



413054S-2017



南阳中大宏业食品有限公司企业标准

Q/NZHS 0003S-2017

凉茶及植物饮料

2017-12-20 发布

2017-12-20 实施

南阳中大宏业食品有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由南阳中大宏业食品有限公司提出并起草。

附录 A 为本标准规范性内容。

本标准起草人：程相全 王玉峰 周京超。

H N

Q B

凉茶及植物饮料

1 范围

本标准规定了凉茶及植物饮料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以夏枯草、金银花、仙草、鸡蛋花、菊花、布渣叶、甘草为原料，经清洗、水煮、过滤，或以凉茶提取液为原料，枸杞经清洗、制浆，加入生活饮用水（经过滤、反渗透）、白砂糖、柠檬酸、结冷胶、羧甲基纤维素钠、诱惑红，以上原辅料的多种，经调配、均质、灌装、封口、杀菌、检验、包装而成的凉茶及植物饮料。

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 夏枯草、金银花、菊花、布渣叶、甘草、枸杞应符合《中华人民共和国药典》（2015 年版一部）的规定。

2.1.3 凉茶提取液应符合附录 A 的规定，见附录 A。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.6 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。

2.1.7 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.8 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

2.1.9 仙草、鸡蛋花应符合卫生部《关于批准 DHA 藻油等 7 种物品为新资源食品及其它相关规定的公告》（2010 年 3 号）的规定。

2.2 感官要求

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
性 状	液体	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一烧杯中，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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，微甜、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质,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	
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), %		≥	0.3	GB/T 12143
总酸 (以柠檬酸计) ^a , g/L		≥	0.1	GB/T 12456
pH 值	枸杞饮料		3.0-6.5	GB/T 5750
	凉茶饮料		4.5-7.5	
铅 (以 Pb 计), mg/L		≤	0.3	GB 5009.12
诱惑红 (以诱惑红计), g/kg		≤	0.1	GB 5009.141
锌、铜、铁总和 ^b , mg/L		≤	20	GB 5009.13 或 GB 5009.14 或 GB 5009.90
a 仅限于枸杞饮料。				
b 仅限于金属罐装。				

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

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 中的平板计数法
霉菌* (CFU/mL) ≤			10		GB 4789.15
酵母* (CFU/mL) ≤			10		GB 4789.15
沙门氏菌 (/25 mL)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 (CFU/mL)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;					
*霉菌和酵母的指标严于食品安全国家标准 GB 7101。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合 GB 12695 相关规定。

2.7 其它要求

食品添加剂应符合 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。

3 检验

出厂检验项目为：感官、可溶性固形物、pH 值、总酸（仅限于枸杞饮料）、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

附录 A

1、范围

凉茶浓缩汁是以菊花、夏枯草、鸡蛋花、布渣叶、仙草、甘草、金银花为原料，经拣选、水煮、提取、浓缩加工而成。

2、要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 布渣叶、菊花、金银花、夏枯草、甘草应符合《中华人民共和国药典》（2015 版第一部）的规定。

2.1.2 仙草、鸡蛋花应符合卫生部《关于批准 DHA 藻油等 7 种物品为新资源食品及其它相关规定的公告》（2010 年 3 号）的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 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	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，应符合表 1 的规定。
色泽	棕褐色	
气、滋味	具有原料特有的气、滋味，甘甜可口，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥ 1.0	GB/T 12143
pH 值	5.0-7.0	GB/T 5750.4
总砷（以 As 计），mg/L	≤ 0.3	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12

2.2 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

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 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
金黄色葡萄球菌（CFU/mL）	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;

注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以夏枯草、金银花、仙草、鸡蛋花、菊花、布渣叶、甘草为原料，经清洗、水煮、过滤，或以凉茶提取液为原料，枸杞经清洗、制浆，加入生活饮用水（经过滤、反渗透）、白砂糖、柠檬酸、结冷胶、羧甲基纤维素钠、诱惑红，以上原辅料的多种，经调配、均质、灌装、封口、杀菌、检验、包装而成的凉茶及植物饮料。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》的规定，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》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。

本标准中霉菌和酵母的指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

南阳中大宏业食品有限公司