



410961S-2018



郑州市尚铮宝食品有限公司企业标准

Q/ZSS 0001S-2018

植物饮料

2018-04-16 发布

2018-04-16 实施

郑州市尚铮宝食品有限公司 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。

本标准由郑州市尚铮宝食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：尚铮。

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、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水、食药两用原料（葛根、鲜白茅根、鲜芦根、甘草、桔梗、荆芥、桑叶、桃仁、槐花、麦芽、山楂、陈皮、决明子、菊花、莲子、香橼、杏仁、山药、枸杞子、酸枣仁、百合、薄荷、生姜、大枣、罗汉果、栀子、豆豉、莱菔子、马齿苋、蒲公英、白果、龙眼、白芷、木瓜、乌梅、肉豆蔻、代代花、丁香、刀豆、八角茴香、肉桂、小蓟、火麻仁、郁李仁、玉竹、白扁豆花、金银花、青果、鱼腥草、胖大海、砂仁、香薷、桑椹、桔红、荷叶、益智仁、高良姜、淡竹叶、黄精、紫苏、紫苏籽、黄芥子、莱菔子、榧子、桔皮、赤小豆、薏米、玉米须、覆盆子、藿香、黑芝麻）或其提取物的一种或几种为主要原料，经粉碎或不粉碎、水煮或不水煮、过滤或不过滤、浓缩或不浓缩，添加或不添加柠檬酸、柠檬酸钠、苹果酸、磷酸、乳酸、山梨酸钾、甜菊糖苷、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、木糖醇、聚甘油脂肪酸酯、黄原胶、阿拉伯胶、瓜尔胶、果胶、琼脂、谷氨酸钠、5'-肌苷酸二钠、L-丙氨酸、甘氨酸、5'-鸟苷酸二钠、食用盐、鸡精、八角茴香、花椒、姜、胡椒、薄荷、丁香、茉莉花、桂花、重瓣红玫瑰、肉豆蔻、桂皮、薄荷脑、茉莉花味香精、桂花味香精、甜橙味香精、菠萝味香精、柠檬味香精、山楂味香精、香菇味香精、海鲜味香精、绿豆味香精、板栗味香精中的几种调配或不调配、搅拌或不搅拌、加热或不加热、过滤或不过滤、高温灭菌或不灭菌、灌装、包装而成的植物饮料。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的要求。

2.1.2 葛根、鲜白茅根、鲜芦根、甘草、桔梗、桑叶、桃仁、槐花、麦芽、山楂、陈皮、决明子、菊花、莲子、香橼、杏仁、山药、枸杞子、酸枣仁、百合、薄荷、生姜、大枣、罗汉果、栀子、豆豉、莱菔子、马齿苋、蒲公英、白果、龙眼、白芷、木瓜、乌梅、肉豆蔻、代代花、丁香、刀豆、八角茴香、肉桂、小蓟、火麻仁、郁李仁、玉竹、白扁豆花、金银花、青果、鱼腥草、胖大海、砂仁、香薷、桑椹、桔红、荷叶、益智仁、高良姜、淡竹叶、黄精、紫苏、紫苏籽、黄芥子、莱菔子、榧子、桔皮、赤小豆、薏米、覆盆子、藿香、黑芝麻应符合《中华人民共和国药典》2015 版一部规定。

2.1.3 食药两用原料（葛根、鲜白茅根、鲜芦根、甘草、桔梗、荆芥、桑叶、桃仁、槐花、麦芽、山楂、陈皮、决明子、菊花、莲子、香橼、杏仁、山药、枸杞子、酸枣仁、百合、薄荷、生姜、大枣、罗汉果、栀子、豆豉、莱菔子、马齿苋、蒲公英、白果、龙眼、白芷、木瓜、乌梅、肉豆蔻、代代花、丁香、刀豆、八角茴香、肉桂、小蓟、火麻仁、郁李仁、玉竹、白扁豆花、金银花、青果、鱼腥草、胖大海、砂仁、香薷、桑椹、桔红、荷叶、益智仁、高良姜、淡竹叶、黄精、紫苏、紫苏籽、黄芥子、莱菔子、榧子、桔皮、赤小豆、薏米、玉米须、覆盆子、藿香、黑芝麻）的提取物应符合 GB/T 29602 和 GB 7101 的规定。

2.1.4 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的要求。

2.1.5 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的要求。

2.1.6 苹果酸应符合 GB 25544 的要求。

2.1.7 磷酸应符合 GB 1886.15 的要求。

2.1.8 乳酸应符合 GB 1886.173 的要求。

2.1.9 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的要求。

- 2.1.10 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的要求。
- 2.1.11 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的要求。
- 2.1.12 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的要求。
- 2.1.13 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的要求。
- 2.1.14 木糖醇应符合 GB 1886.234 的要求。
- 2.1.15 黄原胶应符合 GB 1886.41 的要求。
- 2.1.16 瓜尔胶应符合 GB 28403 的要求。
- 2.1.17 果胶应符合 GB 25533 的要求。
- 2.1.18 琼脂应符合 GB 1886.239 的要求。
- 2.1.19 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的要求。
- 2.1.20 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的要求。
- 2.1.21 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的要求。
- 2.1.22 甘氨酸应符合 GB 25542 的要求。
- 2.1.23 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的要求。
- 2.1.24 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的要求。
- 2.1.25 鸡精应符合 SB/T 10371 的要求。
- 2.1.26 八角茴香、花椒、姜、胡椒、桂皮应符合 GB/T 15691 的要求。
- 2.1.27 茉莉花应符合 GB/T 22292 的要求。
- 2.1.28 桂花应符合 GH/T 1117 的要求。
- 2.1.29 重瓣红玫瑰应符合卫生部 2010 年第 3 号公告的要求。
- 2.1.30 薄荷脑应符合 GB 1886.199 的要求。
- 2.1.31 食用香精（茉莉花味香精、桂花味香精、甜橙味香精、菠萝味香精、柠檬味香精、山楂味香精、香菇味香精、海鲜味香精、绿豆味香精、板栗味香精）应符合 GB 30616 的要求。
- 2.1.32 荆芥、玉米须应清洁、无污染、无虫蛀、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.33 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的要求。
- 2.1.34 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的要求。

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	检验方法
性状	液体	取样品 50mL，倒入一洁净无色透明烧杯中，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，检查有无杂质。
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味，无异味	
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	要 求	检验方法	
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥	0.1	GB/T 12143
铅（以 Pb 计），mg/L	≤	0.3	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/L	≤	0.5	GB 5009.28
甜菊糖苷 ^a （以甜菊醇当量计），g/L	≤	0.2	SN/T 3854

乙酰磺胺酸钾 ^a (安赛蜜), g/L	≤	0.30	GB/T 5009.140
环己氨基磺酸钠 ^a (以环己氨基磺酸计), g/L	≤	0.65	GB 5009.97
阿斯巴甜 ^a , g/L	≤	0.6	GB 5009.263
氰化物 ^b (以HCN计), mg/L	≤	0.05	GB 5009.36
展青霉素 ^c , μg/L	≤	10	GB 5009.185
注: ^a 适用于添加该食品添加剂产品的检验; ^b 适用于添加杏仁产品的检验; ^c 适用于添加山楂原料产品的检验。			

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: 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; 3: *霉菌和酵母菌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

应符合 GB 12695 的规定执行。

2.7 其它要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762 和 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、可溶性固形物、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

植物饮料是以生活饮用水、食药两用原料（葛根、鲜白茅根、鲜芦根、甘草、桔梗、荆芥、桑叶、桃仁、槐花、麦芽、山楂、陈皮、决明子、菊花、莲子、香橼、杏仁、山药、枸杞子、酸枣仁、百合、薄荷、生姜、大枣、罗汉果、栀子、豆豉、莱菔子、马齿苋、蒲公英、白果、龙眼、白芷、木瓜、乌梅、肉豆蔻、代代花、丁香、刀豆、八角茴香、肉桂、小茴、火麻仁、郁李仁、玉竹、白扁豆花、金银花、青果、鱼腥草、胖大海、砂仁、香薷、桑椹、桔红、荷叶、益智仁、高良姜、淡竹叶、黄精、紫苏、紫苏籽、黄芥子、莱菔子、榧子、桔皮、赤小豆、薏米、玉米须、覆盆子、藿香、黑芝麻）或其提取物的一种或几种为主要原料，经粉碎或不粉碎、水煮或不水煮、过滤或不过滤、浓缩或不浓缩，添加或不添加柠檬酸、柠檬酸钠、苹果酸、磷酸、乳酸、山梨酸钾、甜菊糖苷、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、木糖醇、聚甘油脂肪酸酯、黄原胶、阿拉伯胶、瓜尔胶、果胶、琼脂、谷氨酸钠、5'-肌苷酸二钠、L-丙氨酸、甘氨酸、5'-鸟苷酸二钠、食用盐、鸡精、八角茴香、花椒、姜、胡椒、薄荷、丁香、茉莉花、桂花、重瓣红玫瑰、肉豆蔻、桂皮、薄荷脑、茉莉花味香精、桂花味香精、甜橙味香精、菠萝味香精、柠檬味香精、山楂味香精、香菇味香精、海鲜味香精、绿豆味香精、板栗味香精中的几种调配或不调配、搅拌或不搅拌、加热或不加热、过滤或不过滤、高温灭菌或不灭菌、灌装、包装而成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》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，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了植物饮料的分类、要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存等。本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

郑州市尚铮宝食品有限公司

Q B