



411912S-2018



洛阳人参地生物科技有限公司企业标准

Q/LRS 0002S-2018

人参黄精植物饮料

2018-06-27 发布

2018-06-27 实施

洛阳人参地生物科技有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由洛阳人参地生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：成永芳。

H N

Q B

人参黄精植物饮料

1 范围

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

本标准适用于以人参（人工种植5年以下）、黄精、山药、蒲公英、龙眼肉（桂圆）、大枣、昆布、沙棘为原料，经挑选、清洗、切片、粉碎、水煮提取、过滤、冷却、灭菌、灌装、包装加工而成的人参黄精植物饮料。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 黄精、山药、蒲公英、龙眼肉（桂圆）、大枣、昆布、沙棘应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部和卫生部51号文件“既是食品又是药品”名单的规定。

2.1.2 人参（人工种植5年以下）应符合应符合国家卫生和计划生育委员会（2012）17号公告的要求。

2.1.3 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	液体	从样品中取出适量，倒入一洁净的烧杯中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	棕褐色	
气味、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，久置允许有少量原料物质沉淀	

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），g/100mL	≥	1.0	GB/T 12143
pH		6.0-8.0	GB/T 5750.4
总砷（以As计），mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
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	采样方法 ^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
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) ≤	15				GB 4789. 15
*酵母/ (CFU/mL) ≤	15				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、酵母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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 的要求。

2.7 其他要求

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。

3 检验

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

编制说明

人参黄精植物饮料是以人参（人工种植 5 年以下）、黄精、山药、蒲公英、龙眼肉（桂圆）、大枣、昆布、沙棘、为原料，经挑选、清洗、切片、粉碎、水煮提取、过滤、冷却、灭菌、灌装、包装加工而成的人参黄精植物饮料。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 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。

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

本标准中霉菌、酵母指标严于国家标准 GB 7101 的规定。

洛阳人参地生物科技有限公司

H N

Q B