



410636S-2024



商丘市鑫马生物科技有限公司企业标准

Q/SXS 0023S-2024

植物饮料

2024-02-29 发布

2024-02-29 实施

商丘市鑫马生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市鑫马生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：关强、刘瑞玲、李德振、李楠、刘大双。

本标准自发布实施日起替代 SXS 0023S-2022.

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、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、二级反渗透）为原料，加入水提物【金银花、蒲公英、甘草、重瓣红玫瑰、怀菊花、丹凤牡丹花、胖大海、库拉索芦荟凝胶、薄荷、淡竹叶、荷叶、枸杞、桑椹、枳椇子、干姜、红枣、山药、山楂、桑叶、葛根、乌梅、砂仁、木瓜、绿豆、桂圆、大枣、龙眼肉、黄精、黑芝麻、黑枸杞、芡实、黑豆、人参(人工种植 5 年及 5 年以下)、干制三七茎叶、干制三七花、金钗石斛花、金钗石斛叶、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、沙棘、决明子、山药、怀山药、薏苡仁中的一种或几种，加入生活饮用水浸泡、水煮提取】或水提物（荷叶提取物、枸杞提取物、桑椹提取物、枳椇子提取物、葛根提取物中的一种或几种），添加绿茶粉、绿茶提取物、浓缩苹果汁、红糖、乳酸菌（德氏乳杆菌保加利亚亚种、唾液链球菌嗜热亚种、动物双歧杆菌动物亚种、植物乳植杆菌、嗜酸乳杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、长双歧杆菌长亚种、长双歧杆菌婴儿亚种、干酪乳酪杆菌中的几种）、白砂糖、蜂蜜、果葡糖浆、柠檬酸、低聚果糖、柠檬酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、甜菊糖苷、山梨酸钾、食用香精中的几种，经调配、杀菌、灌装、封口加工而成的植物饮料（杀菌型）。

根据原料不同可分为不同产品：以一种植物原料命名的，如菊花植物饮料，等；以两种或两种以上植物原料命名的产品：如山药玫瑰植物饮料，等；或以一种植物+复合命名：如山药复合植物饮料，等。

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 重瓣红玫瑰应符合卫生部公告 2010 年 3 号的规定。

2.1.3 怀菊花应符合 GB/T 20353 的规定。

2.1.4 金银花、蒲公英、甘草、胖大海、薄荷、淡竹叶、荷叶、枸杞、桑椹、枳椇子、干姜、红枣、山药、山楂、桑叶、葛根、乌梅、砂仁、木瓜、桂圆、大枣、龙眼肉、黄精、黑芝麻、黑枸杞、芡实、黑豆、沙棘、决明子、山药、怀山药、薏苡仁应符合《中华人民共和国药典》2020 年版 一部的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 蜂蜜应符合 GB 14963 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 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.9 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.10 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.11 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.12 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

- 2.1.13 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 库拉索芦荟凝胶应符合卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告[2008]12 号的规定。
- 2.1.15 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.16 牡蛎粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.17 绿茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.18 红糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.19 乳酸菌应符合 QB/T 4575 和卫生部办公厅关于印发《可用于食品的菌种名单》的通知（卫办监督发〔2010〕65 号）的规定。
- 2.1.20 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合原卫生部公告 2012 年第 17 号的规定。
- 2.1.21 丹凤牡丹花应符合卫计委关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告（2013 年第 10 号）的规定。
- 2.1.22 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.23 荷叶提取物、枸杞提取物、桑椹提取物、枳椇子提取物、葛根提取物、绿茶提取物应符合 GB 29602 的规定。
- 2.1.24 党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合国家卫生健康委员会公告 2023 年第 9 号的规定。
- 2.1.25 金钗石斛花应符合 DBS52/ 049 的规定。
- 2.1.26 金钗石斛叶应符合 DBS52/ 050 的规定。
- 2.1.27 干制三七茎叶、干制三七花应清洁、无污染、无虫蛀、无霉变，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.28 浓缩苹果汁应符合 GB 17325 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	
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥	0.2	GB/T 12143
铅（以 Pb 计），mg/ kg	≤	0.3	GB 5009.12

乙酰磺胺酸钾 ^a , g/kg	≤	0.3	GB 5009.140
甜菊糖苷 ^a (以甜菊醇当量计), g/kg	≤	0.2	SN/T 3854
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
展青霉素 ^b , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
锌、铜、铁总和 ^c , mg/L	≤	20	GB 5009.13、GB 5009.14、GB 5009.90
脲酶试验		阴性 (仅适用于添加黑豆的产品)	GB/T 5009.183
注: a仅适用于使用该食品添加剂的产品。 b仅适用于使用山楂、苹果及其制品的产品。 c仅适用于金属罐装产品。			

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 ≤			10		GB 4789.15
酵母 [*] , CFU/mL ≤			10		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;					
注 2: *该项指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。					

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、可溶性固形物、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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、二级反渗透）为原料，加入水提取物【金银花、蒲公英、甘草、重瓣红玫瑰、怀菊花、丹凤牡丹花、胖大海、库拉索芦荟凝胶、薄荷、淡竹叶、荷叶、枸杞、桑椹、枳椇子、干姜、红枣、山药、山楂、桑叶、葛根、乌梅、砂仁、木瓜、绿豆、桂圆、大枣、龙眼肉、黄精、黑芝麻、黑枸杞、芡实、黑豆、人参(人工种植 5 年及 5 年以下)、干制三七茎叶、干制三七花、金钗石斛花、金钗石斛叶、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、沙棘、决明子、山药、怀山药、薏苡仁中的一种或几种，加入生活饮用水浸泡、水煮提取】或水提取物（荷叶提取物、枸杞提取物、桑椹提取物、枳椇子提取物、葛根提取物中的一种或几种），添加绿茶粉、绿茶提取物、浓缩苹果汁、红糖、乳酸菌（德氏乳杆菌保加利亚亚种、唾液链球菌嗜热亚种、动物双歧杆菌动物亚种、植物乳植杆菌、嗜酸乳杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、长双歧杆菌长亚种、长双歧杆菌婴儿亚种、干酪乳酪杆菌中的几种）、白砂糖、蜂蜜、果葡糖浆、柠檬酸、低聚果糖、柠檬酸钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、甜菊糖苷、山梨酸钾、食用香精中的几种，经调配、杀菌、灌装、封口加工而成的植物饮料（杀菌型）。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》的标准要求制定企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。