



411140S-2025



温县怀明堂药业有限公司企业标准

Q/WHY 0009S-2025

植物饮料

2025-04-19 发布

2025-04-19 实施

温县怀明堂药业有限公司 发布

前 言

本标准由温县怀明堂药业有限公司提出。

本标准由温县怀明堂药业有限公司起草。

本标准主要起草人：慕建立、慕亚利、李三豹。

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。

本标准适用于以饮用水（经过滤、反渗透）为原料，添加植物【山药（怀山药或铁棍山药）、刀豆、小茴香、小蓟、山楂、马齿苋、火麻仁、玉竹、甘草、白果（银杏）、白芷、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、杏仁、沙棘、芡实、花椒、麦芽、枣、罗汉果、郁李仁、金银花、鱼腥草、姜、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莲子、高良姜、淡竹叶、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、肉桂、黄精、紫苏、葛根、芝麻、胡椒、槐米、槐花、蒲公英、鲜白茅根、鲜芦根、陈皮（橘皮）、薄荷、薏苡仁、薤白、玫瑰茄（洛神花）、库拉索芦荟凝胶、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、人参（人工种植5年及5年以下）、乌药叶、辣木叶、沙棘叶、丹凤牡丹花、牛蒡根、平卧菊三七、大麦苗、小麦苗、枇杷叶、白毛银露梅、枇杷花、明日叶、关山樱花、地黄、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、茉莉花、桂花、木瓜、香菇、木耳、黑豆、黄豆、紫菜、大麦、红豆、苦瓜中的一种或几种】水提取物或其浓缩液，添加或不添加水果【苹果、梨、橙、荔枝、柠檬、柚、桔子、柑橘、甘蔗、菠萝、芒果、杨梅、话梅、桃、石榴、枇杷、火龙果、葡萄、黑加仑、提子、猕猴桃（奇异果）、樱桃（车厘子）、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、百香果、杏、乌梅、青梅的一种或几种】提取物或其浓缩液、白砂糖、红糖、冰糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、食用葡萄糖、低聚果糖、低聚异麦芽糖、蜂蜜、食用盐中的一种或几种，添加或不添加油菜花粉、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、d1-酒石酸、食品用香精、β-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-α-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、杀菌、灌装、包装加工而成的植物饮料。

根据原料不同可分为不同产品：以一种植物原料命名的，如金银花植物饮料，等；以两种或两种以上植物原料命名的产品：如蒲公英桂花植物饮料，等；或以一种植物+复合命名：如茯苓复合植物饮料等。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 植物水提取物、水果提取物应符合 GB 7101 的规定。

2.1.3 植物浓缩液、水果浓缩液应符合 GB 17325 的规定。

2.1.4 白砂糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.5 果葡糖浆、葡萄糖浆、食用葡萄糖、低聚果糖、低聚异麦芽糖应符合 GB 15203 的规定。

- 2.1.6 蜂蜜应符合GB 14963 的规定。
- 2.1.7 油菜花粉应符合卫生部公告2004年第17号和GB 31636 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721 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 dl-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 β -胡萝卜素应符合GB 1886.366 的规定。
- 2.1.31 焦糖色应符合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- α -天门冬氨-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	取适量样品，置于无色透明的洁净烧杯中，在自然光下观察性状、色泽，鉴别气味，用温开水漱口、品尝滋味，检查其有无外来异物
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来异物	

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
^a 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	0.5 GB 5009.28
^a 苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0 GB 5009.28
^a 乙二胺四乙酸二钠，g/kg	≤	0.03 SN/T 3855 或GB 5009.278

^a L(+)-酒石酸、dl-酒石酸（以酒石酸计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.157
^a 纽甜，g/kg	≤	0.02	GB 5009.247
^a 阿斯巴甜，g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
^a 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
^a 安赛蜜，g/kg	≤	0.3	GB 5009.140
^a 三氯蔗糖，g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
^a 甜菊糖苷（以甜菊醇当量计），g/kg	≤	0.2	SN/T 3854
^a β-胡萝卜素，g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
^a 亮蓝（以亮蓝计），g/kg	≤	0.02	GB 5009.35
^a 柠檬黄（以柠檬黄计），g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
^a 叶绿素铜钠盐，g/kg	≤	0.5	GB 5009.260
^a 诱惑红（以诱惑红计），g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
^b 磷酸盐（以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
^c 展青霉素，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
^d 氰化物（以HCN计），mg/L	≤	0.05	GB 5009.36
脲酶试验（仅适用于添加黄豆及制品的产品）		阴性	GB 5009.183

注：a 仅适用于添加该种添加剂的产品，且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；

b 仅适用于添加磷酸盐的产品；

c 仅适用于添加【苹果、山楂】及其制品的产品；

d 仅适用于添加杏仁及其制品的产品。

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
*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 1：a 样品的采样和处理按GB 4789.1 和GB 4789.25 执行。					
注 2：*霉菌和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

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，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

本标准适用于以饮用水（经过滤、反渗透）为原料，添加植物【山药（怀山药或铁棍山药）、刀豆、小茴香、小蓟、山楂、马齿苋、火麻仁、玉竹、甘草、白果（银杏）、白芷、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、杏仁、沙棘、芡实、花椒、麦芽、枣、罗汉果、郁李仁、金银花、鱼腥草、姜、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莲子、高良姜、淡竹叶、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、肉桂、黄精、紫苏、葛根、芝麻、胡椒、槐米、槐花、蒲公英、鲜白茅根、鲜芦根、陈皮（橘皮）、薄荷、薏苡仁、薤白、玫瑰茄（洛神花）、库拉索芦荟凝胶、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、人参（人工种植5年及5年以下）、乌药叶、辣木叶、沙棘叶、丹凤牡丹花、牛蒡根、平卧菊三七、大麦苗、小麦苗、枇杷叶、白毛银露梅、枇杷花、明日叶、关山樱花、地黄、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、茉莉花、桂花、木瓜、香菇、木耳、黑豆、黄豆、紫菜、大麦、红豆、苦瓜中的一种或几种】水提取物或其浓缩液，添加或不添加水果【苹果、梨、橙、荔枝、柠檬、柚、桔子、柑橘、甘蔗、菠萝、芒果、杨梅、话梅、桃、石榴、枇杷、火龙果、葡萄、黑加仑、提子、猕猴桃（奇异果）、樱桃（车厘子）、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、百香果、杏、乌梅、青梅的一种或几种】提取物或其浓缩液、白砂糖、红糖、冰糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、食用葡萄糖、低聚果糖、低聚异麦芽糖、蜂蜜、食用盐中的一种或几种，添加或不添加油菜花粉、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、β-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-α-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、杀菌、灌装、包装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。

本标准中霉菌和酵母严于食品安全国家标准GB 7101的规定。

温县怀明堂药业有限公司