



411284S-2022



新蔡三九九诺生物科技有限公司企业标准

Q/XSJS 0005S-2022

饮料浓浆

2022-05-17 发布

2022-05-17 实施

新蔡三九九诺生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由新蔡三九九诺生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：王年娟、高杰。

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。

本标准适用于以果葡糖浆、低聚异麦芽糖、麦芽糖、低聚果糖中的一种或几种，添加或不添加以丁香、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（甜、苦）、沙棘、芡实、花椒、赤小豆、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、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、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、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、乌梢蛇、牡蛎、阿胶、鸡内金中的一种或几种或其提取物，加入或不加入金银花浓缩液、梨汁浓缩液、菊花浓缩液（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、生姜浓缩液、重瓣红玫瑰浓缩液、红糖、红石榴浓缩液、接骨木莓粉、白芸豆粉、白芸豆提取物（水提法提取）、枇杷、菊粉、山梨酸钾、甘油、蔗糖、水中的一种或几种原料，经混合、加热搅拌、灌装制成的饮料浓浆。

按照原料不同可分类为：金银花菊花饮料浓浆、金银花梨汁饮料浓浆、植物提取物饮料浓浆、低聚果糖饮料浓浆、植物粉饮料浓浆、浓缩液饮料浓浆、红糖阿胶饮料浓浆、甘草桔梗饮料浓浆、姜枣饮料浓浆、茯苓山药饮料浓浆、山楂鸡内金饮料浓浆、蒲公英百合饮料浓浆、牡蛎山药饮料浓浆、甘草雪梨饮料浓浆、秋梨枇杷饮料浓浆、菊粉饮料浓浆。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 金银花浓缩液、梨汁浓缩液、菊花浓缩液、生姜浓缩液、红石榴浓缩液应符合 GB 17325 的规定。

2.1.2 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、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（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、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、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、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。

2.1.4 重瓣红玫瑰浓缩液应符合 GB 17325 的规定。

2.1.5 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。

2.1.6 甘油应符合 GB 29950 的规定。

2.1.7 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.8 蔗糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.9 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.10 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。

2.1.11 接骨木莓粉、白芸豆粉、白芸豆提取物（水提法提取）丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、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（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、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、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、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、藿香中的提取物应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.12 枇杷应清洁卫生、无污染，符合 GB/T 13867 的规定。

2.1.13 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。

2.1.14 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.15 菊粉应符合原卫生部关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告（2009 年 第 5 号）的规定。

2.1.16 纯净水应符合 GB 19298 的规定。

2.1.17 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.18 枳椇子应符合 GB 19300 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	粘稠状浓浆	取 5g 左右的被测样品置于 50mL 洁净烧杯中, 在自然光条件下用肉眼观察其色泽及性状, 按标签上所述的食用方法及比例用蒸馏水溶解稀释后, 立即嗅其气味, 然后用温开水漱口, 品尝其滋味, 静置 2min 后, 看烧杯底部有无杂质
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味和滋味	具有本品特有的气味、滋味, 无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

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
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤ 0.3	GB 5099.12
展青霉素 ^a , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
氰化物 (以 HCN 计), mg/kg (仅适用于添加杏仁原料的饮料)	≤ 0.05	GB 5009.36
脲酶试验 (仅适用于以大豆、黑豆为原料的饮料)	阴性	GB/T 5009.183
山梨酸钾 ^b (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
甲基汞 ^c (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17

a 仅适用于添加山楂或苹果或其制品的产品。
b 仅适用于添加山梨酸钾的产品。
c 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 ^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 平板计数法
*霉菌, CFU/g ≤	15				GB 4789.15
*酵母, CFU/g ≤	15				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 和 GB/T 4789.21 执行。
*霉菌、酵母指标严于食品安全标准 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 GB 2760 的规定; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定; 污染

物限量应符合 GB 2762 的规定；新食品原料应符合相关公告的规定；真菌毒素应符合 GB 2761 的规定；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

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

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以果葡糖浆、低聚异麦芽糖、麦芽糖、低聚果糖中的一种或几种，添加或不添加以丁香、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（甜、苦）、沙棘、芡实、花椒、赤小豆、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、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、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、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、乌梢蛇、牡蛎、阿胶、鸡内金中的一种或几种或其提取物，加入或不加入金银花浓缩液、梨汁浓缩液、菊花浓缩液（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、生姜浓缩液、重瓣红玫瑰浓缩液、红糖、红石榴浓缩液、接骨木莓粉、白芸豆粉、白芸豆提取物（水提法提取）、枇杷、菊粉、山梨酸钾、甘油、蔗糖、水中的一种或几种原料，经混合、加热搅拌、灌装制成的饮料浓浆。

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》标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

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。

新蔡三九九诺生物科技有限公司