



416611S-2020



博爱县福姜来食品厂企业标准

Q/BFS 0005S-2020

---

# 饮品(浓浆类)

2020-10-21 发布

2020-10-21 实施

---

博爱县福姜来食品厂 发布

## 前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分:标准的结构和编写》编写。

本标准由博爱县福姜来食品厂提出并起草。

本标准主要起草人:张沙沙、孙国伟、李丹丹。

本标准自发布实施日起替代 Q/BFS 0005S-2019。

H N

Q B

# 饮品（浓浆类）

## 1 范围

本标准规定了饮品(浓浆类)的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以高良姜、八角茴香、小茴香、火麻仁、鱼腥草、淡竹叶、小蓟、佛手、木瓜、青果、鲜芦根、槐米、槐花、黄芥子、桔红、香薷、昆布、余甘子、肉豆蔻、白扁豆花、代代花、薤白、榧子、郁李仁、淡豆豉、山药、山楂、乌梅、马齿苋、龙眼肉、沙棘、香橼、莱菔子、玉竹、甘草、白扁豆、决明子、百合、杏仁、芡实、赤小豆、麦芽、枣（红枣、黑枣、酸枣）、罗汉果、金银花、枸杞、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、桃仁、桑叶、桑葚、桔梗、荷叶、莲子、生姜、菊花（杭白菊、贡菊中的一种或全部）、黄精、紫苏、蒲公英、酸枣仁、薄荷、薏苡仁、陈皮、肉桂、藿香、益智仁、覆盆子、白芷、桂圆、黑芝麻、鲜白茅根、葛根、丁香、菊苣、白果、阿胶、紫苏籽、刀豆、枳椇子、松花粉、油菜花粉、桂花、核桃仁、蛹虫草、黑豆、玉米须、杜仲雄花、银耳、魔芋粉、人参（人工种植5年以下）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、枇杷果（清洗、取汁）、鲜梨（清洗、取汁）、柠檬（清洗、取汁或切片）、溪蜜柚（清洗、取汁）、雪莲培养物、芫荽、玛咖粉、南瓜籽、猴头菇、菊粉、青梅、枇杷叶、紫薯、燕窝、葡萄、葡萄干、草莓（清洗、取汁）、蓝莓（清洗、取汁）、金桔（清洗、取汁）、菠萝（清洗、取汁）、猕猴桃（清洗、取汁）、西番莲（清洗、取汁）、苹果（清洗、取汁）、黄秋葵、胡萝卜、怀姜（清洗、粉碎、取汁或不取汁）、怀菊花、怀山药、柿子、沙棘叶、库拉索芦荟凝胶、椰子（清洗、取汁）、榴莲（清洗、去皮）、辣木叶、平卧菊三七、丹凤牡丹花、红小豆、花生衣中的几种为主要原料，清洗后浸泡熬制，经熬制后过滤或不过滤，添加或不添加红糖、冰糖、黑糖中的一种或几种继续熬制，添加或不添加牡蛎、乌梢蛇、鸡内金、蝮蛇、鹿鞭、黄酒、红茶、绿茶、甜菊糖苷、木糖醇、乌龙茶、黄原胶、麦芽糊精、麦芽糖、果葡糖浆、低聚果糖、山梨酸钾、柠檬酸、DL-苹果酸、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、果胶、麦芽糖醇中的一种或几种，冷却加蜂蜜或不加，灌装、包装而成的乙醇含量不超过质量分数为0.5%的饮品（浓浆类）。本产品加水稀释后饮用。

根据原料不同可分为：人参茯苓饮品（浓浆类）、山药薏苡仁茯苓饮品（浓浆类）、人参茯苓姜饮品（浓浆类）、桂圆酸枣仁饮品（浓浆类）、山楂鸡内金饮品（浓浆类）、百合白芷饮品（浓浆类）、桑葚黄精饮品（浓浆类）、陈皮荷叶饮品（浓浆类）、山药茯苓薏苡仁饮品（浓浆类）、玫瑰桃仁饮品（浓浆类）、茯苓芡实饮品（浓浆类）、薄荷枇杷饮品（浓浆类）、山药阿胶饮品（浓浆类）、柠檬溪蜜柚饮品（浓浆类）、葡萄菠萝饮品（浓浆类）、怀姜红糖阿胶饮品（浓浆类）、冰糖柠檬饮品（浓浆类）、秋梨复合饮品（浓浆类）、山楂茯苓饮品（浓浆类）、酸枣仁百合饮品（浓浆类）、佛手罗汉果饮品（浓浆类）、蒲公英复合饮品（浓浆类）、黄精复合饮品（浓浆类）、沙棘复合饮品（浓浆类）、金桔莲子饮品（浓浆类）、蓝莓枸杞饮品（浓浆类）、赤豆薏苡仁饮品（浓浆类）、桑椹复合饮品（浓浆类）、怀姜红糖饮品（浓浆类）、红枣枸杞饮品（浓浆类）、芦

荟复合饮品（浓浆类）、椰子复合饮品（浓浆类）、榴莲复合饮品（浓浆类）、花生衣复合饮品（浓浆类）、燕窝复合饮品（浓浆类）、青梅复合饮品（浓浆类）。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 高良姜、八角茴香、小茴香、牡蛎、火麻仁、鱼腥草、淡竹叶、小蓟、佛手、乌梢蛇、木瓜、青果、鲜芦根、槐米、槐花、黄芥子、桔红、香薷、昆布、余甘子、肉豆蔻、白扁豆花、代代花、薤白、榧子、郁李仁、淡豆豉、山药、山楂、乌梅、马齿苋、龙眼肉、沙棘、香橼、莱菔子、玉竹、甘草、白扁豆、决明子、百合、杏仁、芡实、赤小豆、鸡内金、麦芽、枣（红枣、黑枣、酸枣）、罗汉果、金银花、枸杞、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、桃仁、桑叶、桑葚、桔梗、荷叶、莲子、生姜、菊花（杭白菊、贡菊）、黄精、紫苏、蒲公英、酸枣仁、薄荷、薏苡仁、陈皮、肉桂、藿香、益智仁、覆盆子、白芷、桂圆、黑芝麻、鲜白茅根、葛根、丁香、菊苣、白果、阿胶、紫苏籽、刀豆应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.3 蝮蛇应清洁、无污染、无虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.4 枳椇子应符合 GB 19300 的规定。

2.1.5 松花粉、油菜花粉应符合原卫生部公告 2004 年第 17 号和 GB 31636 的规定。

2.1.6 桂花应符合 DB35/T 1127 的规定。

2.1.7 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。

2.1.8 蛹虫草应符合原卫计委公告 2014 年第 10 号的规定。

2.1.9 黑豆应符合 GB 1352 的规定。

2.1.10 玉米须应清洁、卫生、无污染、无霉变并符合原卫生部卫监督函 2012 年第 306 号的规定。

2.1.11 杜仲雄花应符合原卫计委公告 2014 年第 6 号的规定。

2.1.12 银耳应符合 NY/T 834 和 GB 7096 的规定。

2.1.13 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.14 人参（人工种植 5 年以下）应符合原卫生部公告 2012 年 17 号的规定。

2.1.15 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合原卫生部公告 2010 年 3 号的规定。

2.1.16 枇杷果应符合 GB/T 13867 和 GB 2762、GB 2763 水果项下要求的规定。

2.1.17 鲜梨应符合 SB/T 10650 和 GB 2762、GB 2763 水果项下要求的规定。

2.1.18 柠檬应符合 GB/T 29370 和 GB 2762、GB 2763 水果项下要求的规定。

2.1.19 溪蜜柚应符合 GB/T 27633 的规定。

2.1.20 雪莲培养物应符合原卫生部公告 2010 年第 9 号的规定。

- 2.1.21 芫荽应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.22 玛咖粉应符合原卫生部公告 2011 年第 13 号的规定。
- 2.1.23 南瓜籽应符合 GB/T 24712 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.24 鹿鞭应符合原卫生部批复卫监督函 2012 年 8 号的规定。
- 2.1.25 猴头菇应符合 DB51/T 1214 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.26 菊粉应符合原卫生部公告 2009 年第 5 号的规定。
- 2.1.27 青梅应符合 DB44/T 846.1 的规定。
- 2.1.28 枇杷叶应符合原卫计委公告 2014 年第 20 号的规定。
- 2.1.29 紫薯应符合 NY/T 1049 的规定。
- 2.1.30 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。
- 2.1.31 葡萄应符合 GH/T 1022 的规定。
- 2.1.32 葡萄干应符合 NY/T 705 的规定。
- 2.1.33 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.34 红茶应符合 NY/T 780 和 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.35 绿茶应符合 GB/T 26530 和 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.36 草莓应符合 NY/T 444 的规定。
- 2.1.37 蓝莓应符合 GB/T 27658 的规定。
- 2.1.38 金桔应符合 GB/T 33470 的规定。
- 2.1.39 菠萝应符合 NY/T 450 的规定。
- 2.1.40 猕猴桃应符合 NY/T 425 的规定。
- 2.1.41 西番莲应符合 NY/T 491 的规定。
- 2.1.42 苹果应符合 GB/T 10651 的规定。
- 2.1.43 黄秋葵应清洁、无污染、无虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.44 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 2.1.45 怀姜应符合 DB41/T 1284 的规定。
- 2.1.46 怀菊花应符合 GB/T 20353 的规定。
- 2.1.47 怀山药应符合 GB/T 20351 的规定。
- 2.1.48 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.49 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.50 柿子应符合 GB/T 20453 的规定。
- 2.1.51 乌龙茶应符合 DB35/T 943 和 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.52 沙棘叶应清洁、无污染、无虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

- 2.1.53 库拉索芦荟凝胶应符合原卫生部公告 2008 年第 12 号的规定。
- 2.1.54 椰子应符合 NY/T 490 的规定。
- 2.1.55 榴莲应符合 NY/T 1437 的规定。
- 2.1.56 辣木叶应符合原卫生部公告 2012 年第 19 号的规定。
- 2.1.57 平卧菊三七应符合原卫生部公告 2012 年第 8 号的规定。
- 2.1.58 丹凤牡丹花应符合原卫生部公告 2013 年第 10 号的规定。
- 2.1.59 红小豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.60 花生衣应清洁、无污染、无虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.61 红糖应符合 QB/T 4561 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.62 冰糖应符合 QB/T 1173 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.63 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.64 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.65 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.66 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.67 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.68 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.69 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.70 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.71 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.72 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.73 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.74 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.75 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.76 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。

## 2.2 感官要求

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
性 状	液体状	从样品中取出 1 瓶，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽及杂质、嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其
色 泽	棕褐色或金黄色	
气、滋味	味甜，具有本品特有的气、滋味，无异味	

杂质	无肉眼可见外来杂质	滋味。
----	-----------	-----

### 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
可溶性固形物 (20° C, 折光计法), %	≥ 0.1	GB/T 12143
pH 值	2.5~5.5	GB 5009.237
乙醇含量, g/100mL	≤ 0.5	GB/T 12143
总砷 (以 As 计), mg/L	≤ 0.3	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
展青霉素 <sup>a</sup> , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
氰化物 <sup>b</sup> (以 HCN 计), mg/L	≤ 0.05	GB 5009.36
山梨酸钾 <sup>c</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
甜菊糖苷 <sup>c</sup> (以甜菊糖醇当量计), g/kg	≤ 0.2	SN/T 3854
环己基氨基磺酸钠 <sup>c</sup> (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾 <sup>c</sup> , g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
脲酶试验 <sup>d</sup>	阴性	GB/T 5009.183
a 仅适用于添加山楂、苹果的产品检验。 b 仅适用于以杏仁为原料的产品检验。 c 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。 d 仅适用于以黑豆为原料的产品检验。		

### 2.4 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法

*霉菌, CFU/mL	≤	10			GB 4789.15
*酵母, CFU/mL	≤	10			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	100	1000	GB 4789.10 第二法
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;					
注 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 为微生物限量可接受水平的限量值; M 为微生物限量的最高安全限量值。					
*霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。					

## 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.6 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

## 2.7 其他要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定, 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定, 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定, 兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定, 新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、pH 值、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

饮品(浓浆类)是以高良姜、八角茴香、小茴香、火麻仁、鱼腥草、淡竹叶、小蓟、佛手、木瓜、青果、鲜芦根、槐米、槐花、黄芥子、桔红、香薷、昆布、余甘子、肉豆蔻、白扁豆花、代代花、薤白、榧子、郁李仁、淡豆豉、山药、山楂、乌梅、马齿苋、龙眼肉、沙棘、香橼、莱菔子、玉竹、甘草、白扁豆、决明子、百合、杏仁、芡实、赤小豆、麦芽、枣(红枣、黑枣、酸枣)、罗汉果、金银花、枸杞、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、桃仁、桑叶、桑葚、桔梗、荷叶、莲子、生姜、菊花(杭白菊、贡菊中的一种或全部)、黄精、紫苏、蒲公英、酸枣仁、薄荷、薏苡仁、陈皮、肉桂、藿香、益智仁、覆盆子、白芷、桂圆、黑芝麻、鲜白茅根、葛根、丁香、菊苣、白果、阿胶、紫苏籽、刀豆、枳椇子、松花粉、油菜花粉、桂花、核桃仁、蛹虫草、黑豆、玉米须、杜仲雄花、银耳、魔芋粉、人参(人工种植5年以下)、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、枇杷果(清洗、取汁)、鲜梨(清洗、取汁)、柠檬(清洗、取汁或切片)、溪蜜柚(清洗、取汁)、雪莲培养物、芫荽、玛咖粉、南瓜籽、猴头菇、菊粉、青梅、枇杷叶、紫薯、燕窝、葡萄、葡萄干、草莓(清洗、取汁)、蓝莓(清洗、取汁)、金桔(清洗、取汁)、菠萝(清洗、取汁)、猕猴桃(清洗、取汁)、西番莲(清洗、取汁)、苹果(清洗、取汁)、黄秋葵、胡萝卜、怀姜(清洗、粉碎、取汁或不取汁)、怀菊花、怀山药、柿子、沙棘叶、库拉索芦荟凝胶、椰子(清洗、取汁)、榴莲(清洗、去皮)、辣木叶、平卧菊三七、丹凤牡丹花、红小豆、花生衣中的几种为主要原料,清洗后浸泡熬制,经熬制后过滤或不过滤,添加或不添加红糖、冰糖、黑糖中的一种或几种继续熬制,添加或不添加牡蛎、乌梢蛇、鸡内金、蝮蛇、鹿鞭、黄酒、红茶、绿茶、甜菊糖苷、木糖醇、乌龙茶、黄原胶、麦芽糊精、麦芽糖、果葡糖浆、低聚果糖、山梨酸钾、柠檬酸、DL-苹果酸、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)、果胶、麦芽糖醇中的一种或几种,冷却加蜂蜜或不加,灌装、包装而成的乙醇含量不超过质量分数为0.5%的饮品(浓浆类)。本产品加水稀释后饮用。

根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的规定,参照相关国家标准制定本企业标准,作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。