



412934S-2021



河南慧世康药业有限公司企业标准

Q/HHY 0002S-2021

植物饮料浓浆

2021-12-02 发布

2021-12-02 实施

河南慧世康药业有限公司 发布

前 言

本标准由河南慧世康药业有限公司提出并起草。

本标准起草人：张静。

HN
QB

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。

本标准适用于以药食同源【枸杞、菊花（杭白菊）、罗汉果、红枣、甘草、生姜、黑芝麻、山药、益智仁、桃仁、火麻仁、青果、白果、桑叶、淡竹叶、荷叶、鱼腥草、马齿苋、薄荷、蒲公英、槐米、百合、胖大海、决明子、肉桂、砂仁、桑葚、紫苏、紫苏籽、榧子、桔红、香橼、莱菔子、白芷、木瓜、覆盆子、茯苓、玉竹、鲜芦根、酸枣、酸枣仁、橘皮、桔梗、黄精、葛根、薤白、栀子、麦芽、肉豆蔻、余甘子、沙棘、芡实、刀豆、香薷、高良姜、菊苣、白扁豆、白扁豆花、金银花、代代花、槐花、黄芥子、枳椇子、佛手、鲜白茅根、小蓟、乌梅、桂圆、杏仁（甜、苦）、薏苡仁、莲子、山楂中的一种或几种】、粮食（红豆、黑豆、绿豆、赤小豆、黄豆、大麦、燕麦、黑米、玉米、小麦、糙米、小米、红米、荞麦中的一种或几种）、花生、花椒、芫荽、香芋、梨、苹果、魔芋、天贝、玛咖粉、魔芋粉、绿茶粉、红茶粉、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、人参（人工种植 5 年及以下）、玫瑰茄、黄秋葵、蛹虫草、杜仲雄花、大麦苗、茉莉花、奇亚籽、圆苞前车子壳、丹凤牡丹花、五指毛桃、沙棘叶、刺梨、阿萨伊果、乌药叶、辣木叶、金花茶、茶树花、梨果仙人掌、平卧菊三七、针叶樱桃果、酸角、枇杷叶中的一种或多种为主要原料，加入或不加入鸡内金、阿胶、羊肚菌粉、松花粉、油菜花粉、玉米花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、大豆蛋白粉、牡蛎肽、大豆肽、深海鱼肽、鱼皮肽、胶原蛋白肽、全脂乳粉、奶粉、麦芽糊精、冰糖、白砂糖、红糖、蜂蜜、食用葡萄糖、海藻糖、低聚果糖、L-阿拉伯糖、麦芽糖、果葡糖浆、维生素 C（抗坏血酸）、麦芽糖醇液、木糖醇、聚葡萄糖、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、山梨酸钾、苯甲酸钠、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、三氯蔗糖、甜菊糖苷、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、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）中的一种或几种，经原料预处理，加水熬制、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 3-8 倍水稀释后饮用。

根据添加原辅料不同产品可分为：药食同源类植物饮料浓浆、谷物植物饮料浓浆、复合风味植物饮料浓浆、芒果味植物饮料浓浆、山楂味植物饮料浓浆、椰子味植物饮料浓浆、蓝莓味植物饮料浓浆、红枣味植物饮料浓浆、枸杞味植物饮料浓浆、哈密瓜味植物饮料浓浆、石榴味植物饮料浓浆、桃味植物饮料浓浆、橙味植物饮料浓浆、核桃味植物饮料浓浆、花生味植物饮料浓浆、牛奶味植物饮料浓浆、茶味植物饮料浓浆、奶茶味植物饮料浓浆、炼乳味植物饮料浓浆、黑糖味植物饮料浓浆、茉莉味植物饮料浓浆、大豆味植物饮料浓浆、葡萄味植物饮料浓浆、西柚味植物饮料浓浆、菠萝味植物饮料浓浆、荔枝味植物饮料浓浆、苹果味植物饮料浓浆、柑橘味植物饮料浓浆、青梅味植物饮料浓浆、杨梅味植物饮料浓浆、椰子味植物饮料浓浆、酸梅味植物饮料浓浆、乌梅味植物饮料浓浆。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 药食同源【枸杞、菊花（杭白菊）、罗汉果、红枣、甘草、生姜、黑芝麻、山药、益智仁、桃仁、火麻仁、青果、白果、桑叶、淡竹叶、荷叶、鱼腥草、马齿苋、薄荷、蒲公英、槐米、百合、胖大海、决明子、肉桂、砂仁、桑葚、紫苏、紫苏籽、榧子、桔红、香橼、莱菔子、白芷、木瓜、覆盆子、茯苓、玉竹、鲜芦根、酸枣、酸枣仁、橘皮、桔梗、黄精、葛根、薤白、栀子、麦芽、肉豆蔻、余甘子、沙棘、芡实、刀豆、香薷、高良姜、菊苣、白扁豆、金银花、槐花、黄芥子、佛手、小蓟、乌梅、桂圆、杏仁（甜、苦）、薏苡仁、莲子、山楂、鸡内金、阿胶】应符合《中华人民共和国药典》2020 年第一部的规定。

2.1.2 粮食（红豆、黑豆、绿豆、赤小豆、黄豆、大麦、燕麦、黑米、玉米、小麦、糙米、小米、红米、荞麦）应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 苹果应符合 GB/T 10651 的规定。

2.1.4 玛咖粉应符合原卫生部 2011 年第 13 号公告的规定。

2.1.5 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.6 绿茶粉、红茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。

2.1.7 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。

2.1.8 黄秋葵应符合 GB/T 23787 的规定。

2.1.9 蛹虫草、圆苞车前子壳应符合原国家卫计委 2014 年第 10 号公告的规定。

2.1.10 杜仲雄花应符合原国家卫计委 2014 年第 6 号公告的规定。

2.1.11 大麦苗应符合原卫生部《关于将肠膜明串珠菌肠膜亚种列入〈可用于食品的菌种名单〉的公告（卫生部公告 2012 年第 8 号）》的规定。

2.1.12 茉莉花应符合 GB/T 22292 的规定。

2.1.13 奇亚籽应符合原国家卫计委 2014 年第 10 号公告和 GB 19300 的规定。

2.1.14 丹凤牡丹花应符合原国家卫计委 2013 年第 10 号公告的规定。

2.1.15 沙棘叶应符合原国家卫计委 2013 年第 3 号公告的规定。

2.1.16 乌药叶、辣木叶应符合原卫生部 2012 年第 19 号公告的规定。

2.1.17 金花茶应符合原卫生部 2010 年第 9 号公告的规定。

2.1.18 阿萨伊果、茶树花应符合《关于批准茶树花等 7 种新资源食品的公告（卫生部公告 2013 年第 1 号）》的规定。

2.1.19 梨果仙人掌应符合原卫生部 2012 年第 19 号公告的规定。

2.1.20 平卧菊三七应符合原卫生部公告 2012 年第 8 号公告的规定。

2.1.21 针叶樱桃果应符合原卫生部 2010 年第 9 号公告的规定。

2.1.22 酸角应符合原卫生部《关于批准茶叶籽油等 7 种物品为新资源食品的公告（2009 第 18 号）》的规定。

- 2.1.23 枇杷叶应符合原国家卫计委《关于批准番茄籽油等 9 种新食品原料的公告（2014 年第 20 号）》的规定。
- 2.1.24 松花粉、油菜花粉、玉米花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、魔芋、刺梨、玫瑰茄应符合原卫生部 2004 年第 17 号公告的规定；松花粉、油菜花粉、玉米花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉并符合 GB 31636 的规定。
- 2.1.25 天贝应符合原国家卫计委 2013 年第 3 号公告的规定。
- 2.1.26 花椒、茺荑应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.27 人参（人工种植 5 年及以下）应符合原卫生部 2012 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.28 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.29 牡蛎肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.30 大豆肽应符合 GB/T 22492 的规定。
- 2.1.31 深海鱼肽应符合 GB/T 22729 的规定。
- 2.1.32 鱼皮肽应符合 QB/T 4588 的规定。
- 2.1.33 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.34 全脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.35 奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.36 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.37 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.38 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.39 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.40 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.41 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.42 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.43 低聚果糖应符合 GB/T 23528 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.44 L-阿拉伯糖应符合 QB/T 4321 的规定。
- 2.1.45 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.46 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.47 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.48 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.49 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.50 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.51 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.52 梨应清洁、卫生，无污染、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

- 2.1.53 食用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.54 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.55 羊肚菌粉应符合GB/T 29602和GB 7096的规定。
- 2.1.56 氯化钾应符合 GB 25585的规定。
- 2.1.57 维生素 C(抗坏血酸)应符合 GB 14754 的规定
- 2.1.58 麦芽糖醇液应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.59 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.60 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.61 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.62 乳酸应符合 GB 1886.173的规定。
- 2.1.63 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.64 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25的规定。
- 2.1.65 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.66 黄原胶应符合 GB 1886.41的规定。
- 2.1.67 卡拉胶应符合 GB 1886.169的规定。
- 2.1.68 果胶应符合 GB 25533的规定。
- 2.1.69 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.70 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.71 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231的规定。
- 2.1.72 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100的规定。
- 2.1.73 β -胡萝卜素应符合 GB 8821的规定。
- 2.1.74 β -环状糊精应符合 GB 1886.180的规定。
- 2.1.75 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.76 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.77 花生应符合GB/T 1532和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	取 100mL 左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中,在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质,嗅其气味,然后用 温开水漱口,品尝其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品特有的气味、滋味,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

指标	指 标	检验方法	
可溶性固形物（20℃，折光计法）/（g/100mL）	≥	1.0	GB/T 12143
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤	0.3	GB 5009.12
展青霉素/（μg/kg）（仅限添加山楂、苹果的产品）	≤	20	GB 5009.185
氰化物 ^a /（以 HCN 计），mg/L	≤	0.05	GB 5009.36
脲酶试验 ^b	阴性		GB/T 5009.183
乙酰磺胺酸钾 ^c /（g/kg）	≤	0.3	GB/T 5009.140
三氯蔗糖 ^c /（g/kg）	≤	0.25	GB 22255
环己基氨基磺酸钠 ^c （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 ^c （又名阿斯巴甜）/（g/kg）	≤	0.6	GB 5009.263
甜菊糖苷 ^c （以甜菊醇当量计）/（g/kg）	≤	0.2	SN/T 3854
山梨酸钾 ^c （以山梨酸计）/（g/kg）	≤	0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^c （以苯甲酸计）/（g/kg）	≤	1.0	GB 5009.28
柠檬黄 ^c /（g/kg）	≤	0.1	GB 5009.35
β-胡萝卜素 ^c /（g/kg）	≤	1.0	GB 5009.83
诱惑红 ^c /（g/kg）	≤	0.1	GB 5009.141 或 SN/T 1743
乙二胺四乙酸二钠 ^c /（g/kg）	≤	0.03	GB 5009.278
甲基汞 ^d （以 Hg 计）/（mg/kg）	≤	0.5	GB 5009.17
注：a 仅适用于添加杏仁产品的检验； b 仅适用于添加豆类产品的检验； c 仅适于添加相应食品添加剂的产品检验； d 仅适用于使用牡蛎肽、深海鱼肽、鱼皮肤的产品。			
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。			

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 中平板计数法
*霉菌/（CFU/mL） ≤	15				GB 4789. 15
*酵母/（CFU/mL） ≤	15				
沙门氏菌/（/25mL）	5	0	0	—	GB 4789. 4
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其他要求

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；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；兽药残留限量应符合 GB 31650 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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以药食同源【枸杞、菊花（杭白菊）、罗汉果、红枣、甘草、生姜、黑芝麻、山药、益智仁、桃仁、火麻仁、青果、白果、桑叶、淡竹叶、荷叶、鱼腥草、马齿苋、薄荷、蒲公英、槐米、百合、胖大海、决明子、肉桂、砂仁、桑葚、紫苏、紫苏籽、榧子、桔红、香橼、莱菔子、白芷、木瓜、覆盆子、茯苓、玉竹、鲜芦根、酸枣、酸枣仁、橘皮、桔梗、黄精、葛根、薤白、栀子、麦芽、肉豆蔻、余甘子、沙棘、芡实、刀豆、香薷、高良姜、菊苣、白扁豆、白扁豆花、金银花、代代花、槐花、黄芥子、枳椇子、佛手、鲜白茅根、小蓟、乌梅、桂圆、杏仁（甜、苦）、薏苡仁、莲子、山楂中的一种或几种】、粮食（红豆、黑豆、绿豆、赤小豆、黄豆、大麦、燕麦、黑米、玉米、小麦、糙米、小米、红米、荞麦中的一种或几种）、花生、花椒、芫荽、香芋、梨、苹果、魔芋、天贝、玛咖粉、魔芋粉、绿茶粉、红茶粉、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、人参（人工种植 5 年及以下）、玫瑰茄、黄秋葵、蛹虫草、杜仲雄花、大麦苗、茉莉花、奇亚籽、圆苞前车子壳、丹凤牡丹花、五指毛桃、沙棘叶、刺梨、阿萨伊果、乌药叶、辣木叶、金花茶、茶树花、梨果仙人掌、平卧菊三七、针叶樱桃果、酸角、枇杷叶中的一种或多种为主要原料，加入或不加入鸡内金、阿胶、羊肚菌粉、松花粉、油菜花粉、玉米花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、大豆蛋白粉、牡蛎肽、大豆肽、深海鱼肽、鱼皮肽、胶原蛋白肽、全脂乳粉、奶粉、麦芽糊精、冰糖、白砂糖、红糖、蜂蜜、食用葡萄糖、海藻糖、低聚果糖、L-阿拉伯糖、麦芽糖、果葡糖浆、维生素 C（抗坏血酸）、麦芽糖醇液、木糖醇、聚葡萄糖、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、山梨酸钾、苯甲酸钠、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、三氯蔗糖、甜菊糖苷、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、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）中的一种或几种，经原料预处理，加水熬制、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 3-8 倍水稀释后饮用。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》制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中维生素 C（抗坏血酸）作为抗氧化剂使用。

本标准中的霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

河南慧世康药业有限公司