

Q/PZJ

遂宁彭祖井矿泉水有限公司企业标准

Q/PZJ 0001S-2025

植物饮品



2025-11-12 发布

2025-11-25 实施

遂宁彭祖井矿泉水有限公司 发布

前 言

本标准的编写格式符合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。

本标准由遂宁彭祖井矿泉水有限公司提出。

本标准起草单位：四川鼎尚康嘉生物科技有限公司、遂宁彭祖井矿泉水有限公司。

本标准主要起草人：吴金燕、袁志远。

本标准同时适用于委托加工企业。



植物饮品

1 范围

本标准规定了植物饮品的要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标识、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以矿泉水为原料，辅以或不辅以人参（人工种植的5年及以下人参）、黄芪、枸杞、百合、灵芝、莲子、山药、甘草、茯苓、麦冬等药食同源原料及其他辅料中的一种或多种，添加或不添加食品添加剂，经原料预处理、配料、熬制或不熬制、发酵或不发酵、杀菌或不杀菌、过滤、灌装、包装等工艺加工而成的植物饮品。

2 规范性引用文件

下列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。

- 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 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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量
- 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 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 4789.25 食品安全国家标准 食品微生物学检验 酒类、饮料、冷冻饮品采样和检样处理
- GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定
- GB 5009.237 食品安全国家标准 食品pH值的测定
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- GB 7101 食品安全国家标准 饮料
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8537 食品安全国家标准 饮用天然矿泉水
- GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB/T 19618 甘草
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 NY/T 1504 莲子
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》
 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)
 关于批准人参(人工种植)为新资源食品的公告(卫生部2012年第17号)
 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(国家卫生健康委员会2023年第9号)
 国家卫生健康委员会国家市场监督管理总局关于地黄等4种按照传统既是食品又是中药材的物质的公告(2024年第4号)
 《中华人民共和国药典》一部

3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 山药、百合：应符合《中华人民共和国药典》一部和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)的有关规定。
- 3.1.2 茯苓应符合GB 7096的规定。
- 3.1.3 灵芝、黄芪：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(国家卫生健康委员会2023年第9号)的有关规定；还应符合GB 2762及GB 2763的有关规定。
- 3.1.4 麦冬：应符合国家卫生健康委员会国家市场监督管理总局关于地黄等4种按照传统既是食品又是中药材的物质的公告(2024年第4号)的规定。
- 3.1.5 枸杞：应符合GB/T 18672和相关标准的规定。
- 3.1.6 人参(人工种植的5年及以下人参)：应符合关于批准人参(人工种植)为新资源食品的公告(卫生部2012年第17号)。质量应符合相应标准和有关规定。
- 3.1.7 莲子：应符合NY/T 1504的规定。
- 3.1.8 甘草：应符合GB/T 19618的规定。
- 3.1.9 矿泉水：应符合GB 8537规定。
- 3.1.10 其他原辅料应符合相应标准和有关管理规定，不得使用和添加不符合食品安全管理规定的物质。
- 3.1.11 以上原料还应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763和GB 2763.1的规定。

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 | 具有该产品应有的色泽，均匀一致 | 按GB 7101的规定执行 |

| | | |
|-------|-------------------|--|
| 滋味、气味 | 具有该产品应有滋味、气味, 无异味 | |
| 状态 | 液体, 无正常视力可见的外来杂质 | |

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

| 项 目 | 指 标 | 检测方法 |
|--------------------------|---------|--------------|
| pH 值 | 7.0~8.5 | GB 5009. 237 |
| 铅(以Pb计) / (mg/kg) \leq | 0.2 | GB 5009. 12 |

3.4 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

| 项 目 | 采用方案及限量(若非指定, 均以/25 mL 表示) | | | | 检验方法 |
|-------------------|----------------------------|---|--------|--------|-------------|
| | n | c | m | M | |
| 菌落总数, CFU/mL | 5 | 2 | 10^2 | 10^4 | GB 4789. 2 |
| 大肠菌群, CFU/mL | 5 | 2 | 1 | 10 | GB 4789. 3 |
| 沙门氏菌 | 5 | 0 | 0 | - | GB 4789. 4 |
| 霉菌, CFU/mL \leq | 20 | | | | GB 4789. 15 |
| 酵母, CFU/mL \leq | 20 | | | | GB 4789. 15 |

注: 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB 4789. 25 执行。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 为可接受水平的限量值; M 为的最高安全限量值。

3.5 净含量

应符合国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。净含量检测按 JJF 1070 规定进行。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂的质量应符合相应标准和有关规定。

3.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12695 和 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

由同一批原料、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。

5.2 抽样方法和数量

每批随机抽取，最小独立包装应不少于18个（不含净含量抽样），且样品总量不少于500g。检样一式二份，一份供检验和另一份复检备用。净含量检验的抽样方法和数量按JJF 1070规定执行。微生物采样及处理按GB 4789.1和GB 4789.25规定执行。

5.3 出厂检验

5.3.1 检验项目

出厂检验项目为感官要求、净含量、pH值、菌落总数和大肠菌群。

5.3.2 每批产品出厂时应由本企业检验部门进行出厂检验，检验合格并签发产品质量合格证后，方可出厂。

5.4 型式检验

5.4.1 检验项目为本标准技术要求中3.2-3.5规定的全部项目。

5.4.2 正常生产时，型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

- a) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
- b) 停产达6个月以上，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) 产品定型投产时；
- e) 食品安全监督部门提出要求时。



5.5 判定规则

检验结果全部符合本标准规定的要求时，则判定该批产品合格。除微生物指标外的其他项目不符合本标准规定时，可以在原批次产品中加倍抽样，对不合格项目进行复检，复检结果仍不符合本标准规定的，则判该批产品为不合格品；复检结果合格，可判定该批产品为合格品。若微生物指标不符合本标准时，则直接判定该批产品不合格，且不得复检。

6 标识、包装、贮存、运输、保质期

6.1 标识

6.1.1 产品标签应符合GB 7718、GB 28050和相关法律法规的规定；还应按国家卫健委有关公告规定标示食用限量及不适宜人群。

6.1.2 包装贮运标志应符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

产品内包装应符合GB 4806.5或 GB 4806.7的要求或其他食品安全国家标准相关要求。产品封口应严密，外包装应整洁，无明显破损，标签端正，图案清晰；外包装用瓦楞纸箱，应符合GB/T 6543的规定。

6.3 贮存

常温贮存时应保持干燥、通风、防污染，应存放于阴凉、清洁、干燥、无异味的专用仓库中。应按品种分别存放，防止挤压。不得与有毒、有腐蚀性、易挥发或恶臭的物品同库储存，贮存时货物离地面≥10cm，离墙面≥20cm。

6.4 运输

运输工具要清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防暴晒；严禁与有毒、有害、有异味物品混装、混运。

6.5 保质期

在规定的贮存运输条件下，产品保质期按产品标签标示执行。

