



416712S-2020



河南中正药业有限公司企业标准

Q/HZZ 0005S-2020

植物饮料浓浆

2020-10-28 发布

2020-10-28 实施

河南中正药业有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB / T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》编写。

本标准由河南中正药业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王鹏飞。

H N

Q B

植物饮料浓浆

1 范围

本标准规定了植物饮料浓浆的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以人参（人工种植五年以下）、桂圆、肉桂、甘草、薏苡仁、火麻仁、白芷、佛手、黄精、桃仁、葛根、高良姜、藿香、陈皮、砂仁、山楂、麦芽、决明子、黑芝麻、桑葚、百合、覆盆子、莲子、橘红、香椽、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、代代花、山药、枳椇子、龙眼、大枣、乌梅、魔芋、芡实、金银花、葛根、小茴香、榧子、沙棘、杏仁、芦根、百合、白茅根、豆豉、栀子、紫苏、枇杷、茯苓、柠檬、蒲公英、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种）、青果、马齿苋、雪梨中的一种或几种为原料，添加鸡内金、阿胶、松花粉、果蔬酵素（发酵果蔬汁）（草莓、苹果、蓝莓、百香果、西瓜、菠萝、柠檬、木瓜、葡萄、番茄、山楂、枸杞、红枣、萝卜、南瓜、怀姜、生姜中的一种或几种，加入或不加入酵母抽取物、水苏糖粉、菠萝蛋白酶、木瓜蛋白酶，经发酵加工而成）、低聚果糖、麦芽糖、葡萄糖、果葡糖浆、水苏糖、葡萄糖酸钙、硫酸亚铁、葡萄糖酸锌、核桃、牡蛎肽、大豆肽、深海鱼肽、鱼皮肽、胶原蛋白肽、全脂乳粉、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、磷酸氢二钾、二氧化硅、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾）、红茶粉、椰纤果、果味酱（水、魔芋粉、淀粉、果葡糖浆、白砂糖、苹果汁、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、羧甲基纤维素钠）、蜂蜜、白砂糖、木糖醇、冰糖、食用盐、柠檬酸、乳酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶、果胶、魔芋粉、D-异抗坏血酸钠、单、双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、异麦芽酮糖、麦芽糖醇、麦芽糖醇液、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、海藻酸丙二醇酯、淀粉磷酸酯钠、海藻酸钠、刺云实胶、双乙酰酒石酸单双甘油酯、甜菊糖苷、聚葡萄糖、环己基氨基磺酸钠、苯甲酸钠、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、山梨酸钾、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、 β -胡萝卜素、 β -环状糊精、柠檬黄、诱惑红、氯化钾、食用香精（芒果味香精、山楂味香精、椰子味香精、蓝莓味香精、红枣味香精、枸杞味香精、哈密瓜味香精、石榴味香精、桃味香精、橙味香精、核桃味香精、花生味香精、牛奶味香精、茶味香精、奶茶味香精、炼乳味香精、黑糖味香精、茉莉味香精、大豆味香精、葡萄味香精、西柚味香精、菠萝味香精、荔枝味香精、苹果味香精、柑橘味香精、青梅味香精、杨梅味香精、椰子味香精、酸梅味香精、乌梅味香精中的一种或几种）中的几种，经加水熬煮、调配、过滤或不过滤、灌装、灭菌、包装而成的植物饮料浓浆。该产品需 5-8 倍水稀释后食用。

产品根据原辅料不同分为不同产品：果味植物饮料浓浆、风味植物饮料浓浆、复合植物饮料浓浆、人参植物饮料浓浆、山药植物浓浆、玫瑰植物饮料浓浆、枇杷植物饮料浓浆、雪梨植物饮料浓浆、蜂蜜植物饮料浓浆、茶味植物饮料浓浆、奶茶味植物饮料浓浆、黑糖味植物饮料浓浆、茉莉味

植物饮料浓浆、怀姜植物饮料浓浆、怀姜复合植物饮料浓浆。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 鸡内金、阿胶、桂圆、肉桂、甘草、薏苡仁、火麻仁、白芷、佛手、黄精、桃仁、葛根、高良姜、藿香、陈皮、砂仁、山楂、麦芽、决明子、黑芝麻、桑葚、百合、覆盆子、莲子、橘红、香橼、代代花、山药、龙眼、大枣、乌梅、芡实、金银花、葛根、小茴香、榧子、沙棘、杏仁、芦根、百合、白茅根、栀子、紫苏、枇杷、茯苓、蒲公英、菊花、青果、马齿苋、怀姜、生姜应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.3 人参（人工种植，五年以下）应符合原卫生部 2012 年 17 号公告的规定。

2.1.4 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合原卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。

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

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

2.1.7 松花粉应符合卫生部《关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告》（2004 年第 17 号）和 GB 31636 的规定。

2.1.8 果蔬酵素(发酵果蔬汁) 应符合 GB 7101 的规定。

2.1.9 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.11 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.12 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。

2.1.13 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。

2.1.14 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.15 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.16 麦芽糖醇、麦芽糖醇液应符合 GB 28307 的规定。

2.1.17 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.18 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。

2.1.19 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.20 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

2.1.21 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.22 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。

2.1.23 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.24 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。

- 2.1.25 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.26 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.27 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.28 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.29 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.30 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.31 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.32 苯甲酸钠应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.33 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.34 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.35 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.36 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.37 硫酸亚铁应符合 GB 29211 的规定。
- 2.1.38 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.39 核桃应符合 GB 139300 的规定。
- 2.1.40 大豆肽应符合 GB/T 22492 的规定。
- 2.1.41 牡蛎肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.42 深海鱼肽应符合 GB/T 22729 的规定。
- 2.1.43 鱼皮肤应符合 QB/T 4588 的规定。
- 2.1.44 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.45 全脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.46 红茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.47 椰纤果应符合 NY/T 1522 的规定。
- 2.1.48 果味酱应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.49 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.50 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.51 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.52 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.53 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.54 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.55 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.56 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

- 2.1.57单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65的规定。
- 2.1.58蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27的规定。
- 2.1.59异麦芽酮糖应符合 GB 1886.182的规定。
- 2.1.60焦磷酸钠应符合 GB 25557的规定。
- 2.1.61三聚磷酸钠应符合 GB 25566的规定。
- 2.1.62六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4的规定。
- 2.1.63海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226的规定。
- 2.1.64淀粉磷酸酯钠应符合 GB 29936的规定。
- 2.1.65刺云实胶应符合 GB 1886.86的规定。
- 2.1.66双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539的规定。
- 2.1.67聚葡萄糖应符合 GB 25541的规定。
- 2.1.68乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231的规定。
- 2.1.69乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100的规定。
- 2.1.70 β -胡萝卜素应符合 GB 8821的规定。
- 2.1.71 β -环状糊精应符合 GB 1886.180的规定。
- 2.1.72魔芋应清洁、卫生、无腐烂，并符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 2.1.73豆豉应符合GB 2712的规定。
- 2.1.74枳椇子应符合GB 19300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	浓稠液态或膏状	从样品中取出适量，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的滋味与气味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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℃，折光计法），%	≥	1.0
铅（以Pb计），mg/L	≤	0.3

乙酰磺胺酸钾 ^a , g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤	0.25	GB 22255
环己基氨基磺酸钠 ^a (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a (又名阿斯巴甜), g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
甜菊糖苷 ^a (以甜菊醇当量计), g/kg	≤	0.2	SN/T 3854
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
柠檬黄 ^a , g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
诱惑红 ^a , g/kg	≤	0.1	GB 5009.141 或 SN/T 1743
乙二胺四乙酸二钠 ^a , g/kg	≤	0.03	GB 5009.278
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
总磷酸盐 ^a (以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
钙 ^b (以Ca计), mg/kg		160~1350	GB 5009.92
铁 ^b (以Fe计), mg/kg		10~20	GB 5009.90
锌 ^b (以Zn计), mg/kg		3~20	GB 5009.14
展青霉素 ^c , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
甲基汞 ^e (以Hg计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
<p>a仅适于添加相应食品添加剂的产品检验。</p> <p>b仅适于添加相应食品营养强化剂的产品检验, 检验时需按标签所示食用方法稀释后检测。</p> <p>c仅适用于使用苹果、山楂及其制品的产品。</p> <p>e仅适用于使用牡蛎肽、深海鱼肽、鱼皮肽的产品。</p> <p>同一功能的食品添加剂(相同色泽的着色剂、防腐剂)在混合使用时, 各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。</p>			

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 ^a 及限量				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 中的平板计数法
*霉菌, CFU/mL ≤	15				GB 4789.15
*酵母, CFU/mL ≤	15				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
a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 执行; *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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其它要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定, 食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定, 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, 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

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

QB

编制说明

本标准适用于以人参（人工种植五年以下）、桂圆、肉桂、甘草、薏苡仁、火麻仁、白芷、佛手、黄精、桃仁、葛根、高良姜、藿香、陈皮、砂仁、山楂、麦芽、决明子、黑芝麻、桑葚、百合、覆盆子、莲子、橘红、香椽、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、代代花、山药、枳椇子、龙眼、大枣、乌梅、魔芋、芡实、金银花、葛根、小茴香、榧子、沙棘、杏仁、芦根、百合、白茅根、豆豉、栀子、紫苏、枇杷、茯苓、柠檬、蒲公英、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种）、青果、马齿苋、雪梨中的一种或几种为原料，添加鸡内金、阿胶、松花粉、果蔬酵素（发酵果蔬汁）（草莓、苹果、蓝莓、百香果、西瓜、菠萝、柠檬、木瓜、葡萄、番茄、山楂、枸杞、红枣、萝卜、南瓜、怀姜、生姜中的一种或几种，加入或不加入酵母提取物、水苏糖粉、菠萝蛋白酶、木瓜蛋白酶，经发酵加工而成）、低聚果糖、麦芽糖、葡萄糖、果葡糖浆、水苏糖、葡萄糖酸钙、硫酸亚铁、葡萄糖酸锌、核桃、牡蛎肽、大豆肽、深海鱼肽、鱼皮肽、胶原蛋白肽、全脂乳粉、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、磷酸氢二钾、二氧化硅、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾）、红茶粉、椰纤果、果味酱（水、魔芋粉、淀粉、果葡糖浆、白砂糖、苹果汁、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、羧甲基纤维素钠）、蜂蜜、白砂糖、木糖醇、冰糖、食用盐、柠檬酸、乳酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶、果胶、魔芋粉、D-异抗坏血酸钠、单、双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、异麦芽酮糖、麦芽糖醇、麦芽糖醇液、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、海藻酸丙二醇酯、淀粉磷酸酯钠、海藻酸钠、刺云实胶、双乙酰酒石酸单双甘油酯、甜菊糖苷、聚葡萄糖、环己氨基磺酸钠、苯甲酸钠、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、山梨酸钾、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、 β -胡萝卜素、 β -环状糊精、柠檬黄、诱惑红、氯化钾、食用香精（芒果味香精、山楂味香精、椰子味香精、蓝莓味香精、红枣味香精、枸杞味香精、哈密瓜味香精、石榴味香精、桃味香精、橙味香精、核桃味香精、花生味香精、牛奶味香精、茶味香精、奶茶味香精、炼乳味香精、黑糖味香精、茉莉味香精、大豆味香精、葡萄味香精、西柚味香精、菠萝味香精、荔枝味香精、苹果味香精、柑橘味香精、青梅味香精、杨梅味香精、椰子味香精、酸梅味香精、乌梅味香精中的一种或几种）中的几种，经加水熬煮、调配、过滤或不过滤、灌装、灭菌、包装而成的植物饮料浓浆。该产品需 5-8 倍水稀释后食用。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

河南中正药业有限公司