



412444 S-2025



郑州顶真食品有限公司企业标准

Q/ZDS 0019S-2025

植物饮料

2025-08-13 发布

2025-08-13 实施

郑州顶真食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州顶真食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨栋、苗瑞玲。

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，添加植物【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、梔子、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、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）、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、玉米须、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、杜仲雄花、茉莉花、桂花、木瓜、苦瓜中的一种或几种经水煮、过滤、浓缩或不浓缩、干燥或不干燥】水提取物或其浓缩液或其浓缩干燥粉，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】水提取物或其浓缩液、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、玛咖粉、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。

根据原料不同可分为不同产品：以种植物原料命名的，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 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.2 植物水提取物、植物水提取物浓缩干燥粉、水果水提取物应符合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 d1-酒石酸应符合 GB 1886.42 的规定。
- 2.1.29 d1-酒石酸应符合 GB 1886.42 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	试验方法
性状	液体	从样品中取出 1 瓶,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	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品特有的气味和滋味,无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质,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	≤	0.3 GB 5009.12
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计),g/kg	≤	0.5 GB 5009.28
苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计),g/kg	≤	1.0 GB 5009.28
乙二胺四乙酸二钠 ^a ,g/kg	≤	0.03 GB 5009.278 或SN/T 3855

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

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的平板计数法
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
*霉菌, CFU/mL	≤	15			GB 4789.15
*酵母, CFU/mL	≤	15			GB 4789.15

注：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 生产加工过程中的卫生要求

食品生产加工过程中的卫生要求应符合 GB14881 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；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

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）为原料，添加植物【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、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）、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、玉米须、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、杜仲雄花、茉莉花、桂花、木瓜、苦瓜中的一种或几种经水煮、过滤、浓缩或不浓缩、干燥或不干燥】水提取物或其浓缩液或其浓缩干燥粉，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】水提取物或其浓缩液、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、玛咖粉、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、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。

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。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。

H N

Q B