



411366S-2026



温县怀明堂生物科技有限公司企业标准

Q/WHS 0003S-2026

植物饮料

2026-05-27 发布

2026-05-27 实施

温县怀明堂生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由温县怀明堂生物科技有限公司提出。

本标准由温县怀明堂生物科技有限公司起草。

本标准主要起草人：慕明浦。

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，添加植物水提取物或其浓缩液【地黄、陈皮、佛手、香橼、酸枣仁、百合、甘草、大枣、莲子、茯苓、桂圆、乌梅、山药、白扁豆、砂仁、麦芽、芡实、生姜、党参、黄芪、山楂、高良姜、苦瓜、桑叶、玉竹、葛根、薏苡仁、黄精、枸杞、肉桂、荷叶、人参（人工种植五年以下）、肉豆蔻、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）中的一种或几种】，添加或不添加水果水提取物或其浓缩液、食糖、淀粉糖、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、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。

根据原料不同可分为不同产品：以种植物原料命名的，如地黄植物饮料等；以两种或两种以上植物原料命名的产品：如葛根苦瓜植物饮料等；或以种植物+复合命名：如怀菊复合植物饮料等。

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 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 淀粉糖应符合 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
^a 磷酸盐(以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
^b 展青霉素, μg/kg	≤	20	GB 5009.185
^c 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/T 5009.183
<p>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;</p> <p>b 仅适用于添加【苹果、山楂】及其制品的产品;</p> <p>c 仅适用于添加杏仁及其制品的产品</p>			

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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以饮用水（经过滤、反渗透）为原料，添加植物水提取物或其浓缩液【地黄、陈皮、佛手、香橼、酸枣仁、百合、甘草、大枣、莲子、茯苓、桂圆、乌梅、山药、白扁豆、砂仁、麦芽、芡实、生姜、党参、黄芪、山楂、高良姜、苦瓜、桑叶、玉竹、葛根、薏苡仁、黄精、枸杞、肉桂、荷叶、人参、肉豆蔻、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）中的一种或几种】，添加或不添加水果水提取物或其浓缩液、食糖、淀粉糖、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、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。

温县怀明堂生物科技有限公司