



4 10900 S-2025



洛阳康露饮品有限公司企业标准

Q/LKL 0002S-2025

植物饮料

2025-03-20 发布

2025-03-20 实施

洛阳康露饮品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳康露饮品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王伊东。

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为原料，加入植物水提取物或浓缩液【人参（人工种植5年及5年以下）、丹凤牡丹花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、葛根、肉桂、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、茉莉花、金银花、淡竹叶、小茴、火麻仁、枳椇子、黑芝麻、栀子、荷叶、小茴香、桂花、胡椒、桑叶、槐米、马齿苋、牛蒡根、大麦、蒲公英、桃仁、胖大海、罗汉果、杏仁、陈皮（橘皮）、紫苏、薄荷、桔梗、甘草、益智仁、鱼腥草、薤白、红豆、薏米、库拉索芦荟凝胶、枸杞、银杏、桑椹、苦瓜、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、化橘红中的一种或几种】中的一种或几种为原料，加入或不加入枇杷汁、枇杷提取物（水提物）、杨梅提取物（水提物）、果葡糖浆、白砂糖、食用盐、低聚异麦芽糖、低聚果糖、低聚木糖、L-阿拉伯糖、食品添加剂【碳酸氢钠、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇、甜菊糖苷、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、黄原胶、羧甲基纤维素钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、柠檬黄、焦糖色（亚硫酸铵法）、食品用香精中的一种或几种】中的一种或多种，经调配、杀菌、灌装加工制成的植物饮料。

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 植物水提取物、植物浓缩液应符合 GB/T 31326 的规定。
- 2.1.3 枇杷汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.4 枇杷提取物（水提物）、杨梅提取物（水提物）应符合 GB/T 31326 的规定。
- 2.1.5 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.9 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.10 罗汉果甜苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.11 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.12 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.13 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。

- 2.1.14 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.15 低聚木糖应符合 QB/T 2984 的规定。
- 2.1.16 L-阿拉伯糖应符合 QB/T 4321 的规定。
- 2.1.17 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.18 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.19 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.20 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.21 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.22 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.23 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.24D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.25 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.26 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.27 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.28 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.29 焦糖色应符合 GB 1886.64 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	无色	
气味、滋味	具有本品应有的气味、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许少量沉淀	

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	≤ 0.25	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜） ^a ，g/kg	≤ 0.3	GB 5009.140
环己基氨基磺酸钠（甜蜜素） ^a （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97

天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜) ^a , g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
柠檬黄 ^a , g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
甜菊糖苷 ^a (以甜菊醇当量计), g/kg	≤	0.2	SN/T 3854
氰化物 ^b (以 HCN 计), mg/L	≤	0.05	GB 5009.36
展青霉素 ^c , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
注:*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
a 仅适用于使用相应食品添加剂的产品。			
b 仅适用于使用杏仁的产品。			
c 仅适用于使用山楂的产品。			

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	≤	20			GB 4789.15
酵母, CFU/mL	≤	20			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 4789.25 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 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, 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

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。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为原料，加入植物水提取物或浓缩液【人参（人工种植 5 年及 5 年以下）、丹凤牡丹花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、葛根、肉桂、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、茉莉花、金银花、淡竹叶、小茴、火麻仁、枳椇子、黑芝麻、栀子、荷叶、小茴香、桂花、胡椒、桑叶、槐米、马齿苋、牛蒡根、大麦、蒲公英、桃仁、胖大海、罗汉果、杏仁、陈皮（橘皮）、紫苏、薄荷、桔梗、甘草、益智仁、鱼腥草、薤白、红豆、薏米、库拉索芦荟凝胶、枸杞、银杏、桑椹、苦瓜、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、化橘红中的一种或几种】中的一种或几种为原料，加入或不加入枇杷汁、枇杷提取物（水提物）、杨梅提取物（水提物）、果葡糖浆、白砂糖、食用盐、低聚异麦芽糖、低聚果糖、低聚木糖、L-阿拉伯糖、食品添加剂【碳酸氢钠、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇、甜菊糖苷、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、黄原胶、羧甲基纤维素钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、柠檬黄、焦糖色（亚硫酸铵法）、食品用香精中的一种或几种】中的一种或多种，经调配、杀菌、灌装加工制成的植物饮料。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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳康露饮品有限公司

QB