



411930S-2022



河南省臻品方生物科技有限公司企业标准

Q/HZS 0006S-2022

植物饮料浓浆

2022-07-18 发布

2022-07-18 实施

河南省臻品方生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南省臻品方生物科技有限公司、河南省食品药品审评查验中心提出并起草。

本标准主要起草人：李彩艳、王大鸿。

本标准替代 Q/HZS 0006S-2020。

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。

本标准适用于以枸杞、桂圆、山楂、茯苓、芡实、甘草、薏苡仁、陈皮、百合、罗汉果、葛根、黄精、桃仁、肉桂、薄荷、鱼腥草、玉竹、桔梗、金银花、酸枣、酸枣仁、莲子、黑芝麻、桑葚、火麻仁、淡竹叶、小蓟、佛手、槐米、黄芥子、桔红、香薷、昆布、余甘子、肉豆蔻、代代花、薤白、榧子、郁李仁、淡豆豉、山药、乌梅、马齿苋、香橼、莱菔子、白扁豆、决明子、杏仁、赤小豆、麦芽、栀子、砂仁、胖大海、桑叶、荷叶、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊中的一种或几种）、紫苏、蒲公英、藿香、益智仁、白芷、丁香、菊苣、白果、黑豆、人参（人工种植五年以下）、玛咖粉、蛹虫草、玉米须、杜仲雄花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、雪莲培养物、枇杷叶、菊粉、枇杷（清洗、取汁）、雪梨（清洗、取汁）、柠檬（清洗、取汁或切片）、溪蜜柚（清洗、取柚子粒或取汁）、柚子（清洗、取柚子粒或取汁）、木瓜、青果、鲜芦根、龙眼肉、沙棘、青梅、葡萄、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（清洗、取汁）、柿子、苹果（清洗、取汁）、八角茴香、小茴香、白扁豆花、槐花、桂花、怀菊花、枣（红枣、黑枣、酸枣）、枳椇子、核桃仁、银耳、猴头菇、魔芋粉、芫荽、苦荞、南瓜籽、紫薯、生姜、黄秋葵、胡萝卜、怀姜（清洗、取汁）、怀山药、葡萄干、百香果、牛蒡根、小麦低聚肽中的几种为原料，加入或不加入粮谷膳食纤维（燕麦、大豆、玉米、白玉豆、豌豆中的一种或几种）、果蔬膳食纤维（南瓜、马铃薯、胡萝卜、青稞、菠菜、芹菜中的一种或几种）、油菜花粉、松花粉、阿胶、鸡内金、牡蛎、蝮蛇、鹿鞭、燕窝、黄酒、红茶、绿茶、乌龙茶中的一种或几种，经清洗或不清洗、浸泡、熬制、过滤、冷却，添加或不添加低聚半乳糖、低聚异麦芽糖、低聚木糖、低聚甘露糖、菊粉、水苏糖、大豆低聚糖、酵母 β -葡聚糖、燕麦 β -葡聚糖、抗性糊精、低聚果糖、蜂蜜、冰糖、红糖、麦芽糖、果葡糖浆、黑糖、甜菊糖苷、木糖醇、麦芽糊精、黄原胶、果胶、琼脂、瓜尔胶、卡拉胶、羧甲基纤维素钠、乳酸钠、柠檬酸钠、三聚磷酸钠、DL-苹果酸、甜蜜素、阿巴斯甜、乳酸链球菌素、山梨酸钾中的几种，加入蜂蜜或者麦芽糖醇再次熬制，经冷却、灌装、包装而成的植物饮料浓浆。

根据原辅料不同可分为不同产品：复合植物饮料浓浆、人参植物饮料浓浆、人参复合植物饮料浓浆、怀山药植物饮料浓浆、怀山药复合植物饮料浓浆、阿胶复合植物饮料浓浆、黄精植物饮料浓浆、玫瑰植物饮料浓浆、枇杷植物饮料浓浆、雪梨植物饮料浓浆、蜂蜜复合植物饮料浓浆、茶味复合植物饮料浓浆、柠檬植物饮料浓浆、木瓜植物饮料浓浆、果味植物饮料浓浆、风味植物饮料浓浆、燕窝复合植物饮料浓浆、姜糖植物饮料浓浆、怀姜植物饮料浓浆、枸杞植物饮料浓浆、枸杞复合植物饮料浓浆。

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 黑芝麻、杏仁、枳椇子、核桃仁、南瓜籽应符合GB 19300的规定。
- 2.1.3 枸杞、桂圆、山楂、茯苓、芡实、甘草、薏苡仁、陈皮、百合、罗汉果、葛根、黄精、桃仁、肉桂、薄荷、鱼腥草、玉竹、桔梗、金银花、酸枣、酸枣仁、莲子、桑葚、火麻仁、淡竹叶、小蓟、佛手、槐米、黄芥子、桔红、香薷、昆布、余甘子、肉豆蔻、代代花、薤白、榧子、郁李仁、淡豆豉、山药、乌梅、马齿苋、香橼、莱菔子、白扁豆、决明子、赤小豆、麦芽、栀子、砂仁、胖大海、桑叶、荷叶、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊）、紫苏、蒲公英、藿香、益智仁、白芷、丁香、菊苣、白果、鲜芦根、八角茴香、小茴香、白扁豆花、枣（红枣、黑枣、酸枣）、阿胶、鸡内金、牡蛎应符合《中华人民共和国药典》2020年版的规定。
- 2.1.4 黑豆、苦荞应符合GB 2715的规定。
- 2.1.5 人参（人工种植五年以下）应符合原卫生部 2012 年 17 号公告的规定。
- 2.1.6 玛咖粉应符合原卫生部公告2011年第13号的规定。
- 2.1.7 蛹虫草应符合原卫计委公告（2014年第10号）的规定。
- 2.1.8 玉米须、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、槐花、桂花、牛蒡根应清洁、卫生、无污染，并符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 2.1.9 杜仲雄花应符合原卫计委公告（2014年第6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 枇杷叶应符合原卫生部公告2014年第20号的规定。
- 2.1.12 菊粉应符合原卫生部公告2009年第5号的规定。
- 2.1.13 枇杷、雪梨、柠檬、溪蜜柚、柚子、木瓜、青果、龙眼肉、沙棘、青梅、葡萄、草莓、蓝莓、金桔、菠萝、猕猴桃、西番莲、柿子、苹果、紫薯、生姜、黄秋葵、胡萝卜、怀姜、百香果应清洁、卫生、无污染，并符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 2.1.14 怀菊花应符合GB/T 20353的规定。
- 2.1.15 银耳、猴头菇应符合GB 7096的规定。
- 2.1.16 魔芋粉应符合NY/T 494的规定。
- 2.1.17 芫荽应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.18 怀山药应符合GB/T 20351的规定。
- 2.1.19 葡萄干应符合GB 16325的规定。
- 2.1.20 小麦低聚肽应符合原卫生部公告（2012年第16号）的规定。
- 2.1.21 粮谷膳食纤维应符合QB/T 5028的规定。

- 2.1.22 果蔬膳食纤维应符合QB/T 5027的规定。
- 2.1.23 油菜花粉、松花粉应符合GB 31636的规定。
- 2.1.24 蝮蛇应清洁、无疫病，符合GB 2762和GB 2763、GB 31650的规定。
- 2.1.25 鹿鞭应符合NY 317的规定。
- 2.1.26 燕窝应符合GH/T 1092的规定。
- 2.1.27 黄酒应符合GB/T 13662和GB 2758的规定。
- 2.1.28 红茶、绿茶、乌龙茶应符合NY/T 288的规定。
- 2.1.29 低聚半乳糖应符合关于原卫生部公告 2008 年第 20 号的规定。
- 2.1.30 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.31 低聚木糖应符合QB/T 2984的规定。
- 2.1.32 低聚甘露糖应符合原卫计委公告（2013 年第 10 号）的规定。
- 2.1.33 水苏糖应符合原卫生部公告（2010年第17号）的规定。
- 2.1.34 大豆低聚糖应符合GB/T 22491的规定。
- 2.1.35 酵母 β -葡聚糖应符合原卫生部公告（2010年第9号）的规定。
- 2.1.36 燕麦 β -葡聚糖应符合原卫计委公告（2014年第20号）的规定。
- 2.1.37 抗性糊精应符合原卫生部公告（2012年第16号）的规定。
- 2.1.38 蜂蜜应符合GB 14963的规定。
- 2.1.39 冰糖、红糖、黑糖应符合GB 13104 的规定。
- 2.1.40 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.41 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4和 GB 15203 的规定。
- 2.1.42 麦芽糊精应符合GB/T 20882.6和GB 15203的规定。
- 2.1.43 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.44 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.45 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.46 果胶应符合GB 25533的规定。
- 2.1.47 琼脂应符合GB 1886.239的规定。
- 2.1.48 瓜尔胶应符合GB 28403的规定。
- 2.1.49 卡拉胶应符合GB 1886.169的规定。
- 2.1.50 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 2.1.51 乳酸钠应符合GB 25537的规定。
- 2.1.52 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 2.1.53 三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。

- 2.1.54 DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。
- 2.1.55 甜蜜素应符合GB 1886.37的规定。
- 2.1.56 阿巴斯甜应符合GB 1886.47的规定。
- 2.1.57 乳酸链球菌素应符合GB 1886.231的规定。
- 2.1.58 麦芽糖醇应符合GB 28307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 | |
| 气味、滋味 | 具有本品应有的滋味与气味，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 | |
|---|---------|-------------|---------------|
| pH 值 | 4.0~7.0 | GB/T 5750.4 | |
| 可溶性固形物(20℃, 折光计法), % | ≥ | 1.0 | GB/T 12143 |
| 总砷(以As计), mg/L | ≤ | 0.3 | GB 5009.11 |
| 铅(以Pb计), mg/L | ≤ | 0.3 | GB 5009.12 |
| 甜菊糖苷 ^a (以甜菊醇当量计), g/kg | ≤ | 0.2 | SN/T 3854 |
| 山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg | ≤ | 0.5 | GB 5009.28 |
| 磷酸盐 ^a (以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg | ≤ | 5.0 | GB 5009.256 |
| 环己基氨基磺酸钠 ^a (以环己基氨基磺酸计), g/kg | ≤ | 0.65 | GB 5009.97 |
| 天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a , g/kg | ≤ | 0.6 | GB 5009.263 |
| 展青霉素 ^b , μg/kg | ≤ | 20 | GB 5009.185 |
| 脲酶试验 ^c | | 阴性 | GB/T 5009.183 |
| 氰化物 ^d (以HCN计), mg/L | ≤ | 0.05 | GB 5009.36 |

a仅适于添加相应食品添加剂的产品检验；

b仅适用于添加山楂、苹果的产品；

c仅适用于添加黑豆的产品；

d仅适用于添加杏仁的产品。

同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。

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 ≤ | 15 | | | | GB 4789.15 |
| *酵母, CFU/mL ≤ | 15 | | | | GB 4789.15 |
| 沙门氏菌, /25mL | 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 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

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定，食品添加剂的使用应符合 GB2760 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

出厂检验项目包括：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

本标准适用于以枸杞、桂圆、山楂、茯苓、芡实、甘草、薏苡仁、陈皮、百合、罗汉果、葛根、黄精、桃仁、肉桂、薄荷、鱼腥草、玉竹、桔梗、金银花、酸枣、酸枣仁、莲子、黑芝麻、桑葚、火麻仁、淡竹叶、小蓟、佛手、槐米、黄芥子、桔红、香薷、昆布、余甘子、肉豆蔻、代代花、薤白、榧子、郁李仁、淡豆豉、山药、乌梅、马齿苋、香橼、莱菔子、白扁豆、决明子、杏仁、赤小豆、麦芽、栀子、砂仁、胖大海、桑叶、荷叶、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊中的一种或几种）、紫苏、蒲公英、藿香、益智仁、白芷、丁香、菊苣、白果、黑豆、人参（人工种植五年以下）、玛咖粉、蛹虫草、玉米须、杜仲雄花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、雪莲培养物、枇杷叶、菊粉、枇杷（清洗、取汁）、雪梨（清洗、取汁）、柠檬（清洗、取汁或切片）、溪蜜柚（清洗、取柚子粒或取汁）、柚子（清洗、取柚子粒或取汁）、木瓜、青果、鲜芦根、龙眼肉、沙棘、青梅、葡萄、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（清洗、取汁）、柿子、苹果（清洗、取汁）、八角茴香、小茴香、白扁豆花、槐花、桂花、怀菊花、枣（红枣、黑枣、酸枣）、枳椇子、核桃仁、银耳、猴头菇、魔芋粉、芫荽、苦荞、南瓜籽、紫薯、生姜、黄秋葵、胡萝卜、怀姜（清洗、取汁）、怀山药、葡萄干、百香果、牛蒡根、小麦低聚肽中的几种为原料，加入或不加入粮谷膳食纤维（燕麦、大豆、玉米、白玉豆、豌豆中的一种或几种）、果蔬膳食纤维（南瓜、马铃薯、胡萝卜、青稞、菠菜、芹菜中的一种或几种）、油菜花粉、松花粉、阿胶、鸡内金、牡蛎、蝮蛇、鹿鞭、燕窝、黄酒、红茶、绿茶、乌龙茶中的一种或几种，经清洗或不清洗、浸泡、熬制、过滤、冷却，添加或不添加低聚半乳糖、低聚异麦芽糖、低聚木糖、低聚甘露糖、菊粉、水苏糖、大豆低聚糖、酵母 β -葡聚糖、燕麦 β -葡聚糖、抗性糊精、低聚果糖、蜂蜜、冰糖、红糖、麦芽糖、果葡糖浆、黑糖、甜菊糖苷、木糖醇、麦芽糊精、黄原胶、果胶、琼脂、瓜尔胶、卡拉胶、羧甲基纤维素钠、乳酸钠、柠檬酸钠、三聚磷酸钠、DL-苹果酸、甜蜜素、阿巴斯甜、乳酸链球菌素、山梨酸钾中的几种，加入蜂蜜或者麦芽糖醇再次熬制，经冷却、灌装、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。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

河南省臻品方生物科技有限公司