



411073S-2025



新县岐伯问草食品有限公司企业标准

Q/XQWS 0003S-2025

# 植物饮料

2025-04-10 发布

2025-04-10 实施

新县岐伯问草食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由新县岐伯问草食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张灏。

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、反渗透）为原料，加入水提物或其浸泡液[山药、茯苓、枸杞、山楂、桑椹、陈皮、薏苡仁、葛根、甘草、干姜、罗汉果、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、白芷、小茴香、金银花、益智仁、沙棘、决明子、黑枣、桂圆、大枣、龙眼肉、黄精、佛手、黑枸杞、芡实、黑豆、荷叶、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、地黄、麦冬、天冬、化橘红、丹凤牡丹花、人参(人工种植 5 年及 5 年以下)、雨生红球藻（虾青素）中的一种或多种为原料，经水煮提取或浸泡、浓缩或不浓缩]，经过滤或不过滤，添加或不添加白砂糖、果葡糖浆、蜂蜜、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、乳酸、碳酸氢钠、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、果胶、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、甲基纤维素、羟丙基甲基纤维素、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、抗坏血酸（又名维生素 C）、D-异抗坏血酸钠、L（+）-酒石酸、dl-酒石酸、食品用香精、 $\beta$ -胡萝卜素、焦糖色（亚硫酸铵法）、姜黄、亮蓝、柠檬黄、叶绿素铜钠盐、诱惑红、天然胡萝卜素、甜菜红、纽甜（又名 N-[N-（3, 3-二甲基丁基）]-L- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯）、阿斯巴甜（又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、安赛蜜（又名乙酰磺胺酸钾）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、甜蜜素（又名环己基氨基磺酸钠）、甜菊糖苷、麦芽糖醇、麦芽糖醇液、赤藓糖醇、木糖醇、罗汉果甜苷、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠中的一种或几种，经调配、混合、杀菌后灌装或灌装后杀菌、加工而成的植物饮料。

根据原辅料不同可分为不同产品。

## 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 山药、茯苓、枸杞、山楂、桑椹、陈皮、薏苡仁、葛根、甘草、干姜、罗汉果、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、白芷、小茴香、金银花、益智仁、沙棘、决明子、黑枣、桂圆、大枣、龙眼肉、黄精、佛手、黑枸杞、芡实、黑豆、荷叶、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、地黄、麦冬、天冬、化橘红应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.3 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。

2.1.4 人参(人工种植 5 年及 5 年以下) 应符合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）的规定。

2.1.5 雨生红球藻（虾青素）应符合原卫生部公告（2010 年第 17 号）的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 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 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.9 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.10 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.11 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.12 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.13 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.14 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.15 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.16 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.17 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.18 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.19 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.20 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.21 甲基纤维素应符合 GB 1886.256 的规定。
- 2.1.22 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.23 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.24 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.25 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.26 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.27 L(+)-酒石酸应符合 GB 25545 的规定。
- 2.1.28 d1-酒石酸应符合 GB 1886.42 的规定。
- 2.1.29 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.30  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.31 焦糖色（亚硫酸铵法）应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.32 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.33 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.34 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.35 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.36 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.37 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.38 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.39 纽甜（又名 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨酸-L-苯丙氨酸 1-甲酯）应符合 GB 29944 的规定。

- 2.1.40 阿斯巴甜（又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.41 安赛蜜（又名乙酰磺胺酸钾）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.42 三氯蔗糖（又名蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.43 甜蜜素（又名环己基氨基磺酸钠）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.44 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.45 麦芽糖醇和麦芽糖醇液应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.46 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.47 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.48 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.49 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.50 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.51 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 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 份，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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品特有的气、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	≤ 0.3	GB 5009.12
<sup>a</sup> 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
<sup>a</sup> 苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
<sup>a</sup> 乙二胺四乙酸二钠，g/kg	≤ 0.03	SN/T 3855或GB 5009.278
<sup>a</sup> L(+)-酒石酸、dl-酒石酸（以酒石酸计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.157
<sup>a</sup> 纽甜，g/kg	≤ 0.02	GB 5009.247
<sup>a</sup> 阿斯巴甜，g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
<sup>a</sup> 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97

<sup>a</sup> 安赛蜜, g/kg	≤	0.3	GB 5009.140
<sup>a</sup> 三氯蔗糖, g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
<sup>a</sup> 甜菊糖苷(以甜菊醇当量计), g/kg	≤	0.2	SN/T 3854
<sup>a</sup> β-胡萝卜素, g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
<sup>a</sup> 亮蓝(以亮蓝计), g/kg	≤	0.02	GB 5009.35
<sup>a</sup> 柠檬黄(以柠檬黄计), g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
<sup>a</sup> 叶绿素铜钠盐, g/kg	≤	0.5	GB 5009.260
<sup>a</sup> 诱惑红(以诱惑红计), g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
<sup>a</sup> 磷酸盐(以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
<sup>b</sup> 展青霉素, μg/kg	≤	30	GB 5009.185
<sup>c</sup> 锌、铁、铜总和, mg/L	≤	20	GB 5009.13、GB 5009.14、GB 5009.90
同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂、防腐剂)在混合使用时,各自用量占GB 2760规定最大使用量的比例之和不应超过1;			
a 仅适用于添加该种添加剂的产品			
b 仅适用于添加山楂及其制品的产品;			
c 仅适用于金属罐装的产品。			

## 2.4 微生物限量

2.4.1 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求,按GB 4789.26规定的方法检验。

2.4.2 非经商业无菌生产的产品,其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, 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
<sup>a</sup> 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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881和GB 12695的规定。

## 2.7 其它要求

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、商业无菌（经商业无菌生产的饮料）、菌落总数（非经商业无菌生产的饮料）、大肠菌群（非经商业无菌生产的饮料）。型式检验按国家相关规定执行。

H H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）为原料，加入水提物或其浸泡液[山药、茯苓、枸杞、山楂、桑椹、陈皮、薏苡仁、葛根、甘草、干姜、罗汉果、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、白芷、小茴香、金银花、益智仁、沙棘、决明子、黑枣、桂圆、大枣、龙眼肉、黄精、佛手、黑枸杞、芡实、黑豆、荷叶、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、地黄、麦冬、天冬、化橘红、丹凤牡丹花、人参(人工种植 5 年及 5 年以下)、雨生红球藻（虾青素）中的一种或多种为原料，经水煮提取或浸泡、浓缩或不浓缩，经过滤或不过滤，添加或不添加白砂糖、果葡糖浆、蜂蜜、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、乳酸、碳酸氢钠、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、果胶、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、甲基纤维素、羟丙基甲基纤维素、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、抗坏血酸（又名维生素 C）、D-异抗坏血酸钠、L(+)-酒石酸、dl-酒石酸、食品用香精、 $\beta$ -胡萝卜素、焦糖色（亚硫酸铵法）、姜黄、亮蓝、柠檬黄、叶绿素铜钠盐、诱惑红、天然胡萝卜素、甜菜红、纽甜（又名 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨酸-L-苯丙氨酸 1-甲酯）、阿斯巴甜（又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、安赛蜜（又名乙酰磺胺酸钾）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、甜蜜素（又名环己基氨基磺酸钠）、甜菊糖苷、麦芽糖醇、麦芽糖醇液、赤藓糖醇、木糖醇、罗汉果甜苷、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠中的一种或几种，经调配、混合、杀菌后灌装或灌装后杀菌、加工而成的植物饮料。

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》制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中维生素 C 作为抗氧化剂使用。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新县岐伯问草食品有限公司