

Q/HYQH

柳州汉元岐黄医药科技有限公司企业标准

Q/HYQH 0001S—2024

饮料

2024 - 03 - 15 发布

2024 - 04 - 30 实施

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由柳州汉元岐黄医药科技有限公司提出并归口。

本文件起草单位：柳州汉元岐黄医药科技有限公司。

本文件主要起草人：田玉涛、罗玉华。

饮料

1 范围

本文件规定了饮料的术语和定义、产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存及保质期。

本文件适用于以五指毛桃、牛大力、蒲公英、枸杞、黑果枸杞、黄精、甘草、鱼腥草、马齿苋、金银花、沙棘、西红花、益智仁、莱菔子、肉桂、山药、葛根、覆盆子、紫苏籽、黑芝麻、茯苓、枳椇子、芡实、罗汉果、黄芥子、橘皮、桔梗、白扁豆、砂仁、白芷、百合、玉竹、火麻仁、紫苏、薄荷、黑胡椒、肉豆蔻、干姜、花椒、小茴香、八角茴香、丁香、铁皮石斛、灵芝、人参（5年及5年以下人工种植）、菊花、白扁豆花、麦芽、余甘子、青果、桔红、鲜白茅根、鲜芦根、佛手、胖大海、香橼、莲子、桑叶、槐花、鸡内金、决明子、小蓟、白果、红小豆、昆布、红枣、郁李仁、生姜、栀子、香薷、荷叶、高良姜、淡竹叶、槐米、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、代代花、榧子、淡豆豉、薤白、覆盆子、藿香、短梗五加、平卧菊三七、枇杷叶、牛蒡根、茶叶茶氨酸、乌药叶、苦荞、玉米须、当归、山柰、草果、桑椹、姜黄、萆薢、党参、肉苁蓉（荒漠）、西洋参、黄芪、山茱萸、天麻、杜仲叶、蛹虫草（人工培养）、蝉花子实体（人工培植）、凉粉草、丹凤牡丹花、大麦苗、枇杷花、食用菌中一种或几种为主要原料，添加食糖、蜂蜜、发酵粉、纯净水（生活饮用水经过滤、二次反渗透）为辅料，添加或不添加桃仁、酸枣仁、杏仁、刺梨、桂圆、山楂、乌梅、木瓜、茶叶中一种或几种为辅料，经相应加工工艺（见4.1）制成的饮料。

注：以有食用量规定的植物为原料，其使用量应严格执行有关规定。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- 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 4789.15 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
- GB 4789.35 食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳酸菌检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.36 食品安全国家标准 食品中氰化物的测定
- GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定

GB 5009.237 食品安全国家标准 食品pH值的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 5835 干制红枣
GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 7901 黑胡椒
GB/T 10789 饮料通则
GB/T 11761 芝麻
GB/T 12456 食品中总酸的测定
GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
GB 13104 食品安全国家标准 食糖
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 18672 枸杞
GB/T 19618 甘草
GB/T 22300 丁香
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 30383 生姜
GB/T 30391 花椒
GB/T 32736 干薄荷
GB/T 36397 西洋参分等质量
NY/T 599 红小豆
NY/T 694 罗汉果
NY/T 1504 莲子
NY/T 4266 草果
DBS45/008 食品安全地方标准 桂圆肉
DBS45/062 食品安全地方标准 铁皮石斛花
DBS45/071 食品安全地方标准 铁皮石斛茎（干制品）
DBS45/072 食品安全地方标准 灵芝
DBS45/074 食品安全地方标准 杜仲叶

3 术语和定义

GB/T 10789界定的术语和定义适用于本文件。

4 产品分类

4.1 根据生产工艺不同

4.1.1 液体饮料（灭菌型产品）

原料经前处理、菌种活化、调配混合、发酵、过滤、灌装、灭菌、包装等工艺制成的植物饮料。

4.1.2 液体饮料（活菌型产品）

原料经前处理、菌种活化、调配混合、发酵、过滤、灌装、包装等工艺制成的植物饮料。

4.1.3 固体饮料（灭菌型产品）

原料经调配、粉碎、混匀、成型、抛光、烘干、冷却、灭菌、包装等工艺制成的植物固体饮料。

注：为干法工艺。

4.1.4 固体饮料（活菌型产品）

原料经调配、蒸汽高温消毒、加纯净水投料发酵（菌种活化）、出液、二次发酵、干燥、粉碎、包装等工艺制成的植物固体饮料。

注：为湿法工艺。

4.2 根据原料不同

可以分为若干个产品类别，具体产品名称及配料以产品标签标注为准。

5 原料要求

5.1.1 五指毛桃、牛大力、蒲公英、黄精、鱼腥草、马齿苋、金银花、沙棘、西红花、益智仁、莱菔子、覆盆子、紫苏籽、茯苓、枳椇子、芡实、黄芥子、橘皮、桔梗、白扁豆、砂仁、白芷、百合、玉竹、火麻仁、紫苏、肉豆蔻、干姜、小茴香、八角茴香、灵芝、人参、菊花、白扁豆花、麦芽、余甘子、青果、桔红、鲜芦根、佛手、胖大海、香橼、桑叶、槐花、鸡内金、决明子、小蓟、白果、昆布、红枣、郁李仁、栀子、香薷、荷叶、高良姜、淡竹叶、槐米、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、代代花、榧子、淡豆豉、薤白、覆盆子、藿香、短梗五加、平卧菊三七、枇杷叶、牛蒡根、茶叶茶氨酸、乌药叶、苦荞、玉米须、当归、山柰、草果、桑椹、姜黄、葶苈、党参、肉苁蓉（荒漠）、黄芪、山茱萸、天麻、蛹虫草（人工培养）、蝉花子实体（人工培植）、凉粉草、丹凤牡丹花、大麦苗、枇杷花、桃仁、酸枣仁、杏仁、刺梨、山楂、乌梅、木瓜

应为国家卫生行政部门批准能用于普通食品的原料，干燥、质好清洁、无霉变、无虫蛀、无其他夹杂物，且符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.2 枸杞

应符合GB/T 18672的规定。

5.1.3 甘草

应符合GB/T 19618的规定。

5.1.4 薄荷

应符合GB/T 32736的规定。

5.1.5 黑胡椒

应符合GB/T 7901的规定。

5.1.6 花椒

应符合GB/T 30391的规定。

5.1.7 丁香

应符合GB/T 22300的规定。

5.1.8 铁皮石斛花

应符合DBS45/062的规定。

5.1.9 铁皮石斛茎（干制品）

应符合DBS45/071的规定。

5.1.10 灵芝

应符合DBS45/072的规定。

5.1.11 莲子

应符合NY/T 1504的规定。

5.1.12 红小豆

应符合NY/T 599的规定。

5.1.13 红枣

应符合GB/T 5835的规定。

5.1.14 生姜

应符合GB/T 30383的规定。

5.1.15 西洋参

应符合GB/T 36397的规定。

5.1.16 杜仲叶

应符合DBS45/074的规定。

5.1.17 食用菌

应符合GB 7096的规定。

5.1.18 发酵粉、茶叶

应符合国家有关标准或备案有效的企业标准的规定,且为取得相应食品类别有效食品生产许可资质企业生产的产品。

注:发酵粉含的发酵菌种(植物乳植杆菌、嗜酸乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、动物双歧杆菌乳亚种、鼠李糖乳酪杆菌)为国家卫生行政部门批准《可用于食品的菌种名单》的菌种。

5.1.19 食糖

应符合GB 13104的规定。

5.1.20 蜂蜜

应符合GB 14963的规定。

5.1.21 桂圆

应符合DBS45/008的规定。

5.1.22 生产用水

应符合GB 5749的规定。

5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	指 标	
	液体饮料	固体饮料
色泽	具有该产品应有的色泽，且色泽均匀一致	
组织形态	呈液体，放置后允许有少量沉淀或絮状物	呈粉末状、颗粒状，无结块
滋味与气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味	
杂质	无杂质	

5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	
	液体饮料	固体饮料
水分, g/100g	≤	—
总酸（以乳酸计）， g/kg	≥	3.0
pH值		3.0~5.5
氰化物 ^a （以HCN计）， mg/L	≤	0.05
展青霉素限量 ^b ， μg/kg	≤	50
铅（以Pb计）， mg/kg	≤	0.24
其他污染物限量	应符合GB 2762中植物饮料的规定	应符合GB 2762中固体饮料的规定
真菌毒素限量	应符合GB 2762中植物饮料的规定	应符合GB 2762中固体饮料的规定
农药最大残留限量	应符合GB 2763中饮料类的规定	
注：固体饮料按产品标签标示的冲调比例稀释后应符合本文件的要求。		
^a 仅适用于添加了杏仁的饮料，检测结果换算为以HCN计。		
^b 仅适用于添加了山楂的饮料。		

5.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以/25g 或/25mL 表示）			
	n	c	m	M
菌落总数 ^b ，CFU/g（mL）	5	2	10 ² （10 ⁴ ）	10 ⁴ （5×10 ⁴ ）
大肠菌群，CFU/g（mL）	5	2	1	10
沙门氏菌	5	0	0	—
霉菌，CFU/g（mL） ≤	20（50）			
酵母 ^c ，CFU/g（mL） ≤	20			
注1：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为卫生指示菌指标可接受水平的限量值；M为卫生指示菌指标的最高安全限量值。 注2：括号中的限值适用于固体饮料。				
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。 ^b 不适用于添加了需氧和兼性厌氧菌种的活菌（未杀菌）型饮料。 ^c 不适用于固体饮料。				

5.5 乳酸菌指标

活菌型产品应符合表4的规定。

表4 乳酸菌指标

项 目	活菌数
乳酸菌总数（出厂时），CFU/g（mL） ≥	1×10 ⁶

6 食品添加剂

- 6.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。
 6.2 食品添加剂的品种及使用量应符合 GB 2760 的规定。

7 生产加工过程要求

应符合GB 14881 和GB 12695的规定。

8 检验方法

8.1 感官要求

取适量混合均匀的被测样品置于透明烧杯中，在自然光下目视观察色泽、组织状态及有无异物，并鉴别气味，用温开水漱口，按照食用方法品尝滋味。

8.2 理化指标

8.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

8.2.2 总酸

按GB/T 12456规定的方法测定。

8.2.3 pH值

按GB 5009.237规定的方法测定。

8.2.4 氰化物

按GB 5009.36规定的方法测定。

8.2.5 展青霉素限量

按GB 5009.185规定的方法测定。

8.2.6 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

8.2.7 其他污染物限量

按GB 2762规定的方法测定。

8.2.8 真菌毒素限量

按GB 2761规定的方法测定。

8.2.9 农药最大残留限量

按GB 2763规定的方法测定。

8.3 微生物限量

8.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法测定。

8.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3规定的方法测定。

8.3.3 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法测定。

8.3.4 霉菌和酵母菌

按GB 4789.15规定的方法测定。

8.4 乳酸菌指标

乳酸菌总数按GB 4789.35规定的方法测定。

8.5 食品添加剂

按相关标准规定的方法测定。

9 检验规则

9.1 批量

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。

9.2 抽样方法和数量

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样,抽样数量应满足检验要求。所抽样品分成2份,1份检验,1份备查。

9.3 出厂检验

9.3.1 每批产品必须进行出厂检验,经检验合格后,附有合格证方可出厂。

9.3.2 出厂检验项目:感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、乳酸菌指标、净含量。

9.4 型式检验

9.4.1 一般情况下,型式检验每半年进行一次。有下列情况之一时亦应进行:

- a) 原辅料有较大变化时;
- b) 更换设备或停产半年以上,重新恢复生产时;
- c) 产品质量不稳定或新产品试制鉴定时;
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- e) 国家食品安全监管部门提出要求时。

9.4.2 型式检验项目为5.2、5.3、5.4和6.2规定的项目。

9.5 判定规则

9.5.1 检验项目全部符合本文件要求时,判定该批产品为合格。

9.5.2 微生物项目检验结果不符合本文件要求时,判定该批产品不合格,不得复检。

9.5.3 除微生物项目外,其他项目检验结果若有不符合本文件要求时,可从同批产品中加倍抽样复检,如复检结果符合本文件要求时,则判定该批产品为合格;如复检结果仍有不符合本文件要求时,则判定该批产品为不合格。

10 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

10.1 标签、标志

10.1.1 产品销售包装标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。以有食用量规定的植物为为原料的产品,应标注日食用量;以含有药食同源的植物为原料的产品,标签中应当标注不适宜人群。

10.1.2 产品运输包装贮运图示标志应符合GB/T 191规定。

10.2 包装

- 10.2.1 产品的包装容器与材料应符合相应的卫生标准和有关规定，防止有毒有害物的污染。
- 10.2.2 单件包装应完整，封口严密，无破损。外包装若用纸箱装，每箱总重量不得少于总净重。
- 10.2.3 净含量应符合国家相关规定。

10.3 运输

- 10.3.1 运输工具应清洁、卫生、防潮、防晒。产品如需低温运输，运输工具应具备相应的温度要求，温度波动应控制在 2℃ 以内。
- 10.3.2 运输时不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发异味的物品混运，不得日晒雨淋、受潮。装卸时应轻拿轻放，不得重压、摔撞，产品不得直接接触地面。

10.4 贮存

- 10.4.1 产品应贮存于无阳光直射、阴凉、通风良好、清洁干燥的室内，并有防鼠、防尘、防蝇设施；不得露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源。产品如需低温贮存、销售，应符合相应的温度要求，温度波动应控制在 2℃ 以内。
- 10.4.2 品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。堆放时应防止产品受到挤压、损伤等，且离地离墙，间隔距离应符合国家相关规定。
- 10.4.3 产品应按生产日期分类存放，先进先出。

10.5 保质期

在符合上述包装、运输、贮存及包装完整、未经启封的条件下，产品的保质期应以产品标签标示为准。
