



410886S-2018



漯河市果琪饮品有限公司企业标准

Q/LGY 0007S-2018

凉茶饮料

2018-04-08 发布

2018-04-08 实施

漯河市果琪饮品有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由漯河市果琪饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王沙河、薛艳华。

本标准自发布实施日起替代Q/LGY 0007S-2018（备案号 410225S-2018，2018-01-15发布实施）。

H N

Q B

凉茶饮料

1 范围

本标准规定了凉茶饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透处理）和仙草、金银花、菊花、甘草、鸡蛋花、布渣叶、夏枯草（或仙草、金银花、菊花、甘草、鸡蛋花、布渣叶、夏枯草的植物提取液）为主要原料，仙草、金银花、菊花、甘草、鸡蛋花、布渣叶、夏枯草经水煮、静置、过滤、浓缩，然后添加白砂糖、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、山梨酸钾、食品用香料（杭白菊花油、甘草流浸膏），或仙草、金银花、菊花、甘草、鸡蛋花、布渣叶、夏枯草的植物提取液直接加入上述辅料，经调配、过滤、瞬时灭菌、灌装封盖、二次杀菌、包装而制成的凉茶饮料。

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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 金银花、菊花、甘草应符合《中华人民共和国药典》（2015 年版）一部的规定。

2.1.4 布渣叶、夏枯草应符合卫生部公告（2010 年第 3 号）的规定。

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

2.1.6 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.7 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.8 食品用香料（杭白菊花油、甘草流浸膏）应符合 GB 29938 的规定。

2.1.9 仙草、金银花、菊花、甘草、鸡蛋花、布渣叶、夏枯草的植物提取液应符合 GB/T 31326 的规定。

2.1.10 仙草、鸡蛋花应清洁、无污染、无霉变、无虫蛀并符合 GB 2762 和 GB 2763 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	试验方法
性状	液体，允许有少量原料物质沉淀	从样品中取出一瓶或一袋，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	焦糖色	
气味、滋味	味甜，具有本品特有的气味、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	指 标	检验方法	
可溶性固形物（20℃折光计法）， %	≥	2.0	GB/T 12143
pH值		6-8	GB/T 5750.4
总砷（以As计）， mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
*铅（以Pb计）， mg/L	≤	0.2	GB 5009.12
锌， mg/L	≤	5.0	GB 5009.14

铁, mg/L	≤	15	GB 5009.90
锡, mg/L	≤	150	GB 5009.16
锌、铜、铁总和, mg/L	≤	20	GB 5009.14或GB 5009.13或GB 5009.90
乙酰磺胺酸钾, g/kg	≤	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	≤	0.65	GB 5009.97
山梨酸钾（以山梨酸计）, g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。			

2.4 微生物指标

应符合商业无菌的要求。检验方法按 GB 4789.26 执行。

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881、GB 12695 的规定。

2.7 其它要求

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、可溶性固形物、pH 值、商业无菌。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

凉茶饮料是以生活饮用水（经过滤、反渗透处理）和仙草、金银花、菊花、甘草、鸡蛋花、布渣叶、夏枯草（或仙草、金银花、菊花、甘草、鸡蛋花、布渣叶、夏枯草的植物提取液）为主要原料，仙草、金银花、菊花、甘草、鸡蛋花、布渣叶、夏枯草经水煮、静置、过滤、浓缩，然后添加白砂糖、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、山梨酸钾、食品用香料（杭白菊花油、甘草流浸膏），或仙草、金银花、菊花、甘草、鸡蛋花、布渣叶、夏枯草的植物提取液直接加入上述辅料，经调配、过滤、瞬时灭菌、灌装封盖、二次杀菌、包装而制成的凉茶饮料。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》、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。

本标准规定了凉茶饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于国家标准 GB 2762 的规定。

漯河市果琪饮品有限公司

H N

Q B