

Q/XWM

新疆吾玛食品有限公司
食品安全生产企业标准



植物饮料

2026-03-20 发布

2026-04-20 实施

新疆吾玛食品有限公司 发布

Q/XWM0001S-2026

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，按照 GB/T1.1-2020《标准化工作导则 第1部分 标准化文件的结构和起草规则》的要求，参照国家相关标准，并结合企业生产实际制定本企业标准，作为组织生产和质量控制的依据。

本标准由新疆吾玛食品有限公司提出。

本标准由新疆吾玛食品有限公司起草。

本标准起草人：孙永建

本标准批准人：阿布都力提甫·买买提

植物饮料

1 范围

本标准规定了植物饮料技术要求、生产过程的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香中的一种或几种为原料，添加或不添加白砂糖、蜂蜜、沙棘汁、柠檬汁、胡萝卜汁、石榴汁、木瓜汁、苹果汁、芹菜汁、食品添加剂，经提取、过滤，灌装、杀菌、包装而制成的植物饮料。

2 规范性引用文件

下列标准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。

| | | |
|------------|-----------|------------------|
| GB2760 | 食品安全国家标准 | 食品添加剂使用标准 |
| GB2762 | 食品安全国家标准 | 食品中污染物限量 |
| GB2763 | 食品安全国家标准 | 食品中农药最大残留限量 |
| GB4806.7 | 食品安全国家标准 | 食品接触用塑料材料及制品 |
| GB4789.2 | 食品安全国家标准 | 食品微生物学检验 菌落总数测定 |
| GB4789.3 | 食品安全国家标准 | 食品微生物学检验 大肠菌群计数 |
| GB4789.4 | 食品安全国家标准 | 食品微生物学检验 沙门氏菌检验 |
| GB4789.15 | 食品安全国家标准 | 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数 |
| GB5009.12 | 食品安全国家标准 | 食品中铅的测定 |
| GB5009.185 | 食品安全国家标准 | 食品中展青霉素的测定 |
| GB5749 | 生活饮用水卫生标准 | |
| GB7101 | 食品安全国家标准 | 饮料 |
| GB7718 | 食品安全国家标准 | 预包装食品标签通则 |
| GB13104 | 食品安全国家标准 | 食糖 |
| GB14963 | 食品安全国家标准 | 蜂蜜 |



- GB14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
GB28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB/T191 包装储运图示标志
GB/T6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
JJF1070 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【2023】第70号令《定量包装商品计量监督管理办法》

4 技术要求

4.1 原料要求：原料应符合相应的标准和有关规定。

4.1.1 丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香：符合卫生部门批准的既是药品又是食品的目录，符合 GB2762、GB2763 的规定。

4.1.2 沙棘汁、柠檬汁、胡萝卜汁、石榴汁、木瓜汁、苹果汁、芹菜汁：符合 GB17325 的规定。

4.1.3 白砂糖：符合 GB13104 的规定。

4.1.4 蜂蜜：符合 GB14963 的规定。

4.1.3 生产用水：符合 GB5749 的规定。

4.2 生产过程的卫生要求：符合 GB14881 的规定。

4.3 感官指标

感官指标应符合表 1 规定。

表 1 感官指标

| 项 目 | 指 标 |
|-------|-------------------------|
| 色 泽 | 具有该产品应有的色泽。 |
| 滋味、气味 | 具有该产品应有的滋味、气味，无异味，无异嗅。 |
| 状 态 | 具有该产品应有的状态，无正常视力可见外来异物。 |

4.4 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表2 理化指标

| 项 目 | 指 标 |
|---|------|
| 铅(以Pb计, mg/L) ≤ | 0.28 |
| ^a 展青霉素, ug/kg ≤ | 50 |
| 备注: 农药残留符合 GB2763 的规定。 ^a 展青霉素仅限于苹果、山楂制品。 | |

4.5 微生物指标

微生物指标应符合表3规定。

表3 微生物指标

| 项 目 | 采样方案及限量 | | | |
|--------------|---------|---|-----------------|-----------------|
| | n | c | m | M |
| 菌落总数, CFU/mL | 5 | 2 | 10 ² | 10 ⁴ |
| 大肠菌群, CFU/mL | 5 | 2 | 1 | 10 |
| 霉菌, CFU/mL | ≤20 | | | |
| 酵母, CFU/mL | ≤20 | | | |
| 沙门氏菌, 0/25mL | 5 | 0 | 0 | - |

4.6 食品添加剂

食品添加剂的使用符合 GB2760 的规定。

4.7 净含量允许短缺量

净含量允许短缺量应符合国家市场监督管理总局【2023】第70号令《定量包装商品计量监督管理办法》规定。

5 试验方法

- 5.1 感官: GB7101 规定的方法测定。
- 5.2 铅: 按 GB5009.12 规定的方法测定。
- 5.3 展青霉素: 按 GB5009.185 规定的方法测定。
- 5.4 菌落总数: 按 GB4789.2 规定的方法测定。
- 5.5 大肠菌群: 按 GB4789.3 规定的方法测定。
- 5.6 霉菌: 按 GB4789.15 规定的方法测定。
- 5.7 致病菌: 按 GB4789.4 规定的方法测定。
- 5.8 净含量允许短缺量: 按 JJF1070 规定的方法测定。

6 检验规则

- 6.1 组批: 同一批原料、同一班次、同一生产日期、同一规格、同一包装的产品为同一批次产品。



6.2 抽样：从批产品中随机抽取 18 瓶，总量不低于 2000 克，其中 4 瓶检验用，另外 4 瓶留样备用。

6.3 出厂检验

6.3.1 每项产品出厂必须检验，经检验合格后，签发合格证方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目为：感官、水分、净含量允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。

6.4 型式检验

6.4.1 在正常生产中，每年进行一次型式检验，但在下列情形之一的也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 停产半年以上，恢复生产时；
- c) 当原料，工艺有较大变动，可能影响产品质量时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 国家执法监督机构提出进行型式检验要求时；

6.4.2 型式检验项目为第 4 章 4.3-4.7 的所有项目。

6.5 判定规则：检验项目均符合本标准，判该批产品为合格品，检验结果中，若有一项或一项以上不合格，则在备检样中进行复检，复检后仍不合格，则判该批产品为不合格品。微生物指标不得复检。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志：标签符合 GB7718 和国家相关规定的要求，包装应分内外包装，均应有明显标志，即：产品名称、配料表、净含量、生产日期、保质期、贮藏方法、营养成分、执行标准、生产许可证编号、生产单位、生产地址、联系电话。

7.2 包装：内包装材料符合 GB4806.7 的规定。外包装纸箱符合 GB/T6543 的规定，应牢固、防潮、整洁，易于装卸、储存和运输。

7.3 运输：运输时应做到运输工具清洁卫生，干燥、无异味，严禁与有毒、有害、有异味的物品混装运输。运输中防止挤压、污染、日晒、雨淋，装卸应轻装轻卸。

7.4 贮存：产品应贮存于 5 度以下、干燥、通风的库房中。成品堆放必须有垫板，离地 20cm 以上，离墙 20cm 以上。不得与易燃、腐蚀、有毒有害物品共同存放。

7.5 保质期：在本标准规定的贮存条件下，保质期为 2-3 年。可以按不同包装方式分别确定产品保质期，具体内容以产品标签上标示的保质期限为准。

新疆生产建设兵团食品安全企业标准编制说明

| | | | |
|--|------|---------|-----|
| 标准名称 | 植物饮料 | 标准主要起草人 | 孙永建 |
| <p>工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）</p> <p>制定目的：本标准制定的目的是制定严于食品安全国家标准的企业标准。</p> <p>主要工作过程：本标准的起草根据 GB/T1.1-2020《标准化工作导则 第1部分 标准化文件的结构和起草规则》、《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》要求，并根据 GB7101《食品安全国家标准 饮料》质量要求，编写了本标准。本标准报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案。</p> | | | |
| <p>标准主要内容的确定依据（食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求等）</p> <p>1、原辅料要求：丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香：符合卫生部门批准的既是药品又是食品的目录，符合 GB2762、GB2763 的规定。沙棘汁、柠檬汁、胡萝卜汁、石榴汁、木瓜汁、苹果汁、芹菜汁：符合 GB17325 的规定。白砂糖：符合 GB13104 的规定。蜂蜜：符合 GB14963 的规定。生产用水：符合 GB5749 的规定。</p> <p>2、生产工艺：以丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香中的一种或几种为原料，添加或不添加白砂糖、蜂蜜、沙棘汁、柠檬汁、胡萝卜汁、石榴汁、木瓜汁、苹果汁、芹菜汁，经提取、过滤，灌装、杀菌、包装而制成的植物饮料。</p> <p>3、本标准主要技术指标设置：标准的菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母依据 GB7101《食品安全国家标准 饮料》，铅、展青霉素依据 GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定，致病菌（沙门氏菌）依据 GB29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》的规定，</p> | | | |

产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况

1、指标中各项目具体检测方法依据：感官：GB7101 规定的方法测定。铅按 GB5009.12 测定。展青霉素：按 GB5009.185 规定的方法测定。菌落总数：按 GB4789.2 规定的方法测定。大肠菌群：按 GB/4789.3 规定的方法测定。霉菌、酵母：按 GB4789.15 规定的方法测定。致病菌(沙门氏菌)：按 GB4789.4、GB4789.10 规定的方法测定。净含量允许短缺量按 JJF1070 测定。

2、产品中铅指标严于食品安全国家标准，指标经过新疆中检联检测有限公司的验证。

与有关法律、法规和强制性标准的关系，企业标准比较情况说明（详细说明企业标准制定过程中与相关国家标准、地方标准比较情况）

符合《中华人民共和国食品安全法》；《中华人民共和国食品安全法实施条例》；规定

1、参照 GB7101《食品安全国家标准 饮料》制订：菌落总数、大肠菌群、霉菌 $\leq 20\text{CFU/mL}$ 、酵母 $\leq 20\text{CFU/mL}$ 。

2、参照 GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制订：铅 $\leq 0.28\text{mg/kg}$ 。

3、参照 GB29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制订：沙门氏菌。

企业标准严于食品安全国家标准或者自治区地方标准的说明

与国标相比，本标准的铅指标严于国家标准，通过在生产中管控。国标中铅 $\leq 0.3\text{mg/kg}$ 。本标准制定铅 $\leq 0.28\text{mg/kg}$ 。

备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明

本标准报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案。

兵团食品安全企业标准备案登记表

| | | | | | |
|------------|--|--|-----------------|-----------|------------|
| 食品生产企业名称 | | 新疆吾玛食品有限公司 | | | |
| 注册地址 | | 新疆乌鲁木齐市（第十二师）经济技术开发区（头屯河区）兵团乌鲁木齐技术开发区丁香街13号4-1号 | | | |
| 法定代表人/负责人 | 阿布都力提甫·买买提 | 联系电话 | 13209936610 | | |
| 企业备案事项联系人 | 孙永建 | 联系电话 | 13579404766 | | |
| 企业标准名称 | 植物饮料 | 企业标准编号 | Q/XWM0001S-2026 | | |
| 适用的食品类别与代码 | | 饮料 14.05.03 | | | |
| 食品安全相关内容 | 严于食品安全国家标准或新疆维吾尔自治区食品安全地方标准指标 | 项目 | 食品安全国家（地方）标准 | | 企业标准指标值 |
| | | | 标准名称（标准号） | 项目指标值 | |
| | | 铅 | GB2762 | ≤0.3mg/kg | ≤0.28mg/kg |
| | 其他食品安全相关内容 | 企业标准中其他食品安全相关内容是否符合相应法律法规、食品安全国家标准、食品安全地方标准及相关规定要求。 <input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 | | | 可另附页说明 |
| 企业自我承诺 | 一、本企业对所提交的企业标准文本内容及其全部备案资料的真实性、合法性负责，如有不实之处，本企业愿承担全部法律责任。 二、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》。本企业对于违反法律法规及相关规定导致的后果承担全部法律责任。 三、企业标准中凡不符合食品安全标准的，以及标准使用中自己发现或他人提出存在确需修改情形的，一经发现即刻修订本企业标准。 四、本企业承诺已充分了解《食品安全法》及相关规定，并同意受理机关依法公开企业标准备案信息【备案登记表及企业标准文本（含编制说明）】。 | | | | |
| 法定代表人签字： | |  企业（盖章）阿布都力提甫·买买提 2026年3月23日 | | | |

注：上述备案的食品安全内容与食品安全国家标准或者地方标准冲突的该备案自动废止。

企业更新标准备案后，原备案自行废止。

新疆生产建设兵团卫生健康委员会制