

Q/YWJ

云南五季生物科技有限公司企业标准

Q/YWJ 0002 S—2024

植物固体饮料

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010053 S-2024

备案日期: 2024 年 01 月 22 日

2024-01-22 发布

2024-01-24 实施

云南五季生物科技有限公司

发布

前 言

我公司生产的植物固体饮料是以三七花、三七茎叶、三七须根、重瓣红玫瑰、桂花、山楂、玫瑰茄、乌梅、代代花、玉竹、甘草、白果、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、芡实、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、枳椇子、枸杞子、栀子、桃仁、桑叶、桑椹、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、葛根、槐花、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薤白、覆盆子、藿香、人参（5年及5年以下人工种植）、球状念珠藻（葛仙米）、银耳、显齿蛇葡萄叶、党参、肉苁蓉（荒漠）、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、杜仲叶、天麻、灵芝、铁皮石斛等中的一种或多种以上为主要原料，添加（或不添加）食品添加剂，经提取（或不提取）、配料（或不配料）、混合（或不混合）、制粒（或不制粒）、干燥（或不干燥）、包装、灭菌（或不灭菌）等工艺加工制成。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》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。

本标准由云南五季生物科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：黄彬。

省食品
号:5
期:

植物固体饮料

1 范围

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

本标准适用于以三七花、三七茎叶、三七须根、重瓣红玫瑰、桂花、山楂、玫瑰茄、乌梅、代代花、玉竹、甘草、白果、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、芡实、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、枳椇子、枸杞子、栀子、桃仁、桑叶、桑椹、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、葛根、槐花、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薤白、覆盆子、藿香、人参（5年及5年以下人工种植）、球状念珠藻（葛仙米）、银耳、显齿蛇葡萄叶、党参、肉苁蓉（荒漠）、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、杜仲叶、天麻、灵芝、铁皮石斛等中的一种或多种以上为主要原料，添加（或不添加）食品添加剂，经提取（或不提取）、配料（或不配料）、混合（或不混合）、制粒（或不制粒）、干燥（或不干燥）、包装、灭菌（或不灭菌）等工艺加工制成的植物固体饮料。

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

根据原料的不同分为：单一型（植物固体饮料）、混合型（植物固体饮料）。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 枣：应符合 GB/T 5835 的规定。

4.1.2 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。

4.1.3 甘草：应符合 GB/T 19618 的规定。

4.1.4 桑椹、重瓣红玫瑰、桂花、玫瑰茄、乌梅、代代花、玉竹、白果、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、芡实、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、枳椇子、栀子、桃仁、桑叶、桑椹、荷叶、莱菔子、高良姜、淡竹叶、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、葛根、槐花、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薤白、覆盆子、藿香、人参（5年及5年以下人工种植）、球状念珠藻（葛仙米）、银耳、显齿蛇葡萄叶、山楂、罗汉果、莲子等：应品质好、清洁、无霉变无异味、无变质、无虫蛀、无其他夹杂物，应符合相应的食品标准及有关规定。

4.1.5 党参、肉苁蓉（荒漠）、西洋参、黄芪、山茱萸、杜仲叶、天麻、灵芝、铁皮石斛等：应符合《关于党参等9种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》（2023年第9号）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 紫皮石斛：应符合 DBS 53/027 的规定。
- 4.1.9 三七须根：应符合 DBS 53/029 的规定。
- 4.1.10 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.11 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	指 标	检验方法
色 泽	具有相应产品固有的色泽。	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽和组织形态，按标签上所述的食用方法于透明的玻璃烧杯中内冲溶稀释后，立即嗅其香气，辨其滋味，静置 2 分钟后，看烧杯底部有无异物。
滋味、气味	具有相应品种应有的滋味和气味，无异味。	
组织形态	均匀粉末或细颗粒。	
杂 质	无正常视力可见外来杂质。	

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
水分, g/100g	≤ 10.0	GB 5009.3

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	≤ 0.8	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 微生物限量应符合 GB 7101 的规定。
- 4.7.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.8 净含量

按《定量包装商品计量监督管理办法》执行，并按JJF 1070 规定的方法检验。

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

以同一班次、同一批投料、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，出厂检验项目应按相关规定和要求执行。

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的全部项目，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 如产品原料、生产地址、生产设备或生产工艺有较大改变，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；其余指标若不合格项，允许用留样进行复检，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 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。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运。搬运时应轻拿轻放。不得扔摔、撞击、挤压。运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

6.4 贮存

产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 2023 年 12 月 12 日至 2023 年 12 月 20 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）

2023 年 12 月 22 日

黄彬

备案单位主要负责人（签字）

2023 年 12 月 22 日