



411436S-2026

河南常青肽生物科技有限公司企业标准

Q/HCQT 0002S-2026

植物饮料

2026-06-03 发布

2026-06-03 实施

河南常青肽生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南常青肽生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：王偃。

本标准自发布实施日起替代Q/HCQT 0002S-2025。

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、刀豆、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）、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、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、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 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 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.31 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.32 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.33 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.34 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.35 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.36 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.37 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。

2.1.38 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。

2.1.39 乙二胺四乙酸二钠应符合GB 1886.100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。

2.2 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
可溶性固形物（20℃,折光计法），%	≥ 0.5	GB/T 12143
^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、刀豆、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）、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、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、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。

河南常青肽生物科技有限公司