



411395S-2021



河南弘烨生物科技（集团）有限公司企业标准

Q/HHS 0003S-2021

黄秋葵复合浓浆

2021-06-28 发布

2021-06-28 实施

河南弘烨生物科技（集团）有限公司 发布

前 言

本标准由河南弘烨生物科技（集团）有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘满院、霍云宏。

H N

Q B

黄秋葵复合浓浆

1 范围

本标准规定了黄秋葵复合浓浆的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黄秋葵为主要原料，添加丁香、小茴、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、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、阿胶、麦芽、大枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑葚、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（杭白菊）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、覆盆子、藿香、人参（人工种植五年以下）、玛咖粉、重瓣红玫瑰、食品用香精（菊花味香精薄荷、玫瑰花味香精、人参味香精、茉莉花味香精、桂花味香精、红枣味香精、陈皮味香精、肉桂味香精中的一种）中的几种，经清洗、浓缩提取，加入生产用水（经过滤、反渗透）、蜂蜜熬制、灌装、包装而制成黄秋葵复合浓浆（本产品 8 倍稀释后饮用）。

根据原料不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 黄秋葵应无污染、无腐烂、无霉变并符合GB 2762和GB 2763的规定。

2.1.2 丁香、小茴、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、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、阿胶、麦芽、大枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑葚、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（杭白菊）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、覆盆子、藿香应符合《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《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。

2.1.4 玛咖粉应符合原卫生部《关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告》（2011年 第13号）的规定。

2.1.5 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。

2.1.6 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.7 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.8 食品用香精应符合GB 30616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	粘稠状	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	具有本产品应有的色泽	
气味	具有本品应有的气味,无异味	
滋味	滋味柔和,酸甜可口,无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质,允许有少量原料物质沉淀	

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),g/100mL	≥ 1.0	GB/T 12143
铅(以Pb计),mg/L	≤ 0.05	GB 5009.12
展青霉素 ^a ,μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
氰化物 ^b (以HCN计),mg/L	≤ 0.05	GB 5009.36

注: a 适用于添加山楂的产品检验;
b 仅适用于添加杏仁的产品检验。

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
*酵母,CFU/mL	≤	10			GB 4789.15
*霉菌,CFU/mL	≤	10			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

注1: 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

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。

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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以黄秋葵为主要原料，添加丁香、小茴、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、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、阿胶、麦芽、大枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑葚、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（杭白菊）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、覆盆子、藿香、人参（人工种植五年以下）、玛咖粉、重瓣红玫瑰、食品用香精（菊花味香精薄荷、玫瑰花味香精、人参味香精、茉莉花味香精、桂花味香精、红枣味香精、陈皮味香精、肉桂味香精中的一种）中的几种，经清洗、浓缩提取，加入生产用水（经过滤、反渗透）、蜂蜜熬制、灌装、包装而制成黄秋葵复合浓浆（本产品 8 倍稀释后饮用）。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。

本标准中的霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

河南弘焱生物科技（集团）有限公司

QB