



410581S-2022



河南植粹佰草生物科技有限公司企业标准

Q/HZS 0001S-2022

# 植物饮料浓浆

2022-02-28 发布

2022-02-28 实施

河南植粹佰草生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南植粹佰草生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：汪阳洋、张鹏龙。

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。

本标准适用于以丁香、枸杞子、杭白菊（胎菊）、贡菊、亳菊、怀菊、滁菊、罗汉果、大枣（红枣）、黑枣、甘草、生姜、山药、益智仁、桃仁、火麻仁、青果、白果、桑叶、淡竹叶、决明子、鱼腥草、马齿苋、薄荷、蒲公英、槐米、百合、荷叶、胖大海、肉桂、砂仁、桑葚、紫苏、紫苏籽、榧子、桔红、香橼、莱菔子、肉豆蔻、白芷、木瓜、覆盆子、茯苓、玉竹、鲜芦根、酸枣、酸枣仁、陈皮（橘皮）、桔梗、黄精、葛根、薤白、栀子、麦芽、余甘子、沙棘、芡实、刀豆、香薷、高良姜、菊苣、白扁豆、赤小豆、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（薏米）、莲子、山楂、龙眼肉、芝麻（白芝麻、黑芝麻）、黑豆、玉米须、核桃仁、苦荞、柠檬、枇杷叶、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、牛蒡根、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、奇亚籽中的一种或几种，经清洗、水煮提取、浓缩或其水提物为原料，加入或不加入库拉索芦荟凝胶、玛咖粉、鸡内金、阿胶、黄原胶中的一种或几种，加入麦芽糖、蜂蜜、麦芽糖浆、食用葡萄糖、木糖醇、冰糖、黑糖、白砂糖中的一种或几种，经调配、混合、杀菌、灌装、包装加工而成的植物饮料浓浆。

产品根据原辅料不同分为：麦芽糖味植物饮料浓浆、蜂蜜味植物饮料浓浆、木糖醇味植物饮料浓浆、黑糖味植物饮料浓浆、混合口味植物饮料浓浆。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 丁香、枸杞子、杭白菊（胎菊）、贡菊、亳菊、怀菊、滁菊、罗汉果、大枣（红枣）、黑枣、甘草、生姜、山药、益智仁、桃仁、火麻仁、青果、白果、桑叶、淡竹叶、决明子、鱼腥草、马齿苋、薄荷、蒲公英、槐米、百合、荷叶、胖大海、肉桂、砂仁、桑葚、紫苏、紫苏籽、榧子、桔红、香橼、莱菔子、肉豆蔻、白芷、木瓜、覆盆子、茯苓、玉竹、鲜芦根、酸枣、酸枣仁、陈皮（橘皮）、桔梗、黄精、葛根、薤白、栀子、麦芽、余甘子、沙棘、芡实、刀豆、香薷、高良姜、菊苣、白扁豆、赤小豆、白扁豆花、槐花、黄芥子、佛手、鲜白茅根、小蓟、乌梅、桂圆、杏仁（甜、苦）、薏苡仁（薏米）、莲子、山楂、龙眼肉、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 枳椇子、核桃仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.3 代代花、金银花、茉莉花应清洁、无夹杂物、霉变，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.4 芝麻（白芝麻、黑芝麻）应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.5 玉米须应符合原卫生部关于玉米须有关问题的批复（卫监督函（2012）306 号）的规定。

2.1.6 苦荞应符合 GB 2715 的规定。

2.1.7 柠檬应符合 GB/T 29370 的规定。

2.1.8 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。

- 2.1.9 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。
- 2.1.10 牛蒡根应符合原国家卫计委关于牛蒡作为普通食品管理有关问题的批复（国卫食品函（2013）83号）的规定。
- 2.1.11 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.12 人参（人工种植5年及以下）应符合原卫生部公告2012年第17号《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》的规定。
- 2.1.13 玫瑰茄应符合原卫生部2004年第17号公告的规定。
- 2.1.14 黄秋葵应符合GB/T 23787的规定。
- 2.1.15 蛹虫草应符合原国家卫计委2014年第10号公告的规定。
- 2.1.16 杜仲雄花应符合原国家卫计委2014年第6号公告的规定。
- 2.1.17 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）公告的规定。
- 2.1.18 黑豆应符合GB 1352和GB 2715的规定。
- 2.1.19 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。
- 2.1.20 库拉索芦荟凝胶应符合原卫生部2008年第12号公告的规定。
- 2.1.21 玛咖粉应符合原卫生部2011年第13号公告的规定。
- 2.1.22 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.23 麦芽糖应符合GB/T 20883和GB 15203的规定。
- 2.1.24 蜂蜜应符合GB 14963的规定。
- 2.1.25 麦芽糖浆应符合GB/T 20883和GB 15203的规定。
- 2.1.26 食用葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。
- 2.1.27 木糖醇应符合GB 1886.234的规定。
- 2.1.28 冰糖应符合GB/T 35883和GB 13104的规定。
- 2.1.29 黑糖应符合QB/T 4567和GB 13104的规定。
- 2.1.30 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104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
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	滋味
----	-----------	----

### 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	
相对密度/(d)	≥	1.2	GB 5009.2
*铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤	0.25	GB 5009.12
展青霉素 <sup>a</sup> /(μg/kg)	≤	20	GB 5009.185
氰化物 <sup>b</sup> (以 HCN 计)/(mg/L)	≤	0.05	GB 5009.36
脲酶试验 <sup>c</sup>		阴性	GB 5009.183
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; a 仅限添加山楂的产品的检测; b 仅适用于添加杏仁产品的检测; c 仅适用于添加黑豆产品的检验。			

### 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(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
霉菌/(CFU/mL) ≤	20				GB 4789.15
酵母/(CFU/mL) ≤	20				
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。					

### 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。

### 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、相对密度、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以丁香、枸杞子、杭白菊（胎菊）、贡菊、亳菊、怀菊、滁菊、罗汉果、大枣（红枣）、黑枣、甘草、生姜、山药、益智仁、桃仁、火麻仁、青果、白果、桑叶、淡竹叶、决明子、鱼腥草、马齿苋、薄荷、蒲公英、槐米、百合、荷叶、胖大海、肉桂、砂仁、桑葚、紫苏、紫苏籽、榧子、桔红、香橼、莱菔子、肉豆蔻、白芷、木瓜、覆盆子、茯苓、玉竹、鲜芦根、酸枣、酸枣仁、陈皮（橘皮）、桔梗、黄精、葛根、薤白、栀子、麦芽、余甘子、沙棘、芡实、刀豆、香薷、高良姜、菊苣、白扁豆、赤小豆、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（薏米）、莲子、山楂、龙眼肉、芝麻（白芝麻、黑芝麻）、黑豆、玉米须、核桃仁、苦荞、柠檬、枇杷叶、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、牛蒡根、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、奇亚籽中的一种或几种，经清洗、水煮提取、浓缩或其水提物为原料，加入或不加入库拉索芦荟凝胶、玛咖粉、鸡内金、阿胶、黄原胶中的一种或几种，加入麦芽糖、蜂蜜、麦芽糖浆、食用葡萄糖、木糖醇、冰糖、黑糖、白砂糖中的一种或几种，经调配、混合、杀菌、灌装、包装加工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》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。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南植粹佰草生物科技有限公司

QB