

Q/YXL

云南雪莱食品有限公司企业标准

Q/YXL 0001 S—2023

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: 53010365 S- 2023

备案日期: 2023 年 09 月 04 日

2023 - 09 - 04 发布

2023 - 09 - 06 实施

云南雪莱食品有限公司

发布

前 言

我公司生产的植物饮料，是以铁皮石斛花、铁皮石斛叶、铁皮石斛、紫皮石斛、天麻、灵芝、三七花、三七茎叶、三七须根、饮用水、酸枣仁、薏苡仁、藿香、鸡内金、覆盆子、黑芝麻、橘皮、余甘子、芡实、枸杞子、茯苓、莲子、黄精、葛根、甘草、莱菔子、山药、桑椹、罗汉果、佛手、火麻仁等食药同源物质，黑莓、蔓越莓、苹果、菠萝、香蕉、柠檬、百香果等水果，芹菜、结球甘蓝等蔬菜，人参（人工种植）、蛹虫草、菊粉、 γ -氨基丁酸、阿拉伯半乳聚糖、壳寡糖、叶黄素酯、透明质酸钠、L-阿拉伯糖、胶原蛋白肽、低聚木糖、棉籽低聚糖、库拉索芦荟凝胶、雨生红球藻油等新资源食品，重瓣红玫瑰、茉莉花、玫瑰茄、菊花等可食用花卉，松茸菌、姬松茸、杏鲍菇、金耳、银耳等可食用菌，刺梨、白芸豆提取物、桑叶提取物、魔芋粉、普洱茶粉、绿茶粉、黑茶粉、白茶粉、蛋白粉、蛋黄粉中的一种或多种为主要原料，添加或不添加白砂糖、冰糖、红糖、淀粉糖、食品添加剂、营养强化剂等辅料，经原辅料处理、浸提（高温或粉碎浸提或水煮）、过滤（或不过滤）、混合调制（或不混合调制）、浓缩（或不浓缩）、调配、灭菌（或包装后灭菌）、包装等加工工艺制成。根据相关法律法规制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、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。

本标准由云南雪莱食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：林益敏。

食品安
号: 530
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、贮存。

本标准适用于以铁皮石斛花、铁皮石斛叶、铁皮石斛、紫皮石斛、天麻、灵芝、三七花、三七茎叶、三七须根、饮用水、酸枣仁、薏苡仁、藿香、鸡内金、覆盆子、黑芝麻、橘皮、余甘子、芡实、枸杞子、茯苓、莲子、黄精、葛根、甘草、莱菔子、山药、桑椹、罗汉果、佛手、火麻仁等食药同源物质，黑莓、蔓越莓、苹果、菠萝、香蕉、柠檬、百香果等水果，芹菜、结球甘蓝等蔬菜，人参（人工种植）、蛹虫草、菊粉、 γ -氨基丁酸、阿拉伯半乳聚糖、壳寡糖、叶黄素酯、透明质酸钠、L-阿拉伯糖、胶原蛋白肽、低聚木糖、棉籽低聚糖、库拉索芦荟凝胶、雨生红球藻油等新资源食品，重瓣红玫瑰、茉莉花、玫瑰茄、菊花等可食用花卉，松茸菌、姬松茸、杏鲍菇、金耳、银耳等可食用菌，刺梨、白芸豆提取物、桑叶提取物、魔芋粉、普洱茶粉、绿茶粉、黑茶粉、白茶粉、蛋白粉、蛋黄粉中的一种或多种为主要原料，添加或不添加白砂糖、冰糖、红糖、淀粉糖、食品添加剂、营养强化剂等辅料，经原辅料处理、浸提（高温或粉碎浸提或水煮）、过滤（或不过滤）、混合调制（或不混合调制）、浓缩（或不浓缩）、调配、灭菌（或包装后灭菌）、包装等加工工艺制成的植物饮料。

2 规范性引用文件

本标准中所引用的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

根据加工工艺的不同分为：商业无菌产品、非商业无菌产品、浓浆植物饮料、原汁植物饮料、植物饮料。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 铁皮石斛花：应符合 DBS 53/030 的规定。
- 4.1.2 铁皮石斛叶：应符合 DBS 53/031 的规定。
- 4.1.3 紫皮石斛：应符合 DBS 53/027 的规定。
- 4.1.4 铁皮石斛：应符合 DBS 53/035 的规定。
- 4.1.5 三七须根：应符合 DBS 53/029 的规定。
- 4.1.6 三七花：应符合 DBS 53/023 的规定。
- 4.1.7 三七茎叶：应符合 DBS 53/024 的规定。
- 4.1.8 天麻：应符合 DBS 53/034 的规定。
- 4.1.9 灵芝：应符合 DBS 53/036 的规定。

- 4.1.10 酸枣仁、薏苡仁、藿香、鸡内金、覆盆子、黑芝麻、橘皮、余甘子、芡实、枸杞子、茯苓、莲子、黄精、葛根、甘草、莱菔子、山药、桑椹、罗汉果、佛手、火麻仁等食药同源物质，黑莓、蔓越莓、苹果、菠萝、香蕉、柠檬、百香果等水果，芹菜、结球甘蓝等蔬菜，人参（人工种植）、菊粉、 γ -氨基丁酸、阿拉伯半乳聚糖、壳寡糖、叶黄素酯、透明质酸钠、L-阿拉伯糖、胶原蛋白肽、低聚木糖、棉籽低聚糖、库拉索芦荟凝胶、雨生红球藻油等新资源食品，重瓣红玫瑰、茉莉花、菊花等可食用花卉，白芸豆提取物、桑叶提取物、苦瓜片、椰子肉、刺梨、魔芋粉、普洱茶粉、绿茶粉、黑茶粉、白茶粉、蛋白粉、蛋黄粉等辅料：应无虫蛀、无霉变、无腐烂，并符合相应的食品标准和有关规定。
- 4.1.11 松茸菌、姬松茸、杏鲍菇、金耳、银耳等可食用菌：应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.12 食用葡萄糖、葡萄糖浆、麦芽糊精等淀粉糖：应符合 GB 15203 的规定。
- 4.1.13 冰糖、红糖、白砂糖等食糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.14 果葡糖浆：应符合 GB/T 20882.4 的规定。
- 4.1.15 麦芽糖：应符合 GB/T 20883 的规定。
- 4.1.16 食用香精：应符合 GB 30616 的规定。
- 4.1.17 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.18 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和辅料。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有其相应产品应有的正常色泽。	取适量样品置于洁净透明无色的玻璃器皿中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
滋味与气味	具有其相应产品应有的滋味和气味，无其他异味。	
组织形态	均匀液体或浓稠液，允许稍有浑浊，允许有少量沉淀。	
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
	浓浆植物饮料	原汁植物饮料	植物饮料	
可溶性固形物(20℃折光计法), % \geq	2.0	1.0	0.5	GB/T 12143
锌、铜、铁总和 ^a (mg/L) \leq	20			GB 5009.13, GB 5009.14, GB 5009.90

^a仅适用于金属罐装的产品。

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 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.7 微生物限量

4.7.1 非商业无菌生产的产品，微生物限量应符合 GB 7101 的规定。

4.7.2 非商业无菌生产的产品，致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.7.3 经商业无菌生产的产品，应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法检验。

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，按JJF 1070中规定的方法测定。

4.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的有关规定。

4.10 营养强化剂

营养强化剂的使用应符合GB 14880的有关规定。

4.11 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个独立包装，抽样数量为18个最小独立包装且样品总量不少于2kg；样品分成2份，1份检验，1份备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前须经本公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂；出厂检验项目按相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

备注

7

正常生产情况下，型式检验每半年进行一次，型式检验项目为本标准规定的所有项目，发生下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、生产工艺、生产设备有较大改变时；
- 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，若微生物指标有任一项不合格，则判定该批次产品为不合格产品，不得复检；其余项目指标有不合格项时，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 产品包装标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

6.1.2 外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和有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混装混运。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，成品应贮存在阴凉干燥、清洁卫生、通风、无异味的库房内；产品应离地、离墙堆放，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮，混放。

章

7

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 2023年08月01日至2023年08月08日 在食策咨询微信公众号上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于5个工作日），广泛征求社会各方意见。



备案单位(盖章)

备案单位主要负责人(签字)

2023年08月10日

2023年08月10日