



416941S-2020



沁阳市赵妈食品有限公司企业标准

Q/QZS 0001S-2020

风味饮料浓浆

2020-12-07 发布

2020-12-07 实施

沁阳市赵妈食品有限公司 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。

本标准由沁阳市赵妈食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：毋正军、赵玉玲。

H N

Q B

风味饮料浓浆

1 范围

本标准规定了风味饮料浓浆的分类、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、香橼、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、代代花、山药、怀山药、枳椇子、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、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、花椒、西柚、玉竹、甘草、桔梗、荷叶、冬瓜、酸枣仁、雪梨、怀姜、姜、梨、红豆、淡豆豉、罗汉果、桑叶、红花生中的一种或几种为原料，添加鸡内金、阿胶、松花粉、低聚果糖、麦芽糖、葡萄糖、果葡糖浆、水苏糖、核桃、大豆肽、乳粉、椰纤果、蜂蜜、白砂糖、红糖、木糖醇、冰糖、食用盐、魔芋粉、低聚异麦芽糖、异麦芽酮糖、麦芽糖醇、麦芽糖醇液中的一种或几种，经加水熬煮、调配、过滤或不过滤、灌装、灭菌、包装而成的风味饮料浓浆。

产品根据原辅料不同分为不同产品：复合风味饮料浓浆、人参复合风味饮料浓浆、桂圆人参风味饮料浓浆、怀山药姜糖风味饮料浓浆、姜糖风味饮料浓浆、玫瑰复合风味饮料浓浆、枇杷桂圆风味饮料浓浆、枇杷秋梨风味饮料浓浆、雪梨风味饮料浓浆、蜂蜜西柚风味饮料浓浆、蜂蜜风味饮料浓浆、怀姜复合风味饮料浓浆、桂圆复合风味饮料浓浆、酸枣仁风味饮料浓浆、酸枣仁复合风味饮料浓浆。

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 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。

2.1.3 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、茯苓、蒲公英、菊花、青果、马齿苋、花椒、玉竹、甘草、桔梗、荷叶、酸枣仁、鸡内金、阿胶、淡豆豉、罗汉果、桑叶应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.4 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应清洁、卫生、无污染、无虫害，并符合GB 2762和GB 2763的规定。

2.1.5 怀山药应符合GB/T 20351的规定。

2.1.6 枳椇子、红花生应符合GB 19300的规定。

2.1.7 枇杷、柠檬、雪梨、怀姜、姜、梨、西柚、冬瓜应清洁、卫生、无污染、腐烂，并符合GB 2762

和GB 2763的规定。

2.1.8 红豆应符合GB 2715的规定。

2.1.9 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。

2.1.10 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。

2.1.11 麦芽糖应符合 GB/T 20883和GB 15203的规定。

2.1.12 葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203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 水苏糖应符合QB/T 4260的规定。

2.1.15 核桃应符合GB 19300的规定。

2.1.16 大豆肽应符合GB/T 22492的规定。

2.1.17 乳粉应符合GB 19644的规定。

2.1.18 椰纤果应符合NY/T 1522的规定。

2.1.19 蜂蜜应符合GB14963的规定。

2.1.20 白砂糖、红糖应符合GB 13104的规定。

2.1.21 木糖醇应符合GB 1886.234的规定。

2.1.22 冰糖应符合GB/T 35883和GB 13104的规定。

2.1.23 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。

2.1.24 魔芋粉应符合 NY/T 494的规定。

2.1.25 低聚异麦芽糖应符合GB/T 20881的规定。

2.1.26 异麦芽酮糖应符合GB 1886.182的规定。

2.1.27 麦芽糖醇、麦芽糖醇液应符合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	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	GB/T 12143
铅*（以Pb计），mg/kg	≤	0.25	GB 5009.12
展青霉素 ^a ，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
氰化物（以HCN计） ^b ，mg/L	≤	0.05	GB 5009.36
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			
a仅适用于使用山楂的产品；			
b仅适用于以杏仁为原料的产品。			

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/g	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌，CFU/g ≤	20				GB 4789.15
酵母，CFU/g ≤	20				GB 4789.15
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	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。					

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。

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、香橼、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、代代花、山药、怀山药、枳椇子、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、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、花椒、西柚、玉竹、甘草、桔梗、荷叶、冬瓜、酸枣仁、雪梨、怀姜、姜、梨、红豆、淡豆豉、罗汉果、桑叶、红花生中的一种或几种为原料，添加鸡内金、阿胶、松花粉、低聚果糖、麦芽糖、葡萄糖、果葡糖浆、水苏糖、核桃、大豆肽、乳粉、椰纤果、蜂蜜、白砂糖、红糖、木糖醇、冰糖、食用盐、魔芋粉、低聚异麦芽糖、异麦芽酮糖、麦芽糖醇、麦芽糖醇液中的一种或几种，经加水熬煮、调配、过滤或不过滤、灌装、灭菌、包装而成的风味饮料浓浆。

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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

沁阳市赵妈食品有限公司

QB