



413446S-2022



河南众宁生物医药研发有限责任公司企业标准

Q/HZS 0001S-2022

# 饮料浓浆

2022-12-28 发布

2022-12-28 实施

河南众宁生物医药研发有限责任公司 发布

## 前 言

本标准由河南众宁生物医药研发有限责任公司提出。

本标准由河南中方质量检测技术有限公司和河南众宁生物医药研发有限责任公司共同起草。

本标准主要起草人：王田田、李玉会。

H N  
Q B

# 饮料浓浆

## 1 范围

本标准规定了饮料浓浆的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以山楂片、山药片、红枣、枸杞、茯苓、麦芽、橘皮、薏苡仁、绿豆、红豆、黑米、红米、牛蒡根、玉米须、苦荞、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、凉粉草（仙草）、大麦苗、桂花、茉莉花、丹凤牡丹花、蛹虫草、梨（酪梨、刺梨）、柠檬、金桔、罗汉果、砂仁、青果、桃仁、杏仁、豆蔻、益智仁、桔梗、桔红、木瓜、枳椇子、覆盆子、芡实、酸枣仁、葛根、黄精、百合、白芷、五指毛桃、食用菌（香菇、猴头菇、草菇、银耳、黑木耳、松露中的一种或几种）、白毛银露梅、圆苞车前子壳、天贝中的一种或几种为主要原料，经分拣或不分拣、清洗或不清洗、干燥或不干燥、粉碎或不粉碎、混合或不混合，添加或不添加鸡内金、阿胶、枸杞、雪莲培养物、人参（人工种植 5 年以下）、牡蛎、玛咖粉、养殖梅花鹿副产品鹿血（熟制）、鹿鞭（熟制）、明日叶、黄秋葵、枇杷果、杜仲雄花中的一种或几种，添加生活饮用水熬煮、晾凉，添加或不添加麦芽糖醇液、乳清蛋白粉、透明质酸钠、胶原蛋白肽、海洋鱼低聚肽粉、玉米低聚肽粉、小麦低聚肽粉、大豆蛋白粉、大豆肽粉、乳粉（奶粉）、 $\gamma$ -氨基丁酸、雨生红球藻、DHA 藻油、动物双歧杆菌动物亚种、动物双歧杆菌乳亚种、长双歧杆菌婴儿亚种、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、青春双歧杆菌、植物乳植杆菌、瑞士乳杆菌、发酵粘液乳杆菌、唾液联合乳杆菌、干酪乳酪杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、长双歧杆菌长亚种、副干酪乳酪杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、约氏乳杆菌、格氏乳杆菌、低聚果糖、低聚木糖、低聚异麦芽糖、菊粉、水苏糖、壳寡糖、乳酸链球菌素、葡萄糖、三氯蔗糖中的一种或几种，混合搅拌或不混合搅拌、过滤或不过滤、灌装、包装加工而成的饮料浓浆。

产品根据原辅料不同分为：山楂鸡内金饮料浓浆、红豆薏米茯苓饮料浓浆、山药鸡内金饮料浓浆、红豆薏米饮料浓浆、茯苓薏米饮料浓浆、砂仁青果饮料浓浆、桃仁豆蔻饮料浓浆、山药茯苓饮料浓浆、山药益智仁饮料浓浆、山药桔梗饮料浓浆、砂仁罗汉果饮料浓浆、桔红桔梗饮料浓浆、山药黄精饮料浓浆、黄精益智仁饮料浓浆、人参阿胶饮料浓浆、阿胶葛根饮料浓浆、阿胶黄精葛根饮料浓浆、人参阿胶黄精饮料浓浆、百合白芷饮料浓浆、百合白芷阿胶饮料浓浆、木瓜葛根阿胶饮料浓浆、桔梗杏仁茯苓饮料浓浆、鹿血阿胶饮料浓浆、人参鹿鞭饮料浓浆、黄精牡蛎饮料浓浆、玫瑰阿胶饮料浓浆、玫瑰人参阿胶饮料浓浆、阿胶枸杞饮料浓浆、阿胶白芷饮料浓浆、阿胶酸枣仁饮料浓浆、阿胶桃仁饮料浓浆、黄精覆盆子饮料浓浆、覆盆子芡实饮料浓浆、黄精玛咖饮料浓浆、葛根枳椇子饮料浓浆、阿胶桃仁饮料浓浆、阿胶大枣饮料浓浆。

## 2 要求

### 2.1 原辅材料

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 枸杞、山楂片、山药片、红枣、枸杞、茯苓、麦芽、橘皮、薏苡仁、砂仁、青果、桃仁、杏仁、豆蔻、益智仁、桔梗、桔红、木瓜、枳椇子、覆盆子、芡实、酸枣仁、葛根、黄精、百合、白芷、罗汉果、鸡内金、阿胶、应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.3 绿豆、红豆、黑米、红米、苦荞、应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 牛蒡根应符合国卫食品函〔2013〕83 号的规定。

2.1.5 动物双歧杆菌动物亚种、动物双歧杆菌乳亚种、长双歧杆菌婴儿亚种、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、青春双歧杆菌、植物乳植杆菌、瑞士乳杆菌、发酵粘液乳杆菌、唾液联合乳杆菌、干酪乳酪杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、长双歧杆菌长亚种、副干酪乳酪杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、约氏乳杆菌、格氏乳杆菌应符合

2.1.6 天贝应符合原卫生部《关于沙棘叶、天贝作为普通食品管理的公告[2013]3 号》的规定。

2.1.7 枇杷果、黄秋葵、梨（酪梨、刺梨）、柠檬、金桔、桂花、茉莉花、玉米须应清洁卫生、无污染、无霉变，应符合GB 2762、GB 2763的规定。

2.1.8 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。

2.1.9 凉粉草（仙草）应符合原卫生部公告2010年第3号《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》的规定。

2.1.10 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》2012年第8号的规定。

2.1.11 丹凤牡丹花应符合原卫生部《关于批准裸藻等8种新食品原料的公告》2013年第10号的规定。

2.1.12 蛹虫草应符合原卫生部公告2014年第10号《关于批准塔格糖等6种新食品原料的公告》的规定。

2.1.13 食用菌（香菇、猴头菇、草菇、银耳、黑木耳、松露）应符合 GB 7096 的规定。

2.1.14 养殖梅花鹿副产品（鹿血、鹿鞭）应符合 NY 317 的规定。

2.1.15 玛咖粉应符合国家原卫生部《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。

2.1.16 五指毛桃应符合国家卫生计生委办公厅《关于五指毛桃有关问题的复函（国卫办食品函〔2014〕205 号）》的规定。

2.1.17 白毛银露梅应符合国家卫生计生委办公厅《关于“华西银腊梅（药王茶）”有关问题的复函》（国卫办食品函〔2014〕1075 号）的规定。

2.1.18 杜仲雄花应符合原国家卫生计生委《关于批准壳聚糖等 6 种新食品原料的公告》2014 年第 6 号的规定。

2.1.19 圆苞车前子壳应符合《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》（2014 年第 10 号）的规定。

2.1.20 雪莲培养物应符合原卫生部《关于批准金花茶等 5 种物品为新资源食品的公告》[2010]9 号的规定。

2.1.21 牡蛎应符合 GB 2733 的规定。

- 2.1.22 明日叶应符合国家卫生健康委员会《关于弯曲乳杆菌等 24 种“三新食品”的公告（2019 年第 2 号）》的规定。
- 2.1.23 麦芽糖醇液应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.24 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.25 透明质酸钠应符合国家卫生健康委 2020 年第 9 号公告的规定。
- 2.1.26 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.27 海洋鱼低聚肽粉应符合 GB/T 22729 的规定。
- 2.1.28 玉米低聚肽粉应符合 QB/T 4707 的规定。
- 2.1.29 小麦低聚肽粉应符合 QB/T 5298 的规定。
- 2.1.30 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.31 大豆肽粉应符合 GB/T 22492 的规定。
- 2.1.32 乳粉（奶粉）应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.33  $\gamma$ -氨基丁酸应符合卫生部公告 2009 年第 12 号的规定。
- 2.1.34 雨生红球藻应符合原卫生部《关于批准雨生红球藻等新资源食品的公告[2010]17号》的规定。
- 2.1.35 DHA 藻油应符合原卫生部《关于批准 DHA 藻油等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》[2010]3 号的规定。
- 2.1.36 低聚果糖应符合 GB/T 23528 .2 的规定。
- 2.1.37 低聚木糖应符合 QB/T 2984 的规定。
- 2.1.38 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.39 菊粉应符合 GB/T 41377 的规定。
- 2.1.40 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.41 壳寡糖应符合 QB/T 5503 的规定。
- 2.1.42 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.43 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.44 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.45 人参（人工种植 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]17号》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                         |
|-----|----------|------------------------------|
| 色 泽 | 有本品应有的色泽 | 从样品中取出一瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性 |
| 性 状 | 粘稠液体     |                              |

|      |                       |                            |
|------|-----------------------|----------------------------|
| 气、滋味 | 有本品特有的滋、气味、无异味        | 状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味 |
| 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），%                                                             | ≥   | 0.2<br>GB/T 12143                          |
| 总砷（以 As 计），mg/L                                                                | ≤   | 0.2<br>GB 5009.11                          |
| 铅（以 Pb 计），mg/kg                                                                | ≤   | 0.3<br>GB 5009.12                          |
| 锌、铁、铜总和 <sup>a</sup> ，mg/L                                                     | ≤   | 20<br>GB 5009.14、GB 5009.90、<br>GB 5009.13 |
| 展青霉素 <sup>b</sup> ，μg/kg                                                       | ≤   | 20<br>GB 5009.185                          |
| 三氯蔗糖 <sup>c</sup> （蔗糖素），g/kg                                                   | ≤   | 0.25<br>GB 22255                           |
| 甲基汞 <sup>d</sup> （以 Hg 计），mg/kg                                                | ≤   | 0.5<br>GB 5009.17                          |
| 注：a 为三片罐易拉罐产品检验项目；<br>b 仅适用于使用山楂片的产品；<br>c 仅适用于添加相应食品添加剂的产品；<br>d 仅适用于添加牡蛎的产品。 |     |                                            |

## 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 <sup>a</sup> 及限量 |                   |                 |                 | 检验方法               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------------------|-----------------|-----------------|--------------------|
|                                                                                                                   | n                     | c                 | m               | M               |                    |
| 乳酸菌 <sup>a</sup> , CFU/mL                                                                                         | ≥                     | 1×10 <sup>6</sup> |                 |                 | GB 4789. 35        |
| 菌落总数 <sup>b</sup> , CFU/mL                                                                                        | 5                     | 2                 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>4</sup> | GB 4789. 2         |
| 大肠菌群, CFU/mL                                                                                                      | 5                     | 2                 | 1               | 10              | GB 4789. 3 中的平板计数法 |
| 沙门氏菌, /25mL                                                                                                       | 5                     | 0                 | 0               | —               | GB 4789. 4         |
| *霉菌, CFU/mL                                                                                                       | ≤                     | 10                |                 |                 | GB 4789. 15        |
| *酵母, CFU/mL                                                                                                       | ≤                     | 10                |                 |                 | GB 4789. 15        |
| <sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 执行。<br><sup>a</sup> 仅适用于添加乳酸菌的产品检验；<br><sup>b</sup> 添加乳酸菌的产品除外。 |                       |                   |                 |                 |                    |

\*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 其它要求

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、可溶性固形物、净含量及允许短缺量、菌落总数(添加乳酸菌的产品除外)、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以山楂片、山药片、红枣、枸杞、茯苓、麦芽、橘皮、薏苡仁、绿豆、红豆、黑米、红米、牛蒡根、玉米须、苦荞、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、凉粉草（仙草）、大麦苗、桂花、茉莉花、丹凤牡丹花、蛹虫草、梨（酪梨、刺梨）、柠檬、金桔、罗汉果、砂仁、青果、桃仁、杏仁、豆蔻、益智仁、桔梗、桔红、木瓜、枳椇子、覆盆子、芡实、酸枣仁、葛根、黄精、百合、白芷、五指毛桃、食用菌（香菇、猴头菇、草菇、银耳、黑木耳、松露中的一种或几种）、白毛银露梅、圆苞车前子壳、天贝中的一种或几种为主要原料，经分拣或不分拣、清洗或不清洗、干燥或不干燥、粉碎或不粉碎、混合或不混合，添加或不添加鸡内金、阿胶、枸杞、雪莲培养物、人参（人工种植 5 年以下）、牡蛎、玛咖粉、养殖梅花鹿副产品鹿血（熟制）、鹿鞭（熟制）、明日叶、黄秋葵、枇杷果、杜仲雄花中的一种或几种，添加生活饮用水熬煮、晾凉，添加或不添加麦芽糖醇液、乳清蛋白粉、透明质酸钠、胶原蛋白肽、海洋鱼低聚肽粉、玉米低聚肽粉、小麦低聚肽粉、大豆蛋白粉、大豆肽粉、乳粉（奶粉）、 $\gamma$ -氨基丁酸、雨生红球藻、DHA 藻油、动物双歧杆菌动物亚种、动物双歧杆菌乳亚种、长双歧杆菌婴儿亚种、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、青春双歧杆菌、植物乳植杆菌、瑞士乳杆菌、发酵粘液乳杆菌、唾液联合乳杆菌、干酪乳酪杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、长双歧杆菌长亚种、副干酪乳酪杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、约氏乳杆菌、格氏乳杆菌、低聚果糖、低聚木糖、低聚异麦芽糖、菊粉、水苏糖、壳寡糖、乳酸链球菌素、葡萄糖、三氯蔗糖中的一种或几种，混合搅拌或不混合搅拌、过滤或不过滤、灌装、包装加工而成的饮料浓浆。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》的要求制订本企业标准，为作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

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。

河南众宁生物医药研发有限责任公司