



410319S-2025

洛阳顺势药业有限公司食品分公司企业标准

Q/LSSF 0026S-2025

肉苁蓉枸杞子植物饮料

2025-01-26 发布

2025-01-26 实施

洛阳顺势药业有限公司食品分公司 发布

前 言

本标准由洛阳顺势药业有限公司食品分公司提出并起草。

本标准主要起草人：何广政、程爱国、史亚芳。

H N

Q B

肉苁蓉枸杞子植物饮料

1 范围

本标准规定了肉苁蓉枸杞子植物饮料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以肉苁蓉、枸杞子、黄精为主要原料，经清洗、切片、破碎、浸泡、磨浆、过滤，添加或不添加结冷胶、山梨酸钾，经调配、灌装、灭菌、包装而成的肉苁蓉枸杞子植物饮料。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 肉苁蓉、枸杞子、黄精应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.2 结冷胶应符合GB 25535的规定。

2.1.3 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。

2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 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	

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
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
锌、铜、铁总和 ^a ，mg/L	≤ 20	GB 5009.13、GB 5009.14和GB 5009.90
山梨酸钾 ^b ，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28

a适用于金属罐装的产品；

b仅适用于添加该食品添加剂的产品。

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 ^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 ≤	15				GB 4789.15
*酵母, CFU/mL ≤	15				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 4789.25执行; *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 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; 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、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

本标准适用于以肉苁蓉、枸杞子、黄精为主要原料，经清洗、切片、破碎、浸泡、磨浆、过滤，添加或不添加结冷胶、山梨酸钾，经调配、灌装、灭菌、包装而成的肉苁蓉枸杞子植物饮料。

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》，制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

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。

洛阳顺势药业有限公司食品分公司