



411138S-2022



河南天中辅润生物科技有限公司企业标准

Q/HTZ 0002S-2022

# 饮料浓浆

2022-05-05 发布

2022-05-05 实施

河南天中辅润生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南天中辅润生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南天中辅润生物科技有限公司。

本标准主要起草人：吕瑞芳。

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，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以红枣、水提取物【山药、山楂、马齿苋、玉竹、甘草、龙眼肉（桂圆）、百合、肉豆蔻、肉桂、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、芡实、麦芽、罗汉果、金银花、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枸杞、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、桑椹、桔梗、益智仁、莲子、淡竹叶、黄精、葛根、槐花、蒲公英、酸枣仁、鲜芦根、橘皮、薄荷、覆盆子、玉米须、蛹虫草、玛咖粉、人参（人工种植五年以下）、杜仲雄花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、红枣中的一种或几种】中的一种或多种为原料，添加水、麦芽糖浆、果葡糖浆、葡萄糖浆、蜂蜜、阿胶、红糖、黑糖、冰糖、白砂糖、梨浓缩汁、枇杷浓缩汁、百香果浆）、水提取物【燕窝、牡蛎、鸡内金、鹿鞭（人工养殖梅花鹿）、蚕蛹中的一种或几种】、抗坏血酸（又名维生素C，作为抗氧化剂使用）、柠檬酸钾、柠檬黄、诱惑红、甜菊糖苷、三氯蔗糖、木糖醇、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、食用香精（红枣味香精、枸杞味香精、黑糖味香精、玫瑰花味香精中的一种或几种）中的一种或多种，经调配、水煮加热、过滤或不过滤、灌装、灭菌或不灭菌、包装而成的植物饮料浓浆。

根据所用原辅料不同，产品分为：复合植物饮料浓浆、玫瑰植物饮料浓浆、枇杷植物饮料浓浆、梨植物饮料浓浆、蜂蜜植物饮料浓浆、红枣植物饮料浓浆、山楂植物饮料浓浆。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

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

2.1.4 葡萄糖浆应符合 GB/T 20882.2 和 GB 15203 的规定。

2.1.5 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.6 阿胶应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

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

2.1.8 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。

2.1.9 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.11 梨浓缩汁、枇杷浓缩汁、百香果浆应符合 GB 17325 的规定。

2.1.12 红枣应符合 GB/T 26150 的规定。

2.1.13 水提取物【燕窝、山药、山楂、马齿苋、玉竹、甘草、龙眼肉（桂圆）、百合、肉豆蔻、肉桂、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、鸡内金、麦芽、罗汉果、金银花、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枸杞、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、桑椹、桔梗、益智仁、莲子、淡竹叶、黄精、葛根、槐花、

蒲公英、酸枣仁、鲜芦根、橘皮、薄荷、覆盆子、玉米须、蛹虫草、玛咖粉、鹿鞭（人工养殖梅花鹿）、人参（人工种植五年以下）、杜仲雄花、蚕蛹、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、红枣】应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.14 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。

2.1.15 柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定。

2.1.16 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.17 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

2.1.18 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。

2.1.19 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.20 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.21 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.22 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.23 食用香精应符合 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	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，品其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的滋味和气味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

## 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	
*铅（以Pb计），mg/L	≤	0.25	GB 5009.12
甲基汞（以Hg计） <sup>a</sup> ，mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
展青霉素 <sup>b</sup> ，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
氰化物（以HCN计） <sup>c</sup> ，mg/L	≤	0.05	GB 5009.36
柠檬黄 <sup>d</sup> ，g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
诱惑红 <sup>d</sup> ，g/kg	≤	0.1	GB 5009.141或SN/T 1743
甜菊糖苷（以甜菊醇当量计） <sup>d</sup> ，g/kg	≤	0.2	SN/T 3854
三氯蔗糖 <sup>d</sup> ，g/kg	≤	0.25	GB 22255

山梨酸钾（以山梨酸计） <sup>d</sup> ，g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；			
a 仅适用于原料中含有牡蛎提取物的饮料浓浆；			
b 仅适用于原料中含有山楂的饮料浓浆；			
c 仅适用于原料中含有杏仁提取物的饮料浓浆；			
d 仅适用于添加相应食品添加剂的产品检验。			

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	1	10	GB 4789.3中的平板计数法
沙门氏菌，/25g	5	0	0	-	GB 4789.4
霉菌，CFU/g ≤	20				GB 4789.15
酵母，CFU/g ≤	20				GB 4789.15

a样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 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；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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、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

本标准适用于以红枣、水提取物【山药、山楂、马齿苋、玉竹、甘草、龙眼肉（桂圆）、百合、肉豆蔻、肉桂、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、芡实、麦芽、罗汉果、金银花、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枸杞、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、桑椹、桔梗、益智仁、莲子、淡竹叶、黄精、葛根、槐花、蒲公英、酸枣仁、鲜芦根、橘皮、薄荷、覆盆子、玉米须、蛹虫草、玛咖粉、人参（人工种植五年以下）、杜仲雄花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、红枣中的一种或几种】中的一种或多种为原料，添加水、麦芽糖浆、果葡糖浆、葡萄糖浆、蜂蜜、阿胶、红糖、黑糖、冰糖、白砂糖、梨浓缩汁、枇杷浓缩汁、百香果浆）、水提取物【燕窝、牡蛎、鸡内金、鹿鞭（人工养殖梅花鹿）、蚕蛹中的一种或几种】、抗坏血酸（又名维生素C，作为抗氧化剂使用）、柠檬酸钾、柠檬黄、诱惑红、甜菊糖苷、三氯蔗糖、木糖醇、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、食用香精（红枣味香精、枸杞味香精、黑糖味香精、玫瑰花味香精中的一种或几种）中的一种或多种，经调配、水煮加热、过滤或不过滤、灌装、灭菌或不灭菌、包装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》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南天中辅润生物科技有限公司

QB