



413921S-2023



南阳鑫铭食品有限公司企业标准

Q/NXS 0001S-2023

饮料浓浆

2023-12-13 发布

2023-12-13 实施

南阳鑫铭食品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳鑫铭食品有限公司提出。

本标准起草单位：南阳鑫铭食品有限公司。

本标准主要起草人：赵志浩。

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，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以五指毛桃、茯苓、山楂、桑葚、藿香、人参（人工种植 5 年以下）、桂圆（龙眼）中的两种或两种以上为原料，经清洗、调配、蒸制、混和、搅拌、灌装、包装而成的饮料浓浆。

根据原料种类的不同分为以下几种：五指毛桃茯苓饮料浓浆、人参桂圆饮料浓浆。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 茯苓、山楂、桑葚、藿香、人参、桂圆（龙眼）应符合《中华人民共和国药典》2020 年一部的规定。

2.1.3 五指毛桃应符合干净、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 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	浓稠浆状，均匀一致	从样品中取出适量，放入一洁净烧杯中，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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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
水分，g/100g	≤ 40	GB 5009.3
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
展青霉素 ^a ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

注：a 仅适用于添加山楂的产品。

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
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789. 4
*霉菌, CFU/g	≤	15			GB 4789. 15
*酵母, CFU/g	≤	15			GB 4789. 15
a 采样方案应符合GB 4789. 1和 GB/T 4789. 21的规定。					
*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

生产加工过程卫生要求应符合 GB 12695 和 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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。

3 检验

出厂检验项目包括:感官要求、净含量及允许短缺量、水分、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

饮料浓浆是以五指毛桃、茯苓、山楂、桑葚、藿香、人参（人工种植 5 年以下）、桂圆（龙眼）中的两种或两种以上为原料，经清洗、调配、蒸制、混和、搅拌、灌装、包装而成的饮料浓浆。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》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。

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

南阳鑫铭食品有限公司

H N

Q B