



410788S-2018



郑州林诺药业有限公司企业标准

Q/ZLY 0006S-2018

植物饮料浓浆

2018-03-14 发布

2018-03-14 实施

郑州林诺药业有限公司 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。
本标准由郑州林诺药业有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：林建永、王斐、杨君慧。

H N

Q B

植物饮料浓浆

1 范围

本标准规定了植物饮料浓浆的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以丁香、刀豆、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、芡实、花椒、红小豆、鸡内金、麦芽、昆布、枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑葚、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、茵陈、人参（人工种植5年以下）、番茄其中的几种为原料，经粉碎、水煮提取、浓缩后与白砂糖、焦糖色、果葡糖浆、蜂蜜、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、聚葡萄糖、维生素C（抗坏血酸）、维生素B6、维生素B12、烟酸、富马酸亚铁、葡萄糖酸锌、柠檬酸、山梨酸钾、羧甲基纤维素钠、食用香精（水蜜桃味香精、香橙味香精、草莓味香精、蓝莓味香精、苹果味香精、薄荷味香精）辅料中的几种一起调配、加水、搅拌、过滤、灌装、灭菌、包装而成，供客户稀释20倍后饮用的植物饮料浓浆。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 丁香、刀豆、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、芡实、花椒、红小豆、鸡内金、麦芽、昆布、枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑葚、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、茵陈应符合中华人民共和国药典第一部的规定。
- 2.1.2 人参（人工种植5年以下）应符合卫生部2012年第17号公告的规定。
- 2.1.3 番茄应符合GH/T 1193的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合GB/T 317的规定。
- 2.1.5 蜂蜜应符合GB 14963的规定。
- 2.1.6 果葡糖浆应符合GB/T 20882的规定。
- 2.1.7 焦糖色应符合GB 1886.64的规定。
- 2.1.8 维生素C（抗坏血酸）应符合GB 14754的规定。
- 2.1.9 维生素B6应符合GB 14753的规定。
- 2.1.10 维生素B12、葡萄糖酸锌、富马酸亚铁应符合《中华人民共和国药典》2015年二部的规定。
- 2.1.11 烟酸应符合GB 14757的规定。

- 2.1.12 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.13 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.14 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.15 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.16 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 与 GB 15203 的规定。
- 2.1.17 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.18 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.19 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.20 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.21 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	粘稠状	从样品中取10g置于洁净白色瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状，嗅其气味，用温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质。
色泽	具有本品特定的色泽	
气味	具有本品特定的气味	
滋味	具有本品特定的滋味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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	检测方法
维生素 B ₆ , mg/kg (仅限原料中添加维生素 B6 的植物饮料浓浆)	8-32	GB 5009.154
维生素 B ₁₂ , μg/kg (仅限原料中添加维生素 B12 的植物饮料浓浆)	12-36	GB 5009.217
烟酸, mg/kg (仅限原料中添加烟酸的植物饮料浓浆)	60-360	GB 5009.89
铁, mg/kg (仅限原料中添加含富马酸亚铁的植物饮料浓浆)	200-400	GB 5009.90
锌, mg/kg (仅限原料中添加葡萄糖酸锌的植物饮料浓浆)	3-20	GB 5009.14
展青霉素, μg/kg (仅限原料中添加山楂的植物饮料)	≤ 60-400	GB 5009.185
阿斯巴甜, g/kg (仅限原料中添加阿斯巴甜的植物饮料浓浆, 稀释 20 倍后检测)	≤ 0.6	GB 5009.263
山梨酸钾, g/kg (以山梨酸计, 仅限原料中添加阿斯巴甜的植物饮料浓浆, 稀释 20 倍后检测)	≤ 0.5	GB 5009.28
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12

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/g)	5	2	10 ³	5×10 ⁴	GB 4789.2

大肠菌群 (CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3中的平板计数法
*霉菌 (CFU/g) ≤	25				GB 4789.15
*酵母 (CFU/g) ≤	25				GB 4789.15
沙门氏菌/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 (CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10中的第二法
注：样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。					
*该项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

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂应符合 GB 2760 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。营养强化剂应符合 GB 14880 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、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准规定了植物饮料浓浆的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以丁香、刀豆、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、芡实、花椒、红小豆、鸡内金、麦芽、昆布、枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑葚、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、茵陈、人参（人工种植5年以下）、番茄其中的几种为原料，经粉碎、水煮提取、浓缩后与白砂糖、焦糖色、果葡糖浆、蜂蜜、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、聚葡萄糖、维生素C（抗坏血酸）、维生素B6、维生素B12、烟酸、富马酸亚铁、葡萄糖酸锌、柠檬酸、山梨酸钾、羧甲基纤维素钠、食用香精（水蜜桃味香精、香橙味香精、草莓味香精、蓝莓味香精、苹果味香精、薄荷味香精）辅料中的几种一起调配、加水、搅拌、过滤、灌装、灭菌、包装而成，供客户稀释20倍后饮用的植物饮料浓浆。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》的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。

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

郑州林诺药业有限公司

QB