



410569S-2024



洛阳大仁饮品有限公司企业标准

Q/LDY 0005S-2024

植物风味饮料

2024-02-22 发布

2024-02-22 实施

洛阳大仁饮品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳大仁饮品有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：汤丽娟、李玉民。

H N

Q B

植物风味饮料

1 范围

本标准规定了植物风味饮料的分类、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、杀菌、反渗透)、植物提取物(金银花、怀菊花、贡菊、杭菊、淡竹叶、蒲公英、荷叶、铁皮石斛、白茅根、枸杞、龙眼肉、葛根、甘草、桑葚、沙棘、黄芪、决明子、薄荷、罗汉果)中的一种或几种为原料,经调配、灌装、封口加工而成的植物风味饮料。

根据配方不同可分为不同产品。

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 植物提取物应符合 GB/T 29602 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,然后用温开水漱口,品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味,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	
可溶性固形物(20℃,折光计法),%	≥	0.1	GB/T 12143
*铅(以Pb计),mg/kg	≤	0.2	GB 5009.12

注: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 微生物指标

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：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

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，食药物质的使用应符合国家相关公告的规定。

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、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

本标准适用于以生活饮用水(经过滤、杀菌、反渗透)、植物提取物(金银花、怀菊花、贡菊、杭菊、淡竹叶、蒲公英、荷叶、铁皮石斛、白茅根、枸杞、龙眼肉、葛根、甘草、桑葚、沙棘、黄芪、决明子、薄荷、罗汉果)中的一种或几种为原料,经调配、灌装、封口加工而成的植物风味饮料。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。

H N

洛阳大仁饮品有限公司

Q B