

Q/KRX

贵州省食品安全企业标准

Q/KRX 0001S-2019

植物饮料



备案号:	5205425-2019
备案日期:	2019年11月28日
备案有效期:	叁年
起止日期:	2019年11月28日至2022年11月27日

2019-11-18 发布

2019-11-28 实施

贵州康仁欣保健食品开发有限公司 发布

前 言

为加强本产品的生产与管理，确保产品质量，根据《中华人民共和国食品安全法》和卫计委《食品安全企业标准备案办法》的有关规定，依据 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的卫生指标参照 GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》制定，其余指标根据《饮料类生产许可证审查细则》（2017版）中植物饮料类产品审查要求，结合产品实际制定。

本标准由贵州康仁欣保健食品开发有限公司提出；

本标准由贵州康仁欣保健食品开发有限公司起草；

本标准由贵州康仁欣保健食品开发有限公司批准；

本标准由贵州康仁欣保健食品开发有限公司归口；

本标准首次发布于2019年11月18日；

本标准主要起草人：周世兰。

植物饮料

1 范围

本标准规定了植物饮料的技术要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期要求。

本标准适用于贵州康仁欣保健食品开发有限公司生产的以茯苓、乌梅、沙棘、山楂、金银花、薄荷、罗汉果、枸杞子、甘草、酸枣、刺梨为主要原料，经清洗、煎煮、过滤、加酸发酵制成浓缩汁，再经稀释后按比例添加蜂蜜、白砂糖，经调配、定容、灌装、封口、灭菌、检验、包装等工序制成的植物饮料。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T 317	白砂糖
GB 1886.10	食品安全国家标准 食品添加剂 冰乙酸（又名冰醋酸）
GB 1886.39	食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
GB 1886.235	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 4860.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定

包装储运标志要求。

6.2 标签

产品标签应符合 GB 7718 的规定，营养标签应符合 GB 28050 的规定。

6.3 包装

产品包装材料应符合 GB 4860.7 的规定，封口应严密，无渗漏。外包装应符合 GB/T 6543 的要求。

6.4 运输

产品装卸要小心轻放，运输过程中应防止日晒雨淋及挤压碰撞，运输工具要清洁、卫生，运输过程中不能与有毒、有害物质混载。

6.5 贮存

产品应放在清洁、干燥、环境卫生好的库房内贮存，地面应有地台板，不得与有毒、有害物品共存。

7 保质期

在符合本标准规定的运输、贮存条件下，产品保质期 12 个月。

GB 5009.28	食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
GB 5009.185	食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543	运输包装用瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 12143	饮料通用分析方法
GB 12695	食品安全国家标准 饮料企业良好生产规范
GB 14881	食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范
GB 14963	食品安全国家标准 蜂蜜
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
DB52/T 463	无公害农产品 刺梨

《中华人民共和国药典》（2015 年版）一部

卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知(卫法监发[2002]51 号)

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令 第 75 号（2005） 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 茯苓、乌梅、沙棘、山楂、金银花、薄荷、罗汉果、枸杞子、甘草、酸枣：应无腐烂、无污染、无霉变、无虫蛀，使用应符合卫法监发[2002]51 号文件规定，质量应符合《中华人民共和国药典》（2015 年版）一部的规定。

3.1.2 刺梨：应符合 DB52/T 463 的规定。

3.1.3 生产用水：应符合 GB/T 5749 的要求。

3.1.4 蜂蜜：应符合 GB 14963 的要求。

3.1.5 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。

3.1.6 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的要求。

3.1.7 冰醋酸：应符合 GB 1886.10 的要求。

3.1.8 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 的要求。

3.2 感官指标

感官指标及检验方法应符合表 1 的要求。

表 1 感官指标及检验方法

项 目	指 标	检验方法
组织状态	液体, 静置后允许少量沉淀	随机抽取最小包装样品 1 瓶, 摇匀后取约 50 mL 于干净烧杯中, 自然光线下, 迎光观察其状态、色泽及杂质, 嗅其气味, 品尝其滋味。
色 泽	具有产品固有的色泽	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	
气味和滋味	具有产品固有的气味和滋味, 无异味	

3.3 理化指标

理化指标及检验方法应符合表 2 的要求。

表 2 理化指标及检验方法

项 目	指 标	检验方法
总砷 (以 As 计), mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
展青霉素 ^a , ug/kg	≤ 30	GB 5009.185
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28

注: a 仅适用于原料使用山楂的产品。

3.4 微生物指标

微生物指标及检验方法应符合表3的规定。

表 3 微生物指标及检验方法

项 目	采样方案及限量				检验方法
	n	C	m	M	
菌落总数 (CFU/ml)	5	2	10 ²	10 ⁴	GB4789.2
大肠菌群 (CFU/ml)	5	2	1	10	GB 4789.3 平板计数法
霉菌 (CFU/ml)	≤20				GB 4789.15
酵母 (CFU/ml)	≤20				GB 4789.15
沙门氏菌 (/25ml)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 (CFU/ml)	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10 第二法

注: 1、样品的分析与处理按照 GB 4789.1 执行。
2、n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为致病菌指标可接受水平的限量值; M 为致病菌指标最高安全限量值。

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂的质量应符合相应的国家标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.6 净含量

应符合国家质量监督检验检疫局（2005）令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，按 JJF 1070 规定的方法测定。

4 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

5 检验规则

5.1 检验分类

产品分为出厂检验和型式检验。

5.2 批组和抽样

产品以批为单位进行检验，同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。每批抽样应不少于 16 个独立包装，总量不少于 4kg，样品分成 2 份，1 份检验 1 份留样。净含量检查按照 JJF 1070 要求抽样。

5.3 出厂检验

产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。出厂检验包括感官、净含量、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

型式检验项目包括本标准规定的全部技术指标。正常生产时每半年进行一次型式检验，有下列情况时应进行型式检验。

- a、产品定型时；
- b、当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- c、出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d、停产 3 个月以上恢复生产时；
- e、国家食品安全监督机构提出要求时；

5.5 判定规则

检验项目全部符合要求，判该批产品合格。微生物指标如有不符合项，即判该批产品为不合格且不得复检；其他指标如有不符合标准规定时，允许用留样对不符合项进行复检，复检仍有不符合项，则判该批产品为不合格。

6 标志、标签、包装、运输、贮存

6.1 标志

包装箱应有产品名称、包装规格、箱体尺寸、制造者名称、地址、联系方式等内容，符合 GB/T 191