

Q/MTH

昆明满天红生物科技有限公司企业标准

Q/MTH 0003 S—2024

植物饮料

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53010128 S- 2024
备案日期: 2024 年 03 月 04 日

2024-03-04 发布

2024-03-06 实施

昆明满天红生物科技有限公司 发布

前 言

我公司生产的植物饮料是以丁香、八角、茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、芡实、花椒、赤小豆、麦芽、昆布、枣（大枣、黑枣、酸枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、橘皮、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香等中的一种或多种为主要原料，添加冰糖，麦芽糖（浆）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、贸易以及仲裁的依据。

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》、GB 7098-2015《食品安全国家标准 罐头食品》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。

本标准由昆明满天红生物科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：朱苾锋。

食品
号: 53
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。

本标准适用于以丁香、八角、茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、芡实、花椒、赤小豆、麦芽、昆布、枣（大枣、黑枣、酸枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、橘皮、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香等中的一种或多种为主要原料，添加冰糖、麦芽糖（浆）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 丁香、八角、茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、芡实、花椒、赤小豆、麦芽、昆布、枣（大枣、黑枣、酸枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、橘皮、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香等：应无虫蛀、无霉变、无腐烂，并符合相应的食品标准及有关规定。

4.1.2 冰糖：应符合 GB 13104 的规定。

4.1.3 麦芽糖：应符合 GB/T 20883 的规定。

- 4.1.4 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.5 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。
滋味和气味	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 志	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）， $\leq$	20.0			GB 5009.13、GB 5009.14、GB 5009.90

^a仅适用于金属灌装产品。

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 $\leq$	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 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，按照JJF 1070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 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

从同一批次保质期内产品中随机抽取2 kg样品（不少于20个最小包装），抽样基数不少于30 kg（不少于20个最小包装），将样品分成2份，1份检验，1份留样备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前必须经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，检验项目为本标准的全部项目，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 更改主要原料、配方或调整关键工艺时；
- b) 停产半年以上再恢复生产时；
- 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，则判定该批产品为不合格品，不得复检；其余指标若有不合格项目，可用留样复检，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 外包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

包装材料及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、卫生，无异味，无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒设施，装卸时应轻拿轻放，不得抛掷。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、半成品及成品应分开放置，成品应贮存在阴凉通风、干燥的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。产品应离墙离地堆放，堆码高度以提取方便为宜。



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 2024 年 02 月 06 日至 2024 年 02 月 19 日在 企业标准信息公共服务平台 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）

2024 年 2 月 20 日

2024 年 2 月 20 日