺胺酸钾，g/kg	≤	0.3	GB 5009.140
三氯蔗糖，g/kg	≤	0.25	GB 22255 或 GB 5009.298
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
锌、铜、铁总和 ^a ，mg/L	≤	20	GB 5009.13 或 GB 5009.14 或 GB 5009.90
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅适用于易拉罐产品。			

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要求, 按 GB 4789.26 规定的方法检验。

2.4.2 非经商业无菌生产的产品，其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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其他要求

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。

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、菌落总数（仅限于非经商业无菌生产的产品）、大肠菌群（仅限于非经商业无菌生产的产品）、商业无菌（仅限于经商业无菌生产的产品）。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）为主要原料，添加凉茶浓缩液【仙草、鸡蛋花、布渣叶、菊花（亳菊、贡菊、怀菊、杭菊中的一种或多种）、金银花、夏枯草、甘草经拣选、水煮提取、浓缩】、柠檬酸、山梨酸钾、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、食品用香精（凉茶味香精、仙草味香精），经调配、过滤、高温灭菌、冲入氮气、热灌装、包装而制成的凉茶风味饮料。

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。

河南金仕达食品有限公司

H N
Q B