

# Q/YHN

## 云南黄农坛生物科技有限公司企业标准

Q/YHN 0002 S—2022

### 植物饮料

云南  
备案  
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010546 S- 2022

备案日期: 2022 年 12 月 08 日

2022 - 12 - 06 发布

2022 - 12 - 08 实施

云南黄农坛生物科技有限公司

发布

## 前 言

我公司生产的植物饮料，是以饮用水、雪梨、山药、红枣、银耳、百合、人参（5年及5年以下人工种植）、木耳、枸杞子、昆布、罗汉果、莲子、柚子、龙眼肉、蛹虫草、白萝卜、桔梗、香菇、松茸、菠萝、球状念珠藻（葛仙米）、南瓜、大蒜、茯苓、桃仁、西兰花、金银花、赤小豆、柿子、薏苡仁、燕麦、白扁豆、甘草、砂仁、莲子、山楂、黑松露、干姜、韭菜、肉桂、黄精、扁豆、蜂蜜、土豆、小米、板栗、决明子、菊花、枸杞、酸枣仁、桑葚、橘皮、覆盆子、松花粉、荷叶、萝卜、大枣、麦芽、黑豆、红花生、丝瓜、芡实、葛根、木瓜、橙子、生姜、桔红、茶树花、显脉旋覆花（小黑药）、紫云英花粉、显齿蛇葡萄叶、桑叶、槐花、芹菜、青稞、玉米须、鲜白茅根、鸡内金、玉竹、黄豆、核桃仁、苦瓜、玉米、花椒、益智仁、植物油、丹凤牡丹花、重瓣红玫瑰、向日葵花粉、芝麻花粉、线叶金雀花、油菜花粉、关山樱花、白芷、代代花、玉米花粉、三七花、铁皮石斛花、枇杷花、鳄嘴花、金花茶、荞麦花粉、蝉花子实体（人工培植）、杜仲雄花、苋菜、茭白、黄瓜、枇杷、柑橘、葡萄、柠檬、芝麻、洋葱等中一种或几种为主要原料，添加或不添加食品添加剂，经粉碎或切片、提取或不提取、调配、过滤、灌装、灭菌等工艺制成。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》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7101-2022《食品安全国家标准 饮料》制定，其中铅限量指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南黄农坛生物科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：朱乐勇。

省食品  
号：5  
期：

# 植物饮料

## 1 范围

本标准规定了植物饮料的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以饮用水、雪梨、山药、红枣、银耳、百合、人参（5年及5年以下人工种植）、木耳、枸杞子、昆布、罗汉果、莲子、柚子、龙眼肉、蛹虫草、白萝卜、桔梗、香菇、松茸、菠萝、球状念珠藻（葛仙米）、南瓜、大蒜、茯苓、桃仁、西兰花、金银花、赤小豆、柿子、薏苡仁、燕麦、白扁豆、甘草、砂仁、莲子、山楂、黑松露、干姜、韭菜、肉桂、黄精、扁豆、蜂蜜、土豆、小米、板栗、决明子、菊花、枸杞、酸枣仁、桑葚、橘皮、覆盆子、松花粉、荷叶、萝卜、大枣、麦芽、黑豆、红花生、丝瓜、芡实、葛根、木瓜、橙子、生姜、桔红、茶树花、显脉旋覆花（小黑药）、紫云英花粉、显齿蛇葡萄叶、桑叶、槐花、芹菜、青稞、玉米须、鲜白茅根、鸡内金、玉竹、黄豆、核桃仁、苦瓜、玉米、花椒、益智仁、植物油、丹凤牡丹花、重瓣红玫瑰、向日葵花粉、芝麻花粉、线叶金雀花、油菜花粉、关山樱花、白芷、代代花、玉米花粉、三七花、铁皮石斛花、枇杷花、鳄嘴花、金花茶、荞麦花粉、蝉花子实体(人工培植)、杜仲雄花、苋菜、茭白、黄瓜、枇杷、柑橘、葡萄、柠檬、芝麻、洋葱等中一种或几种为主要原料，添加或不添加食品添加剂，经粉碎或切片、提取或不提取、调配、过滤、灌装、灭菌等工艺制成的植物饮料。

## 2 规范性引用文件

本标准所列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

## 3 产品分类

根据所用原料的不同分为：单一型植物饮料、混合型植物饮料。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 玉米：应符合 GB 1353 的规定。
- 4.1.2 花生：应符合 GB/T 1532 的规定。
- 4.1.3 植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.4 红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 4.1.5 木耳：应符合 GB/T 6192 的规定。
- 4.1.6 青稞：应符合 GB/T 11760 的规定。
- 4.1.7 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 4.1.8 小米：应符合 GB/T 11766 的规定。
- 4.1.9 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。

- 4.1.10 枸杞子：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 4.1.11 甘草：应符合 GB/T 19618 的规定。
- 4.1.12 松茸：应符合 GB/T 23188 的规定。
- 4.1.13 龙眼肉：应符合 GB/T 31735 的规定。
- 4.1.14 生姜：应符合 GB/T 30383 的规定。
- 4.1.15 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 4.1.16 松花粉：应符合 GB 31636 的规定。
- 4.1.17 香菇：应符合 GB/T 38581 的规定。
- 4.1.18 蛹虫草：应符合 GH/T 1240 的规定。
- 4.1.19 银耳：应符合 NY/T 834 的规定。
- 4.1.20 罗汉果：应符合 NY/T 694 的规定。
- 4.1.21 莲子：应符合 NY/T 1504 的规定。
- 4.1.22 山楂：应符合 GH/T 1159 的规定。
- 4.1.23 三七花：应符合 DBS 53/023 的规定。
- 4.1.24 铁皮石斛花：应符合 DBS 53/030 的规定。
- 4.1.25 雪梨、百合、人参（5 年及 5 年以下人工种植）、枸杞子、昆布、桔梗、球状念珠藻（葛仙米）、茯苓、桃仁、金银花、赤小豆、薏苡仁、燕麦、砂仁、黑松露、肉桂、黄精、白扁豆、决明子、菊花、酸枣仁、桑葚、橘皮、覆盆子、荷叶、黑豆、芡实、葛根、桔红、茶树花、显脉旋覆花（小黑药）、紫云英花粉、显齿蛇葡萄叶、桑叶、槐花、玉米须、白茅根、鸡内金、玉竹、益智仁等：应符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.26 南瓜、大蒜、萝卜、山药、干姜、生姜、韭菜、土豆、麦芽、红花生、丝瓜、木瓜、芹菜、黄豆、黑豆、花生、苦瓜、西兰花、苋菜、茭白、黄瓜、洋葱等蔬菜：应符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.27 柚子、菠萝、柿子、核桃、板栗、橙子、柑橘、葡萄、柠檬等水果：应符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.28 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.29 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料及辅料。

## 4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检测方法
色泽	具有相应产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的烧杯中，置于自然光线下，观察色泽和状态，检查有无异物，目视、鼻嗅、口尝
组织形态	均匀液体，无明显分层	
滋味和气味	具有相应品种应有的滋味和气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

## 4.3 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
PH	3.0~6.5	GB 5009.237
可溶性固形物(20℃折光计法), %	≥ 2	GB/T 12143

## 4.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定；严于食品安全国家标准的指标应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.24	GB 5009.12

## 4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

## 4.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

## 4.7 微生物限量

4.7.1 致病菌限量应符合GB 29921的规定。

4.7.2 微生物限量应符合GB 7101的规定。

## 4.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按JJF 1070规定的方法检测。

## 4.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

## 4.10 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 5 检验规则

## 5.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

## 5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取：抽样基数不得少于200瓶，抽样数量为18瓶，样品分成2份，一份检验，一份备查。

## 5.3 出厂检验

每批产品出厂前，由公司质量检验部门按本标准进行检验，检验合格并附合格证后产品方可出厂，出厂检验项目应按有关规定执行。

#### 5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一者，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、配方、生产工艺、生产设备发生较大变化，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

#### 5.5 判定规则

检验结果中，若微生物指标有一项不合格，则判定该批产品为不合格品，不得复检；其余指标有不合格项时，可用留样进行复检，以复检结果为准。

### 6 标志、包装、运输、贮存

#### 6.1 标志

- 6.1.1 产品包装的标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。
- 6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

#### 6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

#### 6.3 运输

运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易污染的物品混装、混运；运输过程中应防雨、防潮、防晒；装卸时应轻搬、轻放，不得挤压。

#### 6.4 贮存

原料、半成品、成品应分开放置，成品应贮存于阴凉、通风、干燥的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施；不得与有毒、有害、有腐蚀性、易污染的物品混贮；仓库内产品应离墙离地分类堆码整齐。

## 备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

四、本单位于2022年11月15日至2022年11月25日在企业标准信息公共服务平台上进行了标准文本和编写说明备案前公示（不少于5个工作日）广泛征求社会各方意见。

\_\_\_\_\_  
备案单位（盖章）  
2022年11月25日



\_\_\_\_\_  
朱平勇  
备案单位主要负责人（签字）  
2022年11月25日