

# Q/YLC

## 常州龙藏生物科技有限公司云南分公司企业标准

Q/YLC 0002 S—2025

### 植物固体饮料

2025 - 12 - 11 发布

2025 - 12-13 实施

常州龙藏生物科技有限公司云南分公司

发布



## 前 言

我公司生产的植物固体饮料是以天麻、灵芝、黄精、党参、罗汉果、大枣、甘草、葛根、茯苓等药食两用物质、人参（人工种植5年及5年以下）、人参组培不定根、雪莲培养物、金花茶培养物等食品原料(新资源食品)的物料、玛咖、铁皮石斛花、铁皮石斛叶、紫皮石斛、三七花、三七茎叶、三七须根等其中一种或几种为主要原料，添加或不添加食糖、蜂蜜、淀粉糖、麦芽糊精、食品添加剂等辅料，经预处理、干燥、粉碎、配料或不配料、混合或不混合、包装等工艺加工制成。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、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2025《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、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。

本标准由常州龙藏生物科技有限公司云南分公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：万阳。



# 植物固体饮料

## 1 范围

本标准规定了植物固体饮料的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以天麻、灵芝、黄精、党参、罗汉果、大枣、甘草、葛根、茯苓等药食两用物质、人参（人工种植5年及5年以下）、人参组培不定根、雪莲培养物、金花茶培养物等食品原料(新资源食品)的物料、玛咖、铁皮石斛花、铁皮石斛叶、紫皮石斛、三七花、三七茎叶、三七须根等其中一种或几种为主要原料，添加或不添加食糖、蜂蜜、淀粉糖、麦芽糊精、食品添加剂等辅料，经预处理、干燥、粉碎、配料或不配料、混合或不混合、包装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 技术要求

### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 铁皮石斛花：应符合 DBS 53/030 的规定。
- 3.1.2 铁皮石斛叶：应符合 DBS 53/031 的规定。
- 3.1.3 紫皮石斛：应符合 DBS 53/027 的规定。
- 3.1.4 三七花：应符合 DBS 53/023 的规定。
- 3.1.5 三七茎叶：应符合 DBS 53/024 的规定。
- 3.1.6 三七须根：应符合 DBS 53/029 的规定。
- 3.1.7 天麻、灵芝、黄精、党参、罗汉果、大枣、甘草、葛根、茯苓等药食两用物质、人参（人工种植5年及5年以下）、人参组培不定根、雪莲培养物、金花茶培养物等食品原料(新资源食品)的物料、玛咖等：应洁净、无虫蛀、无污染、无霉变、无异味、并应符合相应的食品标准及有关规定。
- 3.1.8 食糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.9 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 3.1.10 淀粉糖：应符合 GB 15203 的规定。
- 3.1.11 麦芽糊精：应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 3.1.12 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.13 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

### 3.2 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   | 具有该品种应有的色泽。        | 取适量样品放入洁净白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅。 |
| 滋味与气味 | 具有该品种应有的气味和滋味，无异味。 |                            |
| 组织形态  | 具有该品种应有的组织形态。      |                            |
| 杂 质   | 无肉眼可见的外来杂质。        |                            |

### 3.3 污染物限量

应符合GB 2762及有关规定，严于食品安全国家标准的指标应符合表2的要求。

表 2 污染物限量

| 项 目            | 指 标   | 检验方法       |
|----------------|-------|------------|
| 铅(以Pb计), mg/kg | ≤ 0.8 | GB 5009.12 |

### 3.4 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

### 3.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

### 3.6 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规定的方法检验。

### 3.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。

### 3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 4 检验规则

### 4.1 组批

以同一品种的配料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

### 4.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不得少于20kg，抽样数量为2kg（不少于12个独立包装），样品分成两份，1份用于检验，1份用于备查。

### 4.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格，并附合格证后方可出厂，出厂检验项目应按照有关规定和要求执行。

### 4.4 型式检验



型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验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。

#### 4.5 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；其余指标有不合格项时，可用留样进行复检，以复检结果为准。

### 5 标志、包装、运输、贮存

#### 5.1 标志

5.1.1 产品包装标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

5.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

#### 5.2 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。

#### 5.3 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运输；搬运时应轻放，严禁扔、摔挤；运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

#### 5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库内；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮；产品堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。



## 食品企业标准备案承诺书

本食品企业承诺：

一、本企业对接案的食品企业标准负责，是食品企业标准的第一责任人。

二、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等）均为真实，并符合《食品安全法》及其实施条例。如有不实之处，本企业愿承担全部法律责任。

三、按照本备案食品企业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。

四、本企业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》。

常州龙藏生物科技有限公司云南分公司



管世超

备案企业（盖章）

备案企业主要负责人（签字）

2025年12月11日

2025年12月11日