



410453S-2018



三门峡清水清清生态农业科技有限公司企业标准

Q/SQSQ 0003S-2018

植物饮料

2018-02-05 发布

2018-02-05 实施

三门峡清水清清生态农业科技有限公司 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。

本标准由三门峡清水清清生态农业科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：钱丰民、张长生。

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。

本标准适用于以枸杞、山楂、红枣、葛根、茯苓、荷叶、肉桂、菊花、决明子、陈皮、甘草、桑葚、桑叶、金银花、枳椇子、覆盆子、冬瓜、薏米仁以上 17 种（经清洗、加入处理水水煮、过滤）的滤液为主要原料，经加入处理水（经粗滤、精滤、反渗透处理）、白砂糖、果葡糖浆、木糖醇、蜂蜜、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、果胶、黄原胶、羧甲基纤维素钠、维生素 C、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠、山梨酸钾、不超过两种色素（柠檬黄、诱惑红）、山楂香精、红枣香精，经预处理、调配、杀菌、灌装（或灌装、杀菌）、包装工艺加工制成的植物饮料。

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 枸杞、山楂、红枣、葛根、茯苓，荷叶、肉桂、菊花、决明子、陈皮、甘草、桑葚、桑叶、金银花、覆盆子、冬瓜、薏米仁应符合《中华人民共和国药典》（2015 年版一部）的规定。

2.1.3 枳椇子应符合 GB 19300 的规定。

2.1.4 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.7 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.8 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.9 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.10 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.11 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.12 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.13 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

2.1.14 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.15 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.16 柠檬酸符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.17 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.18 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。

2.1.19 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。

2.1.20 果胶应符合 GB 25533 的规定。

2.1.21 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.22 D L - 苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.23 山楂香精、红枣香精应符合 GB 30616 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	具有浅棕黄至浅黄色的色泽	
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），%	≥	1 GB/T 12143
总酸（以柠檬酸计），g/100mL	≥	0.1 GB/T 12456
pH 值		3-5 GB/T 5750
铅（以 Pb 计），mg/L	≤	0.05 GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾，g/kg	仅限添加乙酰磺胺酸钾的饮料 ≤	0.3 GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠 （以环己基氨基磺酸 计），g/kg	仅限添加环己基氨基磺酸钠的饮料 ≤	0.65 GB 5009.97
阿斯巴甜，g/kg	仅限添加阿斯巴甜的饮料 ≤	0.6 GB 5009.263
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	0.5 GB 5009.28
柠檬黄，g/kg	仅限添加柠檬黄的饮料 ≤	0.1 GB 5009.35
诱惑红（以诱惑红计） g/kg	仅限添加诱惑红的饮料 ≤	0.1 GB 5009.141
展青霉素，μg/kg	仅限添加山楂汁的饮料 ≤	10 GB 5009.185
锌、铜、铁总和 ^a ，mg/L	≤	20 GB 5009.13、GB 5009.14、GB 5009.90
a 仅适用于金属罐装产品。		

同一功能的着色剂在混合使用时，各自用量占 GB 2760 中最大用量的比例之和不应超过 1。

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

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB14881 和 GB12695 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；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量及允许短缺量、pH 值、总酸、可溶性固形物、菌落总数测定、大肠菌群计数的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以枸杞、山楂、红枣、葛根、茯苓、荷叶、肉桂、菊花、决明子、陈皮、甘草、桑葚、桑叶、金银花、枳椇子、覆盆子、冬瓜、薏米仁以上 17 种（经清洗、加入处理水水煮、过滤）的滤液为主要原料，经加入处理水（经粗滤、精滤、反渗透处理）、白砂糖、果葡糖浆、木糖醇、蜂蜜、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、果胶、黄原胶、羧甲基纤维素钠、维生素 C、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠、山梨酸钾、不超过两种色素（柠檬黄、诱惑红）、山楂香精、红枣香精，经预处理、调配、杀菌、灌装（或灌装、杀菌）、包装工艺加工制成的植物饮料。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》的规定，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》和 GB 31326《食品安全国家标准 植物饮料》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。

三门峡泉水清清生态农业科技有限公司