



417177S-2020



河南宛北药业有限公司企业标准

Q/HWY 0017S-2020

植物饮料浓浆

2020-12-24 发布

2020-12-24 实施

河南宛北药业有限公司 发布

前 言

本标准由河南宛北药业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李洪国、李志。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以白扁豆、百合、山药、黄精、覆盆子、肉桂、桃仁、茯苓、干姜、重瓣红玫瑰、砂仁、龙眼肉、麦芽、人参（人工种植5年以下）、玉竹、佛手、山楂、葛根、薏苡仁、枸杞、香橼、栀子、紫苏、桑叶、芡实、菊花（亳菊、贡菊、怀菊、杭菊中的一种或几种）、荷叶、决明子、桔梗、鱼腥草、杏仁、橘红、陈皮、罗汉果、甘草、益智仁、金银花、蒲公英、白芷、桑椹、黑芝麻、大枣、酸枣仁、莲子中的几种为原料，经清洗、水煮提取、过滤、浓缩，加入或不加入阿胶、加入蜂蜜或白砂糖混合、调配、灌装、高温杀菌、包装加工而成的植物饮料浓浆。

按照产品原料的不同将产品分为以下几种：人参枸杞植物饮料浓浆、阿胶玫瑰植物饮料浓浆、枸杞菊花植物饮料浓浆、茯苓薏苡仁植物饮料浓浆、玫瑰桃仁植物饮料浓浆、百合酸枣仁植物饮料浓浆、百合玫瑰植物饮料浓浆、桔梗橘红植物饮料浓浆、山楂麦芽植物饮料浓浆。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 白扁豆、百合、山药、黄精、覆盆子、肉桂、桃仁、茯苓、干姜、砂仁、龙眼肉、玉竹、佛手、山楂、葛根、薏苡仁、枸杞、香橼、栀子、紫苏、桑叶、芡实、菊花、荷叶、决明子、桔梗、鱼腥草、杏仁、橘红、麦芽、陈皮、罗汉果、甘草、益智仁、金银花、蒲公英、白芷、桑椹、黑芝麻、大枣、酸枣仁、莲子应符合《中华人民共和国药典》一部 2020年版的規定。

2.1.2 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合原卫生部关于批准 DHA 藻油等 7 种物品为新资源食品及其他规定的公告【2010】3 号的规定。

2.1.3 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。

2.1.4 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 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	稠膏状	从样品中取出 1 瓶, 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	深棕红色	
气味	具有原料物质特有的气味, 无异味	
滋味	味微苦、酸	
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
pH值	3.0~6.0	GB 5009.237
相对密度, d(20℃)	≥ 1.2	GB 5009.2
水分, g/100g	≤ 80	GB 5009.3
氰化物(以HCN计) ^a , mg/L	≤ 0.05	GB 5009.36
展青霉素 ^b , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
铅 [*] (以Pb计), mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12

^a氰化物仅适用添加杏仁的产品。
^b仅适用添加山楂的产品。
^{*}该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

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	100	GB 4789.3
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
霉菌, CFU/g	≤	20			GB 4789.15
酵母, CFU/g	≤	20			

注: 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 12695 和 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 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、pH 值、净含量及允许短缺量、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

饮料浓浆是以白扁豆、百合、山药、黄精、覆盆子、肉桂、桃仁、茯苓、干姜、重瓣红玫瑰、砂仁、龙眼肉、麦芽、人参（人工种植5年以下）、玉竹、佛手、山楂、葛根、薏苡仁、枸杞、香橼、栀子、紫苏、桑叶、芡实、菊花（亳菊、贡菊、怀菊、杭菊中的一种或几种）、荷叶、决明子、桔梗、鱼腥草、杏仁、橘红、陈皮、罗汉果、甘草、益智仁、金银花、蒲公英、白芷、桑椹、黑芝麻、大枣、酸枣仁、莲子中的几种为原料，经清洗、水煮提取、过滤、浓缩，加入或不加入阿胶、加入蜂蜜或白砂糖混合、调配、灌装、高温杀菌、包装加工而成的植物饮料浓浆。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。

河南宛北药业有限公司

Q B