



411220S-2022



河南宛北药业有限公司企业标准

Q/HWY 0018S-2022

饮料浓浆

2022-05-11 发布

2022-05-11 实施

河南宛北药业有限公司 发布

前 言

本标准由河南宛北药业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李洪国。

H N

Q B

饮料浓浆

1. 范围

本标准规定了饮料浓浆的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以白扁豆、百合、山药、覆盆子、肉桂、桃仁、茯苓、姜（干姜）、高良姜、小茴香、砂仁、龙眼肉（桂圆）、麦芽、枸杞、玉竹、佛手、山楂、葛根、乌梅、木瓜、郁李仁、火麻仁、代代花、昆布、薄荷、青果、白果、枳椇子、胖大海、薏苡仁（薏米）、香橼、栀子、莱菔子、紫苏、淡竹叶、淡豆豉、菊苣、黄精、黄芥子、芝麻（白芝麻、黑芝麻）、黑豆、小蓟、蕤白、余甘子、鲜芦根、肉豆蔻、桑叶、芡实、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、荷叶、决明子、刀豆、桔梗、鱼腥草、小茴香、八角茴香、花椒、杏仁（甜、苦）、沙棘、陈皮（橘皮）、罗汉果、甘草、马齿苋、赤小豆、鲜白茅根、桑葚、酸枣仁、藿香、益智仁、金银花、蒲公英、槐米、白芷、枣（大枣、酸枣、红枣）、平卧菊三七、莲子、丁香、牛蒡根、玉米须、苦荞、人参（人工种植5年及5年以下）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、大麦苗、茉莉花、蛹虫草、梨（酪梨、刺梨）、菊粉、柠檬、金桔、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）、绿豆、红豆、白毛银露梅、圆苞车前子壳、黑米、红米、天贝、雪莲培养物、桂花、丹凤牡丹花、明日叶、黄秋葵、枇杷果、杜仲雄花中的一种或几种为原料，加入或不加入益生菌粉（植物乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、嗜酸乳杆菌、瑞士乳杆菌、长双歧杆菌、两歧双歧杆菌、干酪乳杆菌）、酵素粉[玉米、绿豆、花生、大豆、四季豆、蓝莓、红甘蔗、豌豆、豌豆苗、火龙果、奇异果、荔枝、芥菜、香蕉、樱桃、杨梅、水蜜桃、酪梨、沙梨、金针菇、黄瓜、地瓜（红薯）、南瓜、葡萄柚、柳橙、柑橘、菠萝、草莓、小白菜、李子、杨桃、番石榴、糙米、冬瓜、甜瓜、寡糖（水苏糖）、西番莲、苹果、丝瓜、莲雾、苋菜中的一种或几种，经发酵加工制成]、木瓜蛋白酶、阿胶、鸡内金、牡蛎、蝮蛇、鹿鞭（人工养殖）、乌梢蛇、橘红、乌鸡粉、橄榄油、白芸豆提取物、可溶性大豆多糖、蜂蜜、麦芽糖、红糖、白砂糖、低聚果糖中的几种，经调配、混合、灭菌或不灭菌、包装而制成的饮料浓浆。

根据所用原辅料的不同，产品分可分为：阿胶红糖姜枣饮料浓浆、怀姜糖饮料浓浆、酸枣仁百合茯苓饮料浓浆、茯苓桑葚酸枣仁饮料浓浆、山楂鸡内金饮料浓浆、山楂益智仁饮料浓浆、枇杷秋梨饮料浓浆、橘红金桔饮料浓浆、金桔雪梨饮料浓浆、陈皮柠檬饮料浓浆、胖大海橘红饮料浓浆、蜂蜜枇杷雪梨饮料浓浆、薏苡仁茯苓饮料浓浆、五指毛桃茯苓饮料浓浆、猴头菇丁香饮料浓浆、乌梅葛根饮料浓浆、枳椇子葛根饮料浓浆、人参牡蛎饮料浓浆、阿胶百合饮料浓浆、酸枣仁百合莲子饮料浓浆、阿胶枸杞饮料浓浆、桑葚枸杞饮料浓浆、红枣桂圆枸杞饮料浓浆、黑芝麻枸杞饮料浓浆、桂圆红枣饮料浓浆、黄精牡蛎饮料浓浆、火麻仁蜂蜜饮料浓浆、阿胶人参饮料浓浆、阿胶桃仁饮料浓浆、阿胶枇杷饮料浓浆、阿胶枇杷雪梨饮料浓浆、阿胶黄精饮料浓浆、莲子百合饮料浓浆、阿胶红枣饮料浓浆、阿胶栀子饮料浓浆、阿胶枣仁饮料浓浆、阿胶牡蛎饮料浓浆、阿胶玉竹饮料浓浆、阿胶佛手饮料浓浆、阿胶茯苓饮料浓浆、阿胶山楂饮料浓浆、阿胶砂仁饮料浓浆、阿胶枸杞姜枣饮

料浓浆、阿胶姜枣饮料浓浆、阿胶莲子饮料浓浆、阿胶杏仁饮料浓浆、酸枣仁阿胶饮料浓浆、酸枣仁百合莲子饮料浓浆、五指毛桃饮料浓浆、乌梅山楂饮料浓浆、人参枸杞饮料浓浆、人参黄精饮料浓浆、人参桑葚饮料浓浆、杜仲雄花人参饮料浓浆、人参玉竹饮料浓浆、薏米茯苓山药饮料浓浆、杜仲雄花酸枣仁饮料浓浆、酸枣仁百合饮料浓浆、赤豆薏仁饮料浓浆、人参胡桃饮料浓浆、黑芝麻白芷饮料浓浆、酸枣仁饮料浓浆、茯苓饮料浓浆、枸杞饮料浓浆、胖大海橘红饮料浓浆、百合酸枣仁饮料浓浆、决明子牛蒡饮料浓浆、金桔饮料浓浆、白芷桃仁饮料浓浆。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合原卫生部公告（2012 年第 17 号）的规定。
- 2.1.2 白扁豆、百合、山药、覆盆子、肉桂、桃仁、茯苓、姜（干姜）、高良姜、小茴香、砂仁、龙眼肉（桂圆）、麦芽、枸杞、玉竹、佛手、山楂、葛根、乌梅、木瓜、郁李仁、火麻仁、昆布、薄荷、青果、白果、胖大海、薏苡仁（薏米）、香橼、栀子、莱菔子、紫苏、淡竹叶、淡豆豉、菊苣、黄精、黄芥子、小蓟、薤白、余甘子、鲜芦根、肉豆蔻、桑叶、芡实、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、荷叶、决明子、刀豆、桔梗、鱼腥草、小茴香、八角茴香、花椒、乌梢蛇、杏仁（甜、苦）、沙棘、橘红、陈皮（橘皮）、罗汉果、甘草、马齿苋、赤小豆、鲜白茅根、桑葚、酸枣仁、藿香、益智仁、蒲公英、槐米、白芷、枣（大枣、酸枣、红枣）、莲子、阿胶、鸡内金、丁香应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.3 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。
- 2.1.4 平卧菊三七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。
- 2.1.5 苦荞应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 枳椇子应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 茉莉花、金银花、代代花、梨（酪梨、刺梨）应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.8 白毛银露梅应符合原国家卫计委《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。
- 2.1.9 五指毛桃应符合原国家卫计委《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。
- 2.1.10 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。
- 2.1.11 芝麻（白芝麻、黑芝麻）应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.12 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。

- 2.1.13 大麦苗应符合原国家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。
- 2.1.14 蛹虫草应符合原国家卫计委公告(2014 年第 10 号)的规定。
- 2.1.15 菊粉应符合原卫生部公告(2009 年第 5 号)的规定。
- 2.1.16 柠檬应符合 GB/T 29370 的规定。
- 2.1.17 金桔应符合 GB/T 33470 的规定。
- 2.1.18 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.19 绿豆应符合 GB/T 10462 和 NY/T 598 的规定。
- 2.1.20 红豆应符合 NY/T 599 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.21 黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.22 圆苞车前子壳应符合原卫计委公告(2014 年第 10 号)的规定。
- 2.1.23 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.24 红米应符合 LS/T 3270 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.25 天贝应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.26 雪莲培养物应符合原卫生部公告(2010 年第 9 号)的规定。
- 2.1.27 乌鸡粉应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.28 橄榄油应符合 GB/T 23347 的规定。
- 2.1.29 桂花应新鲜、无霉烂、无污染,符合 GH/T 1091 的规定。
- 2.1.30 丹凤牡丹花应符合原卫计委公告(2013 年第 10 号)的规定。
- 2.1.31 白芸豆提取物应符合 T/CCCMHPIE 1.26 的规定。
- 2.1.32 明日叶应符合国家卫健委 2019 年第 2 号公告的规定。
- 2.1.33 黄秋葵应符合 GB/T 23787 的规定。
- 2.1.34 枇杷果应符合 GB/T 13867 的规定。
- 2.1.35 可溶性大豆多糖应符合 GB 1886.322 的规定。
- 2.1.36 牡蛎应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.37 杜仲雄花应符合原国家卫计委公告(2014 年第 6 号)的规定。
- 2.1.38 蝮蛇应清洁、卫生、无污染,并符合 GB 2762 和 GB 31650 的规定。
- 2.1.39 鹿鞭(人工养殖)应符合 NY 317 的规定。
- 2.1.40 益生菌粉应符合 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.41 酵素粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.42 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.43 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.44 红糖、白砂糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.45低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。

2.1.46生产用水应符合 GB 5749 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	取适量样品，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，品其滋味。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的滋味和气味，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	
可溶性固形物（20° C，折光法计），%	≥	0.5	GB/T 12143
铅（以 Pb 计），mg/L	≤	0.25	GB 5009.12
展青霉素 ^a ，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
氰化物 ^b （以 HCN 计），mg/L	≤	0.5	GB 5009.36
脲酶试验 ^c		阴性	GB 5009.183
甲基汞 ^d （以 Hg 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
a仅适用于使用苹果、山楂及其制品的产品； b仅适用于添加杏仁产品的检测； c仅适用于添加黑豆、大豆产品的检验； d仅适用于添加水产品产品的检测			

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	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
*霉菌, CFU/g ≤	10				GB 4789.15
*酵母, CFU/g ≤	10				GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
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 食品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

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, 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, 兽药残留限量应符合 GB 31650 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、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以白扁豆、百合、山药、覆盆子、肉桂、桃仁、茯苓、姜（干姜）、高良姜、小茴香、砂仁、龙眼肉（桂圆）、麦芽、枸杞、玉竹、佛手、山楂、葛根、乌梅、木瓜、郁李仁、火麻仁、代代花、昆布、薄荷、青果、白果、枳椇子、胖大海、薏苡仁（薏米）、香橼、栀子、莱菔子、紫苏、淡竹叶、淡豆豉、菊苣、黄精、黄芥子、芝麻（白芝麻、黑芝麻）、黑豆、小蓟、蕤白、余甘子、鲜芦根、肉豆蔻、桑叶、芡实、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、荷叶、决明子、刀豆、桔梗、鱼腥草、小茴香、八角茴香、花椒、杏仁（甜、苦）、沙棘、陈皮（橘皮）、罗汉果、甘草、马齿苋、赤小豆、鲜白茅根、桑葚、酸枣仁、藿香、益智仁、金银花、蒲公英、槐米、白芷、枣（大枣、酸枣、红枣）、平卧菊三七、莲子、丁香、牛蒡根、玉米须、苦荞、人参（人工种植5年及5年以下）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、大麦苗、茉莉花、蛹虫草、梨（酪梨、刺梨）、菊粉、柠檬、金桔、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）、绿豆、红豆、白毛银露梅、圆苞车前子壳、黑米、红米、天贝、雪莲培养物、桂花、丹凤牡丹花、明日叶、黄秋葵、枇杷果、杜仲雄花中的一种或几种为原料，加入或不加入益生菌粉（植物乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、嗜酸乳杆菌、瑞士乳杆菌、长双歧杆菌、两歧双歧杆菌、干酪乳杆菌）、酵素粉[玉米、绿豆、花生、大豆、四季豆、蓝莓、红甘蔗、豌豆、豌豆苗、火龙果、奇异果、荔枝、芥菜、香蕉、樱桃、杨梅、水蜜桃、酪梨、沙梨、金针菇、黄瓜、地瓜（红薯）、南瓜、葡萄柚、柳橙、柑橘、菠萝、草莓、小白菜、李子、杨桃、番石榴、糙米、冬瓜、甜瓜、寡糖（水苏糖）、西番莲、苹果、丝瓜、莲雾、苋菜中的一种或几种，经发酵加工制成]、木瓜蛋白酶、阿胶、鸡内金、牡蛎、蝮蛇、鹿鞭（人工养殖）、乌梢蛇、橘红、乌鸡粉、橄榄油、白芸豆提取物、可溶性大豆多糖、蜂蜜、麦芽糖、红糖、白砂糖、低聚果糖中的几种，经调配、混合、灭菌或不灭菌、包装而制成的饮料浓浆。

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》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

河南宛北药业有限公司