

Q/KRDX

新疆凯仁达西生物科技有限公司 食品安全企业标准

Q/KRDX 0003S—2026

植物饮料



2026-08-15 发布

2026-09-02 实施

新疆凯仁达西生物科技有限公司

发布

前 言

根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国标准化法实施条例》、《中华人民共和国食品安全法》的要求，按照食品安全国家标准的规定，结合企业生产实际编撰了本标准，作为组织生产和质量控制的依据。

本标准适用于食品生产许可分类目录中类别编号：0607，类别名称：其他饮料，品种明细 2 植物饮料

本标准由新疆凯仁达西生物科技有限公司提出。

本标准由新疆凯仁达西生物科技有限公司起草。

本标准起草人：白生智

本标准批准人：白生智

本标准于 2026 年 08 月 15 日发布。



植物饮料

1 范围

本标准规定了植物饮料的定义、技术要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存条件的标示、保质期。

本标准适用于以饮用水、各种水果干制品、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、卫生部《既是食品又是药品的物品名单》中所列所列食品（见附件1）、各种蔬菜干制品、食用菌及其制品、蜜饯、人参、玛咖粉、陈皮等属于普通食品植物中的一种（或多种）为原料，添加（或不添加）食糖等其他辅料，添加（或不添加）食品添加剂，经水煮熬制等工艺生产而成的杏皮水、酸梅汤等植物饮料。

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，仅所注日期的版本不适用于本文件，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 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. 5	食品安全国家标准	食品微生物学检验 志贺氏菌检验
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 4806. 5	食品安全国家标准	玻璃制品
GB 4806. 6	食品安全国家标准	食品接触用塑料树脂
GB 4806. 7	食品安全国家标准	食品接触用塑料材料及制品
GB 4806. 8	食品安全国家标准	食品接触用纸和纸板材料及制品
GB 4806. 9	食品安全国家标准	食品接触用金属材料及制品
GB 4806. 13	食品安全国家标准	食品接触用复合材料及制品
GB 5009. 12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
GB 5009. 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 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 30616	食品安全国家标准	食品用香精



GB 14880	食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 14963	食品安全国家标准 蜂蜜
GB 17325	食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T 4789. 21	食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
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（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原料

3.1.1各种原辅料应符合相应标准的规定。玫瑰花（重瓣红玫瑰）、卫生部 《既是食品又是药品的物品名单》中所列所列（附件1）食品、蔬菜、人参、玛咖粉需符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。食品添加剂的使用符合GB 2760的规定。食品营养强化剂的使用符合GB 14880的规定。生产用水符合GB 5749的规定。

3.1.2生产加工过程中卫生要求符合GB 14881的规定。

3.2 感官要求

感官要求符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有各种植物饮料应有的色泽	按照 GB 7101 表 1 感官要求的 检验方法执 行
滋味、气味	具有各种植物饮料应有的滋味、气味、无异味，无异嗅	
状 态	具有各种植物饮料应有的状态，无正常视力可见外来异物	

3.3 理化指标

理化指标符合表2规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检测方法
铅（以Pb计） /mg/kg	≤ 0.28	GB 5009.12
展青霉素/(μ g/kg) 仅限于以苹果、山楂为原料制成的产品检测	≤ 50	GB 5009.185
注：铅严于GB 2762的规定。		

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	采样方案 ^a 及限量（均以 CFU/mL 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	1	10	GB 4789.3
霉菌	≤20				GB 4789.15
酵母	≤20				GB 4789.15
备注： ^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					



3.5 致病菌限量

致病菌限量应符合表4的规定。

表4 致病菌限量

项 目	采样方案 ^a 及限量(以 25mL 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
备注： ^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					

3.6 净含量允许短缺量

符合国家市场监督管理总局令 第 70 号（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF1070规定的方法检测。

4 检验规则

4.1 出厂：产品需经检验合格后方可出厂销售。

4.2 组批

同一批投料、同一生产工艺、同一品种、同一班次、生产的同一规格的产品为一批。

4.3 抽样

在检验外包装后，按每批总箱数3%抽样，然后从每箱中抽取2瓶，抽样数量不低于18瓶（桶），分成两份，一份检验，另一份留样备查。

4.4 出厂检验

每批产品出厂时，应对感官要求、净含量、菌落总数、大肠菌群进行检验。

4.5 型式检验

4.5.1 型式检验应从出厂检验合格的产品中抽取，型式检验项目包括本标准规定的 3.2~3.6 全部项目。

4.5.2 发生下列情况之一时应进行型式检验：

正常生产情况下，每半年进行一次，型式检验项目包括本标准的 3.2-3.6 技术要求的项目。有下列情况之一时，应进行检验。

- a) 产品投入批量生产时。
- b) 更改主要原辅材料或更改关键工艺时。
- c) 停产半年以上，再恢复生产时。
- d) 国家质量监督机构提出检验要求时。

4.6 判定规则

产品经检验结果均符合标准要求则判该批产品为合格产品，若有一项以上（含一项）不合格，则对备查样进行复检，复验结果仍有一项不合格，则判该批不合格。微生物项目不得复检。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标签

5.1.1 标签应符合 GB 7718、GB 28050 及食品安全法的要求。标示“新创名称”、“奇特名称”、“音译名称”、“牌号名称”、“地区俚语名称”或“商标名称”时，应在所示名称的同一展示版面醒目位置清晰地标示反映食品真实属性的专用名称。

5.1.2 储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装符合 GB 4806.5、GB 4806.6、GB 4806.7、GB 4806.8、GB 4806.9、GB 4806.12、GB 4806.13 的要求。瓦楞纸箱符合 GB/T 6543 的规定。包装规格和净含量根据客户要求和市场需求确定。

5.3 运输

运输过程中应避免日光直射、雨淋、显著的温湿度变化和剧烈撞击。不得与有毒、有害、或有异味的物品混装运输。运输、装卸的器具和设备应当安全、无害，保持清洁。

5.4 贮存条件的标示

贮存条件可以标示“贮存条件”、“贮藏条件”、“贮藏方法”等标题，或不标示标题。贮存条件可以有如下标示形式：

常温（或冷冻，或冷藏，或避光，或阴凉干燥处）保存；

×× - ×× °C 保存；

请置于阴凉干燥处；

常温保存，开封后需冷藏；

温度：≤×× °C，湿度：≤×× %。同样可以标注冷藏贮存或冷冻贮存。

也可标注温度在 ≤×× °C 以下贮存。

贮存条件在标签上标注，根据实际情况任选其中一种或多种贮存方法。具体以产品标签上标示的贮存条件为准，可以另外添加有利于产品贮存的其他内容。

5.5 保质期

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。

保质期可以有如下标示形式：

最好在……之前食用； ……之前食用最佳； ……之前最佳；

此日期前最佳……； 此日期前食用最佳……；

保质期（至）……； 保质期：××个月（或 ××日，或 ××天，或 ××周，或 ××年）。





附件 1: 既是食品又是药品的物品名单（按笔划顺序排列）：（动物性原料除外）丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、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、杏仁（甜、苦）、沙棘、芡实、花椒、赤小豆、麦芽、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、苦果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、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、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香。

企业自我承诺

本食品生产企业承诺：

本次备案的企业标准为：植物饮料（标准编号为：Q/KRDX 0003S-2026）。

一、备案提交的材料均真实、有效、完整。如有不实、不符合相关规定之处，本企业愿承担全部法律责任。

二、备案的企业标准内容符合《食品安全法》及相关法律法规、食品安全标准的规定，企业标准中的铅 $\leq 0.28\text{mg/kg}$ ，严于 GB2762-2022 中饮料类的铅 $\leq 0.3\text{mg/kg}$ 。本企业提交备案标准的合法性、食品安全指标是否严于食品安全标准负责。

三、本企业对备案的企业标准实施动态管理。企业标准存在违反相关法律法规及政策规定、适用的食品安全标准发生变化及其他应当进行复查情形的，本企业主动及时对企业标准进行复查，复查后做出继续有效或修订或废止等的决定，确保其持续符合法律法规和食品安全标准等规定。对于企业改正后自行废止的备案标准，本企业应在“企业标准信息公共服务平台”予以明示。

四、企业标准不涉及商业秘密的内容，同意卫生健康部门依法公开备案的企业标准文本及企业自我承诺。

法定代表人（签字）： 

企业名称（盖章）：新疆凯仁达西生物科技有限公司



2026年08月25日