



410125S-2018



河南天方原创食品股份有限公司企业标准

Q/HTY 0007S-2018

植物饮料

2018-01-08 发布

2018-01-08 实施

河南天方原创食品股份有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由河南天方原创食品股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨士军、杨华、邓敏。

本标准自发布实施日期替代 Q/HTY0007S-2015。

H N

Q B

植物饮料

1 范围

本标准规定了植物饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以地下水为水源（经过滤、反渗透）、菊花、葛根、金银花、淡竹叶、桑叶、甘草（经清洗、煮制、过滤制成的提取液）、赤砂糖、果葡糖浆为原料，经调配、灌装、杀菌（高温瞬间灭菌、巴氏杀菌）而制成的植物饮料。

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 菊花、葛根、金银花、淡竹叶、桑叶、甘草应符合《中华人民共和国药典》2015 年版的规定。

2.1.3 赤砂糖应符合 QB/T 2343.1 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 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	指 标	试验方法
性 状	透明液体	将样品开盖后倒入无色透明容器中，于自然光线下用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品尝其滋味。
色 泽	红褐色/棕色	
气 味	清香，香气协调柔和	
滋 味	味甜、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量沉淀	

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（以 20℃折光计法），%	≥ 2	GB/T 12143
pH	3.5-5.5	GB/T5750.4
总砷（As），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11

铅 (Pb), mg/L	≤	0.3	GB 5009.12
锌、铜、铁总和, mg/L	≤	20	GB 5009.13 或 GB 5009.14 或 GB 5009.90

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
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
*霉菌, CFU/ml ≤	10				GB 4789.15
*酵母, CFU/ml ≤	10				GB 4789.15

注：1、a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。 2、*严于食品安全国家标准 GB 7101。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

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；农药残留最大限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

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

编制说明

植物饮料以地下水为水源（经过滤、反渗透）、菊花、葛根、金银花、淡竹叶、桑叶、甘草（经清洗、煮制、过滤制成的提取液）、赤砂糖、果葡糖浆为原料，经调配、灌装、杀菌（高温瞬间灭菌、巴氏杀菌）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/T 10789《饮料通则》和其他饮料类生产许可证审查细则质量检验技术要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中霉菌、酵母严于食品安全国家标准 GB 7101。

河南天方原创股份有限公司