



410279S-2025



南阳中佳食品科技有限公司企业标准

Q/NZJ 0001S-2025

# 植物饮料

2025-01-21 发布

2025-01-21 实施

南阳中佳食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由南阳中佳食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘磊。

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、地黄、麦冬、天冬、化橘红、白扁豆、百合、山药、覆盆子、肉桂、桃仁、茯苓、姜（干姜）、高良姜、小茴香、砂仁、龙眼肉（桂圆）、麦芽、莲子、枸杞子、玉竹、佛手、山楂、葛根、乌梅、木瓜、郁李仁、火麻仁、代代花、昆布、薄荷、青果、白果、枳椇子、胖大海、薏苡仁（薏米）、香橼、梔子、莱菔子、紫苏、紫苏籽、淡竹叶、淡豆豉、菊苣、黄精、黄芥子、芝麻（白芝麻、黑芝麻）、黑豆、小蓟、薤白、余甘子、肉豆蔻、桑叶、芡实、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、荷叶、决明子、刀豆、桔梗、鱼腥草、杏仁（甜、苦）、沙棘、陈皮（橘皮）、罗汉果、甘草、马齿苋、赤小豆、鲜白茅根、鲜芦根、桑椹、酸枣仁、藿香、益智仁、金银花、蒲公英、槐米、白芷、肉桂、橘红、桑椹、枣（大枣、酸枣、红枣）、平卧菊三七、丁香、牛蒡根、玉米须、苦荞、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、大麦苗、茉莉花、蛹虫草、酪梨（牛油果）、刺梨、菊粉、梨、柠檬、金桔、五指毛桃、食用菌（香菇、猴头菇、草菇、银耳、黑木耳、松露中的一种或几种）、绿豆、红豆、红小豆、白毛银露梅、圆苞车前子壳、黑米、红米、天贝、雪莲培养物、桂花、丹凤牡丹花、明日叶、黄秋葵、枇杷果、杜仲雄花中的一种或几种为原料，经预处理或不预处理、水煮提取、过滤、浓缩或不浓缩，加入或不加入梨膏（梨汁、蜂蜜）、白芸豆提取物、可溶性大豆多糖、蜂蜜、麦芽糖、红糖、白砂糖、低聚果糖中的一种或几种，经调配、混合、灭菌或不灭菌、包装而制成的植物饮料。

根据所用原辅料及生产工艺不同产品可分为两大类：植物饮料和植物浓浆饮料。

## 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 白扁豆、百合、山药、覆盆子、肉桂、桃仁、茯苓、姜（干姜）、高良姜、小茴香、砂仁、龙眼肉（桂圆）、麦芽、莲子、枸杞子、玉竹、佛手、山楂、葛根、乌梅、木瓜、地黄、麦冬、天冬、化橘红、郁李仁、火麻仁、代代花、昆布、薄荷、青果、白果、枳椇子、胖大海、薏苡仁（薏米）、香橼、梔子、莱菔子、紫苏、紫苏籽、淡竹叶、淡豆豉、菊苣、黄精、黄芥子、黑豆、小蓟、薤白、余甘子、肉豆蔻、桑叶、芡实、菊花、荷叶、决明子、刀豆、桔梗、鱼腥草、杏仁（甜、苦）、沙棘、陈皮（橘皮）、罗汉果、甘草、马齿苋、赤小豆、鲜白茅根、鲜芦根、桑椹、酸枣仁、藿香、益智仁、蒲公英、槐米、白芷、肉桂、橘红、桑椹、枣（大枣、酸枣、红枣）应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.3 芝麻（白芝麻、黑芝麻）、枳椇子应符合 GB 19300 的规定。

2.1.5 牛蒡根应符合原国家卫计委《关于牛蒡作为普通食品管理有关问题的批复》（国卫食品函〔2013〕83 号）的规定。

- 2.1.4 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国家市场监督管理总局关于党参等9种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告（2023年第9号）的规定。
- 2.1.5 地黄、麦冬、天冬、化橘红应符合国家卫生健康委员会 国家市场监督管理总局关于地黄等4种按照传统既是食品又是中药材的物质的公告（2025年第4号）的规定。
- 2.1.6 平卧菊三七应符合原卫生部关于将肠膜明串珠菌肠膜亚种列入《可用于食品的菌种名单》的公告（卫生部公告2012年第8号）的规定。
- 2.1.7 玉米须应符合原卫生部《关于玉米须有关问题的批复》（卫监督函〔2012〕306号）的规定。
- 2.1.8 苦荞应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 重瓣红玫瑰应符合原卫生部2010年第3号公告的规定。
- 2.1.10 人参（人工种植5年及以下）应符合原卫生部《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》（2012年第17号）公告的规定。
- 2.1.11 大麦苗应符合原国家卫生部关于将肠膜明串珠菌肠膜亚种列入《可用于食品的菌种名单》的公告（卫生部公告2012年第8号）公告的规定。
- 2.1.12 茉莉花、金银花、桂花、代代花应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.13 蛹虫草应符合原国家卫计委公告（2014年第10号）的规定。
- 2.1.13 酪梨（牛油果）应成熟度良好、清洁且卫生、无污染、无病虫害、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.14 刺梨应符合关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告（卫生部公告2004年第17号）的规定。
- 2.1.15 菊粉应符合原卫生部公告（2009年第5号）的规定。
- 2.1.16 柠檬应符合 GB/T 29370 的规定。
- 2.1.17 金桔应符合 GB/T 33470 的规定。
- 2.1.18 五指毛桃应符合国卫办食品函〔2014〕205号的规定。
- 2.1.19 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.20 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.21 黑豆、红豆、红小豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.22 白毛银露梅应符合国卫办食品函〔2014〕1075号的规定。
- 2.1.23 圆苞车前子壳应符合原卫计委公告（2014年第10号）的规定。
- 2.1.24 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.25 红米应符合 LS/T 3270 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.26 天贝应符合卫生计生委2013年第3号的规定。
- 2.1.27 雪莲培养物应符合原卫生部公告（2010年第9号）的规定。
- 2.1.28 丹凤牡丹花应符合原卫生部《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。

2.1.29 明日叶应符合国家卫健委 2019 年第 2 号公告的规定。

2.1.30 黄秋葵应符合 GB/T 23787 的规定。

2.1.31 枇杷果应符合 GB/T 13867 的规定。

2.1.32 杜仲雄花应符合原国家卫计委公告（2014 年第 6 号）的规定。

2.1.35 白芸豆提取物应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.36 可溶性大豆多糖应符合 GB 1886.322 的规定。

2.1.37 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.38 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.39 红糖、白砂糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.40 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。

2.1.41 梨应符合 GB/T 10650 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  |
|-------|------------------|---------|--|
|       | 植物饮料             | 植物浓浆饮料  |  |
| 性状    | 液体               | 浓稠液态或膏状 | 从样品中取出适量，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    | 具有本品应有的色泽        |         |  |
| 气味、滋味 | 具有本品应有的滋味与气味，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），%              | ≥   | 0.5     | GB/T 12143    |
| 铅（以 Pb 计），mg/kg                 | ≤   | 0.3     | GB 5009.12    |
| 展青霉素 <sup>a</sup> ，μg/kg        | ≤   | 20.0    | GB 5009.185   |
| 氰化物 <sup>b</sup> （以 HCN 计），mg/L | ≤   | 0.05    | GB 5009.36    |
| 脲酶试验 <sup>c</sup>               |     | 阴性      | GB/T 5009.183 |

注：a 仅适用于添加山楂的产品；

b 仅适用于添加杏仁产品；

c 仅适用于添加黑豆、大豆类的产品。

## 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   | 采样方案 <sup>a</sup> 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 <sup>b</sup> , CFU/mL  | 5                     | 2 | 1               | 10              | GB 4789.3  |
| *霉菌, CFU/mL ≤   | 15                    |   |                 |                 | GB 4789.15 |
| *酵母, CFU/mL ≤   | 15                    |   |                 |                 | 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 4789.25 执行;<br>*霉菌、酵母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, 食品添加剂的使用应符合 GB2760 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, 食药物质和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、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、地黄、麦冬、天冬、化橘红、白扁豆、百合、山药、覆盆子、肉桂、桃仁、茯苓、姜（干姜）、高良姜、小茴香、砂仁、龙眼肉（桂圆）、麦芽、莲子、枸杞子、玉竹、佛手、山楂、葛根、乌梅、木瓜、郁李仁、火麻仁、代代花、昆布、薄荷、青果、白果、枳椇子、胖大海、薏苡仁（薏米）、香橼、栀子、莱菔子、紫苏、紫苏籽、淡竹叶、淡豆豉、菊苣、黄精、黄芥子、芝麻（白芝麻、黑芝麻）、黑豆、小蓟、薤白、余甘子、肉豆蔻、桑叶、芡实、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、荷叶、决明子、刀豆、桔梗、鱼腥草、杏仁（甜、苦）、沙棘、陈皮（橘皮）、罗汉果、甘草、马齿苋、赤小豆、鲜白茅根、鲜芦根、桑椹、酸枣仁、藿香、益智仁、金银花、蒲公英、槐米、白芷、肉桂、橘红、桑椹、枣（大枣、酸枣、红枣）、平卧菊三七、丁香、牛蒡根、玉米须、苦荞、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、大麦苗、茉莉花、蛹虫草、酪梨（牛油果）、刺梨、菊粉、梨、柠檬、金桔、五指毛桃、食用菌（香菇、猴头菇、草菇、银耳、黑木耳、松露中的一种或几种）、绿豆、红豆、红小豆、白毛银露梅、圆苞车前子壳、黑米、红米、天贝、雪莲培养物、桂花、丹凤牡丹花、明日叶、黄秋葵、枇杷果、杜仲雄花中的一种或几种为原料，经预处理或不预处理、水煮提取、过滤、浓缩或不浓缩，加入或不加入梨膏（梨汁、蜂蜜）、白芸豆提取物、可溶性大豆多糖、蜂蜜、麦芽糖、红糖、白砂糖、低聚果糖中的一种或几种，经调配、混合、灭菌或不灭菌、包装而制成的植物饮料。

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。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

南阳中佳食品科技有限公司