



410050S-2026



河南省玉宇清生物科技有限公司企业标准

Q/HYS 0001S-2026

# 植物饮料

2026-01-13 发布

2026-01-13 实施

河南省玉宇清生物科技有限公司 发布

## 前　　言

本标准由河南省玉宇清生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：马冠洲。

H N

QB

# 植物饮料

## 1 范围

本标准规定了植物饮料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以水（经过滤、反渗透）、【（金银花、花椒、生姜、大葱、大蒜）经清洗、预处理】、果葡糖浆为主要原料，添加白醋进行熬制、过滤、冷却、灌装、杀菌、包装而制成的植物饮料。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。

2.1.3 金银花、花椒、生姜、大葱、大蒜应清洁、卫生、无污染，符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.4 白醋应符合 GB 17325 或 GB/T 31121 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
色 泽	具有本品应有的色泽	
性 状	液体	
气、滋 味	具有本品特有的气味、滋味，无异味	取100ml左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
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
pH 值	2.5~4.5	GB/T 5750.4
可溶性固形物（20℃, 折光计法）, %	≥ 1.0	GB/T 12143
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
总砷（以 As 计）, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

注：\*该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

### 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 <sup>a</sup> 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: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。

## 2.5 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

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

## 2.7 其他要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定; 新食品原料的使用应符合国家公告的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括感官要求、pH 值、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

## 编 制 说 明

本标准适用于以水（经过滤、反渗透）、【（金银花、花椒、生姜、大葱、大蒜）经清洗、预处理】、果葡糖浆为主要原料，添加白醋进行熬制、过滤、冷却、灌装、杀菌、包装而制成的植物饮料。

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》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中维生素 C 作用抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省玉宇清生物科技有限公司

H N

Q B