



411488S-2022



河南省佰俏源健康生物产业有限公司企业标准

Q/HBS 0001S-2022

风味饮品浓浆

2022-06-08 发布

2022-06-08 实施

河南省佰俏源健康生物产业有限公司 发布

前 言

本标准由河南省佰俏源健康生物产业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王聚宝、牛金勇、王奕霞。

H N

Q B

风味饮品浓浆

1. 范围

本标准规定了风味饮料浓浆的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以高良姜、八角茴香、小茴香、火麻仁、鱼腥草、淡竹叶、小蓟、佛手、木瓜、青果、鲜芦根、槐米、槐花、黄芥子、桔红、香薷、昆布、余甘子、肉豆蔻、白扁豆花、代代花、薤白、榧子、郁李仁、淡豆豉、山药、山楂、乌梅、马齿苋、龙眼肉、沙棘、香橼、莱菔子、玉竹、甘草、白扁豆、决明子、百合、杏仁、芡实、麦芽、枣（红枣、黑枣、酸枣）、罗汉果、金银花、枸杞、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、桃仁、桑叶、桑葚、桔梗、荷叶、莲子、生姜、菊花（杭白菊、贡菊）、黄精、紫苏、蒲公英、酸枣仁、薄荷、薏苡仁、陈皮、肉桂、藿香、益智仁、覆盆子、白芷、桂圆、黑芝麻、鲜白茅根、葛根、丁香、菊苣、白果、紫苏籽、刀豆、枳椇子、桂花、核桃仁、玉米须、杜仲雄花、人参（人工种植 5 年以下）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、雪莲培养物、玛咖粉、南瓜籽、猴头菇、菊粉、枇杷叶、怀姜（清洗、粉碎、取汁或不取汁）、怀菊花、怀山药、沙棘叶、库拉索芦荟凝胶、辣木叶、平卧菊三七、丹凤牡丹花、红小豆、花生衣、干迷迭香、茉莉花中的几种为主要原料，以赤小豆、蛹虫草、黑豆、银耳、魔芋粉、枇杷果（清洗、取汁）、鲜梨（清洗、取汁）、柠檬（清洗、取汁或切片）、溪蜜蜜柚（清洗、取汁）、紫薯、葡萄、葡萄干、红茶、绿茶、草莓（清洗、取汁）、蓝莓（清洗、取汁）、金桔（清洗、取汁）、菠萝（清洗、取汁）、猕猴桃（清洗、取汁）、西番莲（百香果）（清洗、取汁）、苹果（清洗、取汁）、椰子（清洗、取汁）、榴莲（清洗、去皮）、柿子、乌龙茶、小麦、大麦、薏米、莲藕、无花果、马蹄、冬瓜、萝卜、苦瓜、荞麦、松花粉、油菜花粉、黄秋葵、胡萝卜、青梅、甘蔗、黑枸杞、黑米、黑松子、黑加仑、黑桑葚、桑葚干、干姜、姜粉、苦荞醋、山楂干、焦山楂、炒山楂、山药干、蒲公英根、沙棘干、沙棘果、桂圆干、丝瓜、牛蒡根、荔枝中的一种或几种为辅料，清洗后浸泡加水熬制，经熬制后过滤或不过滤，添加或不添加红糖、冰糖、黑糖中的一种或几种继续熬制，冷却后加入蜂蜜、麦芽糖、木糖醇、低聚果糖、麦芽糖醇液、液体木糖醇，罐装、包装而成的风味饮品浓浆（饮用时加水稀释 4-15 倍）。

根据原料不同可分为：人参茯苓风味饮品浓浆、山药薏苡仁茯苓风味饮品浓浆、人参茯苓姜风味饮品浓浆、桂圆酸枣仁风味饮品浓浆、山楂复合风味饮品浓浆、百合白芷风味饮品浓浆、桑葚黄精风味饮品浓浆、陈皮荷叶风味饮品浓浆、山药茯苓薏苡仁风味饮品浓浆、玫瑰桃仁风味饮品浓浆、茯苓芡实风味饮品浓浆、薄荷枇杷风味饮品浓浆、山药玫瑰风味饮品浓浆、柠檬溪蜜柚风味饮品浓浆、葡萄菠萝风味饮品浓浆、怀姜红糖风味饮品浓浆、冰糖柠檬风味饮品浓浆、秋梨复合风味饮品浓浆、山楂茯苓风味饮品浓浆、酸枣仁百合风味饮品浓浆、佛手罗汉果风味饮品浓浆、蒲公英复合风味饮品浓浆、黄精复合风味饮品浓浆、沙棘复合风味饮品浓浆、金桔莲子风味饮品浓浆、蓝莓枸杞风味饮品浓浆、赤豆薏苡仁风味饮品浓浆、桑葚复合风味饮品浓浆、怀姜黑糖风味饮品浓浆、红枣枸杞风味饮品浓浆、芦荟复合风味饮品浓浆、椰子复合风味饮品浓浆、榴莲复合风味饮品浓浆、

花生衣复合风味饮品浓浆、青梅复合风味饮品浓浆、茯苓薏苡仁风味饮品浓浆、酸枣仁复合风味饮品浓浆、玉竹复合风味饮品浓浆、柠檬复合风味饮品浓浆。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 高良姜、八角茴香、小茴香、火麻仁、鱼腥草、淡竹叶、小蓟、佛手、木瓜、青果、鲜芦根、槐米、槐花、黄芥子、桔红、香薷、昆布、余甘子、肉豆蔻、白扁豆花、代代花、薤白、榧子、郁李仁、淡豆豉、山药、山楂、乌梅、马齿苋、龙眼肉、沙棘、香橼、莱菔子、玉竹、甘草、白扁豆、决明子、百合、杏仁、芡实、赤小豆、麦芽、枣（红枣、黑枣、酸枣）、罗汉果、金银花、枸杞、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、桃仁、桑叶、桑葚、桔梗、荷叶、莲子、生姜、菊花（杭白菊、贡菊）、黄精、紫苏、蒲公英、酸枣仁、薄荷、薏苡仁、陈皮、肉桂、藿香、益智仁、覆盆子、白芷、桂圆、黑芝麻、鲜白茅根、葛根、丁香、菊苣、白果、紫苏籽、刀豆应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.3 枳椇子应符合 GB 19300 的规定。

2.1.4 桂花应符合 DB35/T 1127 的规定。

2.1.5 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。

2.1.6 玉米须应清洁、卫生、无污染、无霉变并符合卫监督函 2012 年第 306 号的规定。

2.1.7 杜仲雄花应符合原卫生部公告 2014 年第 6 号的规定。

2.1.8 人参（人工种植 5 年以下）应符合原卫生部公告 2012 年 17 号的规定。

2.1.9 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合原卫生部公告 2010 年 3 号的规定。

2.1.10 雪莲培养物应符合原卫生部公告 2010 年第 9 号的规定。

2.1.11 玛咖粉应符合原卫生部公告 2011 年第 13 号的规定。

2.1.12 南瓜籽应符合 GB/T 24712 和 GB 19300 的规定。

2.1.13 猴头菇应符合 DB51/T 1214 和 GB 7096 的规定。

2.1.14 菊粉应符合原卫生部公告 2009 年第 5 号的规定。

2.1.15 枇杷叶应符合原卫生部公告 2014 年第 20 号的规定。

2.1.16 怀姜应符合 DB41/T 1284 的规定。

2.1.17 怀菊花应符合 GB/T 20353 的规定。

2.1.18 怀山药应符合 GB/T 20351 的规定。

2.1.19 沙棘叶应清洁、无污染、无虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.20 库拉索芦荟凝胶应符合原卫生部公告 2008 年第 12 号的规定。

2.1.21 辣木叶应符合原卫生部公告 2012 年第 19 号的规定。

- 2.1.22 平卧菊三七应符合原卫生部公告 2012 年第 8 号的规定。
- 2.1.23 丹凤牡丹花应符合原卫生部公告 2013 年第 10 号的规定。
- 2.1.24 红小豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.25 花生衣应清洁、无污染、无虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.26 干迷迭香应符合 GB/T 22301 的规定。
- 2.1.27 茉莉花应清洁、无污染、无虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.28 蛹虫草应符合原卫生部公告 2014 年第 10 号的规定。
- 2.1.29 黑豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.30 银耳应符合 NY/T 834 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.31 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.32 枇杷果应符合 GB/T 13867 和 GB 2762、2763 水果项下要求的规定。
- 2.1.33 鲜梨应符合 SB/T 10650 和 GB 2762、2763 水果项下要求的规定。
- 2.1.34 柠檬应符合 GB/T 29370 和 GB 2762、2763 水果项下要求的规定。
- 2.1.35 溪蜜蜜柚应符合 GB/T 27633 的规定。
- 2.1.36 紫薯应符合 NY/T 1049 的规定。
- 2.1.37 葡萄应符合 GH/T 1022 的规定。
- 2.1.38 葡萄干应符合 NY/T 705 的规定。
- 2.1.39 红茶应符合 NY/T 780 和 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.40 绿茶应符合 GB/T 26530 和 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.41 草莓应符合 NY/T 444 的规定。
- 2.1.42 蓝莓应符合 GB/T 27658 的规定。
- 2.1.43 金桔应符合 GB/T 33470 的规定。
- 2.1.44 菠萝应符合 NY/T 450 的规定。
- 2.1.45 猕猴桃应符合 NY/T 425 的规定。
- 2.1.46 西番莲(百香果)应符合 NY/T 491 的规定。
- 2.1.47 苹果应符合 GB/T 10651 的规定。
- 2.1.48 椰子应符合 NY/T 490 的规定。
- 2.1.49 榴莲应符合 NY/T 1437 的规定。
- 2.1.50 柿子应符合 GB/T 20453 的规定。
- 2.1.51 乌龙茶应符合 DB35/T 943 和 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.52 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.53 大麦应符合 NY/T 891 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.54 薏米应符合 DB35/T 942 的规定。
- 2.1.55 莲藕应符合 NY/T 1583 的规定。
- 2.1.56 无花果应符合 DB37/T 2405 的规定。
- 2.1.57 马蹄应符合 DB44/T 730 的规定。
- 2.1.58 冬瓜应符合 NY/T 777 的规定。
- 2.1.59 萝卜应符合 NY/T 1267 的规定。
- 2.1.60 苦瓜应符合 NY/T 963 的规定。
- 2.1.61 荞麦应符合 GB/T 10458 的规定。
- 2.1.62 松花粉、油菜花粉应符合原卫生部公告 2004 年第 17 号和 GB 31636 的规定。
- 2.1.63 黄秋葵应清洁、无污染、无虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.64 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 2.1.65 青梅应符合 DB44/T 846.1 的规定。
- 2.1.66 甘蔗应符合 GB/T 10498 的规定。
- 2.1.67 黑枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.68 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.69 黑松子应清洁、无污染、无虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.70 黑加仑应清洁、无污染、无虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.71 黑桑葚、桑葚干应清洁、无污染、无虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.72 干姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.73 姜粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.74 苦荞醋应符合 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.75 山楂干、焦山楂、炒山楂应符合 GH/T 1159 的规定。
- 2.1.76 山药干应清洁、无污染、无虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.77 蒲公英根应清洁、无污染、无虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.78 沙棘干、沙棘果应符合 GB/T 23234 的规定。
- 2.1.79 桂圆干应符合 NY/T 3099 的规定。
- 2.1.80 丝瓜应符合 NY/T 776 的规定。
- 2.1.81 牛蒡根应符合原卫计委国卫食品函（2013）83 号 的规定。
- 2.1.82 荔枝应符合 NY/T 515 的规定。
- 2.1.83 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.84 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.85 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。

- 2.1.86 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.87 麦芽糖应符合 GB/T 20883 的规定。
- 2.1.88 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.89 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.90 麦芽糖醇液应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.91 液体木糖醇应符合 QB/T 4574 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	浓稠状或膏状	从样品中取出 1 瓶，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽及杂质、嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	具有本品应有的气泽	
气、滋味	具有本品特有的气、滋味，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℃, 折光计法), %	≥ 0.5	GB/T 12143
pH 值	2.5~5.5	GB 5009.237
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
展青霉素 ^a , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
氰化物 ^b (以 HCN 计), mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.36
脲酶试验 ^c	阴性	GB/T 5009.183
<p>a 仅适用于添加山楂、苹果及其制品的产品。</p> <p>b 仅适用于添加杏仁的产品。</p> <p>c 仅适用于添加黑豆的产品。</p>		

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/mL	5	2	10 ²	10 ⁴	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 ≤	10				GB 4789.15
*酵母, CFU/mL ≤	10				GB 4789.15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
<p>注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;</p> <p>注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。</p> <p>*霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。</p>					

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、pH 值、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

风味饮品浓浆是以高良姜、八角茴香、小茴香、火麻仁、鱼腥草、淡竹叶、小蓟、佛手、木瓜、青果、鲜芦根、槐米、槐花、黄芥子、桔红、香薷、昆布、余甘子、肉豆蔻、白扁豆花、代代花、薤白、榧子、郁李仁、淡豆豉、山药、山楂、乌梅、马齿苋、龙眼肉、沙棘、香橼、莱菔子、玉竹、甘草、白扁豆、决明子、百合、杏仁、芡实、麦芽、枣（红枣、黑枣、酸枣）、罗汉果、金银花、枸杞、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、桃仁、桑叶、桑葚、桔梗、荷叶、莲子、生姜、菊花（杭白菊、贡菊）、黄精、紫苏、蒲公英、酸枣仁、薄荷、薏苡仁、陈皮、肉桂、藿香、益智仁、覆盆子、白芷、桂圆、黑芝麻、鲜白茅根、葛根、丁香、菊苣、白果、紫苏籽、刀豆、枳椇子、桂花、核桃仁、玉米须、杜仲雄花、人参（人工种植 5 年以下）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、雪莲培养物、玛咖粉、南瓜籽、猴头菇、菊粉、枇杷叶、怀姜（清洗、粉碎、取汁或不取汁）、怀菊花、怀山药、沙棘叶、库拉索芦荟凝胶、辣木叶、平卧菊三七、丹凤牡丹花、红小豆、花生衣、干迷迭香、茉莉花中的几种为主要原料，以赤小豆、蛹虫草、黑豆、银耳、魔芋粉、枇杷果（清洗、取汁）、鲜梨（清洗、取汁）、柠檬（清洗、取汁或切片）、溪蜜蜜柚（清洗、取汁）、紫薯、葡萄、葡萄干、红茶、绿茶、草莓（清洗、取汁）、蓝莓（清洗、取汁）、金桔（清洗、取汁）、菠萝（清洗、取汁）、猕猴桃（清洗、取汁）、西番莲（百香果）（清洗、取汁）、苹果（清洗、取汁）、椰子（清洗、取汁）、榴莲（清洗、去皮）、柿子、乌龙茶、小麦、大麦、薏米、莲藕、无花果、马蹄、冬瓜、萝卜、苦瓜、荞麦、松花粉、油菜花粉、黄秋葵、胡萝卜、青梅、甘蔗、黑枸杞、黑米、黑松子、黑加仑、黑桑葚、桑葚干、干姜、姜粉、苦荞醋、山楂干、焦山楂、炒山楂、山药干、蒲公英根、沙棘干、沙棘果、桂圆干、丝瓜、牛蒡根、荔枝中的一种或几种为辅料，清洗后浸泡加水熬制，经熬制后过滤或不过滤，添加或不添加红糖、冰糖、黑糖中的一种或几种继续熬制，冷却后加入蜂蜜、麦芽糖、木糖醇、低聚果糖、麦芽糖醇液、液体木糖醇，罐装、包装而成的风味饮品浓浆（饮用时加水稀释 4-15 倍）。

根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的规定，参照相关国家标准制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

河南省佰俏源健康生物产业有限公司