



411973S-2022



河南中辰食品有限公司企业标准

Q/HZS 0002S-2022

饮品(浓浆类)

2022-07-18 发布

2022-07-18 实施

河南中辰食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南中辰食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：傅厚旺、秦艳红。

本标准自发布之日起代替Q/HZS 0002S-2021(备案号：412123S-2021, 2021-09-07发布实施。)

H N

Q B

饮品（浓浆类）

1. 范围

本标准规定了饮品(浓浆类)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、枳椇子、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、松花粉、桂花、核桃仁、蛹虫草、黑豆、玉米须、杜仲雄花、红糖、银耳、魔芋粉、人参（人工种植5年以下）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、冰糖、枇杷果（清洗、取汁）、鲜梨（清洗、取汁）、柠檬（清洗、取汁或切片）、溪蜜柚（清洗、取汁）、雪莲培养物、芫荽、玛咖粉、苦荞、油菜花粉、南瓜籽、猴头菇、菊粉、青梅、枇杷叶、紫薯、燕窝、葡萄、葡萄干、麦芽糖、果葡糖浆、低聚果糖、黑糖、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（清洗、取汁）、苹果（清洗、取汁）、黄秋葵、胡萝卜、怀姜、怀菊花、怀山药、柿子、乌龙茶、花生衣、五指毛桃、仙草(凉粉草)、大米、粳米、红米、黑米、洛神花（玫瑰茄）中的几种为主要原料，添加或不添加龟（三线闭壳龟，人工养殖，活体加工）、牡蛎、乌梢蛇、蝮蛇、鸡内金、阿胶、鹿鞭、黄酒、山梨酸钾、黄原胶、麦芽糊精、木糖醇、甜菊糖苷、海藻糖，清洗或不清洗后浸泡熬制，经过滤或不过滤，冷却加蜂蜜，又或者加麦芽糖醇再次熬制冷却，灌装、包装而成的饮品（浓浆类）。

根据原料不同可分为：人参茯苓饮品（浓浆类）、山药薏苡仁茯苓饮品（浓浆类）、人参茯苓姜饮品（浓浆类）、桂圆酸枣仁饮品（浓浆类）、山楂鸡内金饮品（浓浆类）、百合白芷饮品（浓浆类）、桑葚黄精饮品（浓浆类）、陈皮荷叶饮品（浓浆类）、山药茯苓薏苡仁饮品（浓浆类）、玫瑰桃仁饮品（浓浆类）、茯苓芡实饮品（浓浆类）、薄荷枇杷饮品（浓浆类）、山药阿胶饮品（浓浆类）、柠檬溪蜜柚饮品（浓浆类）、葡萄菠萝饮品（浓浆类）、五指毛桃橘红饮品（浓浆类）、龟茯苓饮品（浓浆类）、酸梅汤饮品（浓浆类）。

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、牡蛎、火麻仁、鱼腥草、淡竹叶、小蓟、佛手、乌梢蛇、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、鸡内金、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、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、阿胶应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。
- 2.1.3 松花粉、油菜花粉应符合卫生部公告 2004 年第 17 号和 GB31636 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 蛹虫草应符合卫生部公告 2014 年第 10 号的规定。
- 2.1.7 黑豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.8 玉米须应清洁、卫生、无污染、无霉变并符合卫生部卫监督函 2012 年第 306 号的规定。
- 2.1.9 杜仲雄花应符合卫生部公告 2014 年第 6 号的规定。
- 2.1.10 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 银耳应符合 NY/T 834 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.12 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.13 人参（人工种植 5 年以下）应符合卫生部公告 2012 年 17 号的规定。
- 2.1.14 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部公告 2010 年 3 号的规定。
- 2.1.15 冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.16 枇杷果应符合 GB/T 13867 和 GB 2762、2763 水果项下要求的规定。
- 2.1.17 鲜梨应符合 SB/T 10650 和 GB 2762、2763 水果项下要求的规定。
- 2.1.18 柠檬应符合 GB/T 29370 和 GB 2762、2763 水果项下要求的规定。
- 2.1.19 溪蜜柚应符合 GB/T 27633 的规定。
- 2.1.20 雪莲培养物应符合卫生部公告 2010 年第 9 号的规定。
- 2.1.21 芫荽应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.22 玛咖粉应符合卫生部公告 2011 年第 13 号的规定。
- 2.1.23 苦荞应符合 DB52/T 1077 的规定。
- 2.1.24 南瓜籽应符合 GB/T 24712 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.25 鹿鞭应符合 NY 317 的规定。
- 2.1.26 猴头菇应符合 DB51/T 1214 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.27 菊粉应符合卫生部公告 2009 年第 5 号的规定。
- 2.1.28 青梅应符合 DB44/T 846.1 的规定。
- 2.1.29 枇杷叶应符合卫生部公告 2014 年第 20 号的规定。
- 2.1.30 紫薯应符合 NY/T 1049 的规定。
- 2.1.31 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。
- 2.1.32 葡萄应符合 GH/T 1022 的规定。
- 2.1.33 葡萄干应符合 NY/T 705 的规定。
- 2.1.34 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.35 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.36 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.37 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.38 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 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 黄秋葵应清洁、无污染、无虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.49 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 2.1.50 怀姜应符合 DB41/T 1284 的规定。
- 2.1.51 怀菊花应符合 GB/T 20353 的规定。
- 2.1.52 怀山药应符合 GB/T 20351 的规定。
- 2.1.53 柿子应符合 GB/T 20453 的规定。
- 2.1.54 乌龙茶应符合 DB35/T 943 和 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.55 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.56 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.57 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.58 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.59 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.60 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.61 蝮蛇应清洁、无污染、无虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.62 枳椇子应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.63 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.64 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.65 花生衣应清洁、无污染、无虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.66 五指毛桃应符合原卫生部国卫办食品函 2014 年第 205 号的规定。
- 2.1.67 龟应符合 SC 1093 的规定。
- 2.1.68 仙草(凉粉草)应符合卫生部公告 2010 年第 3 号的规定。
- 2.1.69 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.70 粳米应符合 NY/T 594 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.71 红米应符合 DB61/T 504 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.72 黑米应符合 NY/T 832 的和 GB 2715 规定。
- 2.1.73 洛神花(玫瑰茄)应符合卫生部公告 2004 年第 17 号的规定。

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	浓稠状或液体状	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	具有本品应有的色泽	
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
pH值	4.5~6.8	GB 5009.237
总砷(以As计), mg/L	≤ 0.3	GB 5009.11
铅(以Pb计), mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
展青霉素 ^a , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
甜菊糖苷(以甜菊糖醇当量计), g/kg	≤ 0.2	SN/T 3854
氰化物 ^b (以HCN计), mg/L	≤ 0.05	GB 5009.36
脲酶试验 ^c	阴性	GB/T 5009.183
乙醇含量 ^d , %	≤ 0.5	GB 5009.225
a 仅适用于添加山楂、苹果的产品。 b 仅适用于添加杏仁的产品。 c 仅适用于添加黑豆的产品。 d 仅适用于添加黄酒的产品。		

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/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

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;

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。

*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、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。

QB

编制说明

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、枳椇子、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、松花粉、桂花、核桃仁、蛹虫草、黑豆、玉米须、杜仲雄花、红糖、银耳、魔芋粉、人参（人工种植5年以下）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、冰糖、枇杷果（清洗、取汁）、鲜梨（清洗、取汁）、柠檬（清洗、取汁或切片）、溪蜜柚（清洗、取汁）、雪莲培养物、芫荽、玛咖粉、苦荞、油菜花粉、南瓜籽、猴头菇、菊粉、青梅、枇杷叶、紫薯、燕窝、葡萄、葡萄干、麦芽糖、果葡糖浆、低聚果糖、黑糖、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（清洗、取汁）、苹果（清洗、取汁）、黄秋葵、胡萝卜、怀姜、怀菊花、怀山药、柿子、乌龙茶、花生衣、五指毛桃、仙草（凉粉草）、大米、粳米、红米、黑米、洛神花（玫瑰茄）中的几种为主要原料，添加或不添加龟（三线闭壳龟，人工养殖，活体加工）、牡蛎、乌梢蛇、蝮蛇、鸡内金、阿胶、鹿鞭、黄酒、山梨酸钾、黄原胶、麦芽糊精、木糖醇、甜菊糖苷、海藻糖，清洗或不清洗后浸泡熬制，经过滤或不过滤，冷却加蜂蜜，又或者加麦芽糖醇再次熬制冷却，灌装、包装而成的饮品（浓浆类）。

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。

河南中辰食品有限公司