



416914S-2020



河南省臻品方生物科技有限公司企业标准

Q/HZS 0006S-2020

植物饮料浓浆

2020-12-03 发布

2020-12-03 实施

河南省臻品方生物科技有限公司 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。

本标准由河南省臻品方生物科技有限公司、河南省食品药品审评查验中心提出并起草。

本标准主要起草人：李彩艳、王大鸿。

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。

本标准适用于以枸杞、桂圆、山楂、茯苓、芡实、甘草、薏苡仁、陈皮、百合、罗汉果、葛根、黄精、桃仁、肉桂、薄荷、鱼腥草、玉竹、桔梗、金银花、酸枣、酸枣仁、莲子、黑芝麻、桑葚、火麻仁、淡竹叶、小蓟、佛手、槐米、黄芥子、桔红、香薷、昆布、余甘子、肉豆蔻、代代花、薤白、榧子、郁李仁、淡豆豉、山药、乌梅、马齿苋、香橼、莱菔子、白扁豆、决明子、杏仁、赤小豆、麦芽、栀子、砂仁、胖大海、桑叶、荷叶、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊中的一种或几种）、紫苏、蒲公英、藿香、益智仁、白芷、丁香、菊苣、白果、黑豆、人参（人工种植五年以下）、玛咖粉、蛹虫草、玉米须、杜仲雄花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、雪莲培养物、枇杷叶、菊粉、枇杷（清洗、取汁）、雪梨（清洗、取汁）、柠檬（清洗、取汁或切片）、溪蜜柚（清洗、取柚子粒或取汁）、木瓜、青果、鲜芦根、龙眼肉、沙棘、青梅、葡萄、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）、柿子、苹果（清洗、取汁）、八角茴香、小茴香、白扁豆花、槐花、桂花、怀菊花、枣（红枣、黑枣、酸枣）、枳椇子、核桃仁、银耳、猴头菇、魔芋粉、芫荽、苦荞、南瓜籽、紫薯、生姜、黄秋葵、胡萝卜、怀姜、怀山药、葡萄干中的几种为原料，加入或不加入油菜花粉、松花粉、阿胶、鸡内金、牡蛎、蝮蛇、鹿鞭、燕窝、黄酒、红茶、绿茶、乌龙茶中的一种或几种，经清洗或不清洗、浸泡、熬制、过滤、冷却，添加或不添加蜂蜜、冰糖、红糖、麦芽糖、果葡糖浆、低聚果糖、黑糖、甜菊糖苷、木糖醇、麦芽糊精、黄原胶、山梨酸钾中的几种，加入蜂蜜或者麦芽糖醇再次熬制，经冷却、灌装、包装而成的植物饮料浓浆。

根据原辅料不同可分为不同产品：复合植物饮料浓浆、人参植物饮料浓浆、人参复合植物饮料浓浆、怀山药植物饮料浓浆、怀山药复合植物饮料浓浆、阿胶复合植物饮料浓浆、黄精植物饮料浓浆、玫瑰植物饮料浓浆、枇杷植物饮料浓浆、雪梨植物饮料浓浆、蜂蜜复合植物饮料浓浆、茶味复合植物饮料浓浆、柠檬植物饮料浓浆、木瓜植物饮料浓浆、果味植物饮料浓浆、燕窝复合植物饮料浓浆、姜糖植物饮料浓浆、怀姜植物饮料浓浆、枸杞植物饮料浓浆、枸杞复合植物饮料浓浆。

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 枸杞、阿胶、桂圆、怀山药、山楂、茯苓、鸡内金、芡实、甘草、薏苡仁、陈皮、百合、罗汉果、葛根、黄精、桃仁、肉桂、薄荷、鱼腥草、玉竹、桔梗、金银花、酸枣、酸枣仁、莲子、黑

芝麻、桑葚、牡蛎、火麻仁、淡竹叶、小蓟、佛手、槐米、黄芥子、桔红、香薷、昆布、余甘子、肉豆蔻、代代花、薤白、榧子、郁李仁、淡豆豉、山药、乌梅、马齿苋、香橼、莱菔子、白扁豆、决明子、杏仁、赤小豆、麦芽、栀子、砂仁、胖大海、桑叶、荷叶、菊花、紫苏、蒲公英、藿香、益智仁、白芷、丁香、菊苣、白果、黑豆应符合《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。

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

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

2.1.8 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。

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

2.1.10 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.11 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。

2.1.12 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.13 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.14 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.15 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

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

2.1.17 桂花应符合DB35/T 1127的规定。

2.1.18 核桃仁应符合LY/T 1922和GB 19300的规定。

2.1.19 蛹虫草应符合卫生部公告2014年第10号的规定。

2.1.20 玉米须应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合卫生部卫监督函2012年第306号的规定。

2.1.21 杜仲雄花应符合卫生部公告2014年第6号的规定。

2.1.22 红糖应符合QB/T 4561和GB 13104的规定。

2.1.23 银耳应符合NY/T 834 和GB 7096的规定。

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

2.1.25 溪蜜柚应符合GB/T 27633的规定。

2.1.26 雪莲培养物应符合卫生部公告2010年第9号的规定。

2.1.27 芫荽、八角茴香、小茴香应符合GB/T 15691的规定。

2.1.28 玛咖粉应符合卫生部公告2011年第13号的规定。

2.1.29 苦荞应符合DB52/T 1077的规定。

2.1.30 南瓜籽应符合GB/T 24712和GB 19300的规定。

- 2.1.31 鹿鞭应符合NY 317的规定。
- 2.1.32 猴头菇应符合DB51/T 1214和GB 7096的规定。
- 2.1.33 菊粉应符合卫生部公告2009年第5号的规定。
- 2.1.34 青梅应符合DB44/T 846.1的规定。
- 2.1.35 枇杷叶应符合卫生部公告2014年第20号的规定。
- 2.1.36 紫薯应符合NY/T 1049的规定。
- 2.1.37 燕窝应符合GH/T 1092的规定。
- 2.1.38 蜂蜜应符合GB 14963的规定。
- 2.1.39 麦芽糖醇应符合GB 28307的规定。
- 2.1.40 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.41 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.42 葡萄应符合GH/T 1022的规定。
- 2.1.43 葡萄干应符合NY/T705的规定。
- 2.1.44 黄酒应符合GB/T 13662的规定。
- 2.1.45 麦芽糊精应符合GB/T 20884和GB 15203的规定。
- 2.1.46 麦芽糖应符合GB/T 20883和GB 15203的规定。
- 2.1.47 果葡糖浆应符合GB/T 20882和GB 15203的规定。
- 2.1.48 低聚果糖应符合GB/T 23528的规定。
- 2.1.49 黑糖应符合QB/T 4567和GB 13104的规定。
- 2.1.50 红茶应符合NY/T 780和GB2762、GB 2763的规定。
- 2.1.51 绿茶应符合GB/T 26530和GB2762、GB 2763的规定。
- 2.1.52 草莓应符合NY/T 444的规定。
- 2.1.53 蓝莓应符合GB/T 27658的规定。
- 2.1.54 金桔应符合GB/T 33470的规定。
- 2.1.55 菠萝应符合NY/T450的规定。
- 2.1.56 猕猴桃应符合NY/T425的规定。
- 2.1.57 西番莲应符合NY/T 491的规定。
- 2.1.58 苹果应符合GB/T 10651的规定。
- 2.1.59 黄秋葵应清洁、无污染、无虫害，并符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 2.1.60 胡萝卜应符合NY/T493的规定。
- 2.1.61 怀姜应符合DB41/T 1284的规定。
- 2.1.62 怀菊花应符合GB/T 20353的规定。

- 2.1.63 怀山药应符合GB/T 20351的规定。
- 2.1.64 甜菊糖苷应符合GB8270的规定。
- 2.1.65 木糖醇应符合GB 1886.234的规定。
- 2.1.66 柿子应符合GB/T 20453的规定。
- 2.1.67 乌龙茶应符合DB35/T 943和GB 2762、GB 2763的规定。
- 2.1.68 白扁豆花、蝮蛇、槐花、木瓜、青果、鲜芦根、龙眼肉、沙棘应清洁卫生、无污染、无虫害，并符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 2.1.69 枳椇子应符合GB 19300的规定。
- 2.1.70 枣应符合GB/T 5835 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	
气味、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
pH 值	4.0~7.0	GB/T 5750.4
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥ 1.0	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
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
展青霉素 ^b ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
脲酶试验 ^c	阴性	GB/T 5009.183
氰化物 ^d （以HCN计），mg/L	≤ 0.05	GB 5009.36
a仅适于添加相应食品添加剂的产品检验； b仅适用于添加山楂、苹果的产品； c仅适用于添加黑豆的产品； d仅适用于添加杏仁的产品。		

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/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, 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、pH 值、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

本标准适用于以枸杞、桂圆、山楂、茯苓、芡实、甘草、薏苡仁、陈皮、百合、罗汉果、葛根、黄精、桃仁、肉桂、薄荷、鱼腥草、玉竹、桔梗、金银花、酸枣、酸枣仁、莲子、黑芝麻、桑葚、火麻仁、淡竹叶、小蓟、佛手、槐米、黄芥子、桔红、香薷、昆布、余甘子、肉豆蔻、代代花、薤白、榧子、郁李仁、淡豆豉、山药、乌梅、马齿苋、香橼、莱菔子、白扁豆、决明子、杏仁、赤小豆、麦芽、栀子、砂仁、胖大海、桑叶、荷叶、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊中的一种或几种）、紫苏、蒲公英、藿香、益智仁、白芷、丁香、菊苣、白果、黑豆、人参（人工种植五年以下）、玛咖粉、蛹虫草、玉米须、杜仲雄花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、雪莲培养物、枇杷叶、菊粉、枇杷（清洗、取汁）、雪梨（清洗、取汁）、柠檬（清洗、取汁或切片）、溪蜜柚（清洗、取柚子粒或取汁）、木瓜、青果、鲜芦根、龙眼肉、沙棘、青梅、葡萄、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）、柿子、苹果（清洗、取汁）、八角茴香、小茴香、白扁豆花、槐花、桂花、怀菊花、枣（红枣、黑枣、酸枣）、枳椇子、核桃仁、银耳、猴头菇、魔芋粉、芫荽、苦荞、南瓜籽、紫薯、生姜、黄秋葵、胡萝卜、怀姜、怀山药、葡萄干中的几种为原料，加入或不加入油菜花粉、松花粉、阿胶、鸡内金、牡蛎、蝮蛇、鹿鞭、燕窝、黄酒、红茶、绿茶、乌龙茶中的一种或几种，经清洗或不清洗、浸泡、熬制、过滤、冷却，添加或不添加蜂蜜、冰糖、红糖、麦芽糖、果葡糖浆、低聚果糖、黑糖、甜菊糖苷、木糖醇、麦芽糊精、黄原胶、山梨酸钾中的几种，加入蜂蜜或者麦芽糖醇再次熬制，经冷却、灌装、包装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。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

河南省臻品方生物科技有限公司