



410488S-2021



温县天然谷生命健康科技有限公司企业标准

Q/WTSK 0001S-2021

复合植物饮品浓浆

2021-02-28 发布

2021-02-28 实施

温县天然谷生命健康科技有限公司 发布

前 言

本标准由温县天然谷生命健康科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：陆素珍、樊发展。

H N
Q B

复合植物饮品浓浆

1 范围

本标准规定了复合植物饮品浓浆的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉(桂圆)、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、芡实、花椒、红小豆、大麦芽、昆布、枣(大枣、黑枣、酸枣)、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜(生姜、干姜)、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、怀菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、人参(人工种植 5 年及 5 年以下)、芫荽、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、枳椇子中的几种为主要原料,经分拣、清洗或不清洗,粉碎或不粉碎、切片或不切片、水煮、过滤或不过滤,辅以蜂蜜、冰糖、红糖中一种或几种,经熬制、冷却或不冷却、灌装、杀菌或不杀菌、灌装、包装加工而成的复合植物饮品浓浆,加水稀释后饮用。

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 丁香、刀豆、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉(桂圆)、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、芡实、红小豆、大麦芽、昆布、枣(大枣、黑枣、酸枣)、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜(生姜、干姜)、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、淡竹叶、淡豆豉、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、芝麻、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

2.1.3 枳椇子应符合 GB 19300 的规定。

2.1.4 八角茴香、小茴香、花椒、高良姜、黑胡椒、芫荽应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.5 人参(人工种植 5 年及 5 年以下)应符合原卫生部关于批准人参(人工种植)为新资源食品的公告(2012 年第 17 号)的规定。

2.1.6 玫瑰花(重瓣红玫瑰)应符合原卫生部关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品

及其他相关规定的公告（2010 年第 3 号）的规定。

2.1.7 红糖应符合 QB/T 4561 和 GB 13104 的规定。

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

2.1.9 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.10 怀菊花应符合 GB/T 20353 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	浓稠状液体	取样品 15g，置于洁净烧杯中，在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽及有无杂质，嗅其气味；然后用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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

项 目	指 标	检验方法
pH 值	4.0~7.0	GB 5009.237
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥ 1.0	GB/T 12143
展青霉素，μg/kg（适用于添加山楂及其制品的产品）	≤ 20	GB 5009.185
*铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.25	GB 5009.12
氰化物（以 HCN 计），mg/L（适用于添加杏仁的产品）	≤ 0.05	GB 5009.36
注：*铅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	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	10 ²	10 ³	GB 4789.10 第二法
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 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB2760 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、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉(桂圆)、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、芡实、花椒、红小豆、大麦芽、昆布、枣(大枣、黑枣、酸枣)、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜(生姜、干姜)、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱服子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、怀菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、人参(人工种植 5 年及 5 年以下)、芫荽、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、枳椇子中的几种为主要原料,经分拣、清洗或不清洗,粉碎或不粉碎、切片或不切片、水煮、过滤或不过滤,辅以蜂蜜、冰糖、红糖中一种或几种,经熬制、冷却或不冷却、灌装、杀菌或不杀菌、灌装、包装加工而成的复合植物饮品浓浆,加水稀释后饮用。

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》制定本企业标准,作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

温县天然谷生命健康科技有限公司