



410762 S-2024



安阳乐比乐饮品有限公司企业标准

Q/ALBL 0021S-2024

# 草本饮料

2024-04-02 发布

2024-04-02 实施

安阳乐比乐饮品有限公司 发布

## 前 言

本标准由安阳乐比乐饮品有限公司提出并起草。  
本标准主要起草人：朱吉玲。

H N  
Q B

# 草本饮料

## 1 范围

本标准规定了草本饮料的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以深井水或生活饮用水（经粗滤、反渗透处理）为主要原料,添加菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、仙草（凉粉草）、金线莲（金线兰）、蒲公英、甘草、枸杞、薄荷、淡竹叶、山楂、佛手、金银花、荷叶、莱菔子、罗汉果、乌梅、百合、胖大海中的一种或几种，添加或不添加白砂糖、麦芽糊精、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）中的一种或几种，经预处理、熬制提取、调配、过滤、灌装、杀菌、包装加工而成的草本饮料。

根据原料不同可分为：以一种原料命名的，如金线莲草本饮料、仙草草本饮料等，以两种或两种以上原料命名的产品：如甘草菊花草本饮料或甘草复合草本饮料等。

## 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、蒲公英、甘草、枸杞、薄荷、淡竹叶、山楂、佛手、金银花、荷叶、莱菔子、罗汉果、乌梅、百合、胖大海应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部规定。

2.1.3 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.4 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.7 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.8 仙草（凉粉草）应符合原卫生部公告 2010 年第 3 号《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》的规定。

2.1.9 金线莲（金线兰）应符合 DBS 35/006 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罐，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 |
| 色泽    | 具有本品特有的色泽        |                                                  |
| 气味、滋味 | 具有本品特有的气味、滋味、无异味 |                                                  |

|    |         |           |
|----|---------|-----------|
| 杂质 | 无肉眼可见杂质 | 水漱口，品其滋味。 |
|----|---------|-----------|

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        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------|
| pH值                                                                                                  | 4—7    | GB 5009.237 |
| 可溶性固形物（20℃，折光法）， %                                                                                   | ≥ 0.7  | GB/T 12143  |
| <sup>a</sup> 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）， g/kg                                                                       | ≤ 0.3  | GB 5009.140 |
| <sup>a</sup> 三氯蔗糖（蔗糖素）， g/kg                                                                         | ≤ 0.25 | GB 5009.298 |
| <sup>a</sup> 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）， g/kg                                                                     | ≤ 0.65 | GB 5009.97  |
| 铅*（以Pb计）， mg/kg                                                                                      | ≤ 0.25 | GB 5009.12  |
| <sup>b</sup> 展青霉素， μg/kg                                                                             | ≤ 20.0 | GB 5009.185 |
| 注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。<br><br><sup>a</sup> 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。<br><br><sup>b</sup> 仅适用于添加山楂的产品检验。 |        |             |

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  |
| 沙门氏菌, /25mL                          | 5       | 0 | 0               | —               | GB 4789.4  |
| 霉菌, CFU/mL ≤                         | 20      |   |                 |                 | GB 4789.15 |
| 酵母, CFU/mL ≤                         | 20      |   |                 |                 | GB 4789.15 |
| 注：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

生产加工过程的卫生要求应符合 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，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，新食品原料及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、pH 值、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。

---

HN

QB

## 编制说明

本标准适用于以深井水或生活饮用水（经粗滤、反渗透处理）为主要原料,添加菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、仙草（凉粉草）、金线莲（金线兰）、蒲公英、甘草、枸杞、薄荷、淡竹叶、山楂、佛手、金银花、荷叶、莱菔子、罗汉果、乌梅、百合、胖大海中的一种或几种，添加或不添加白砂糖、麦芽糊精、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）中的一种或几种，经预处理、熬制提取、调配、过滤、灌装、杀菌、包装加工而成的草本饮料。

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/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》中的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

安阳乐比乐饮品有限公司