



410174S-2023



洛阳宇寿生物科技有限公司企业标准

Q/LYS 0014S-2023

植物饮料浓浆

2023-01-28 发布

2023-01-28 实施

洛阳宇寿生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳宇寿生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：白晓东。

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。

本标准适用于以羊肚菌、薏苡仁、糙米（玄米）、大麦、苦荞、燕麦、枸杞、黑枸杞、罗汉果、红枣、甘草、生姜、干姜、山药、莲子、苦瓜、山楂、益智仁、桃仁、火麻仁、青果、白果、桑叶、淡竹叶、荷叶、鱼腥草、藿香、马齿苋、薄荷、蒲公英、槐米、百合、胖大海、决明子、肉桂、砂仁、桑椹（葇）、紫苏、紫苏籽、榧子、桔红、香橼、莱菔子、白芷、覆盆子、茯苓、玉竹、鲜芦根、酸枣仁、酸枣、橘皮、桔梗、黄精、葛根、薤白、栀子、麦芽、余甘子、沙棘、芡实、刀豆、赤小豆、香薷、高良姜、菊苣、郁李仁、金银花、代代花、槐花、黄芥子、佛手、鲜白茅根、小蓟、乌梅、丁香、枳椇子、大麦苗、牛蒡根、玉米须、茉莉花、蛹虫草、杜仲雄花、玛咖粉、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、玫瑰茄、黄秋葵、奇亚籽、圆苞车前子壳、丹凤牡丹花、广东虫草子实体、阿萨伊果、雪莲培养物、五指毛桃、沙棘叶、乌药叶、辣木叶、金花茶、茶树花、梨果仙人掌（米邦塔品种）、凉粉草、平卧菊三七、针叶樱桃果、人参（人工种植5年以下）、酸角、刺梨、天贝、耳叶牛皮消、三七花中的一种或多种为原料，加入或不加入蓝莓、苹果、菠萝、猕猴桃、葡萄、桂圆、无花果、哈密瓜、柚子、凤梨、杏、梅子肉、雪梨、李子、香蕉、桃子、草莓、芒果、蔓越莓、金橘、圣女果、乌梅、红枣、椰果、木瓜、红薯、橘子、橙子、樱桃、火龙果、黑加仑、百香果、杨桃、番石榴、西瓜、冬瓜、柠檬中的一种或多种，经预处理、粉碎或打浆、混合或不混合，添加或者不添加钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、海藻糖、冰糖、红糖、黑糖、白砂糖、赤砂糖、蜂蜜、麦芽糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、低聚异麦芽糖、低聚果糖、木糖醇、甜菊糖苷、低聚果糖、维生素C（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、柠檬酸、羧甲基纤维素钠、黄原胶、果胶、环己基氨基磺酸钠、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、食用香精（果味香精、奶味香精、茶味香精、黑糖味香精、花卉香精、增味香精中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、熬制、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。

根据原辅料不同可分为：单一型植物饮料浓浆、混合型植物饮料浓浆。

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 羊肚菌应符合 GB 7096 的规定。

2.1.3 薏苡仁、糙米（玄米）、大麦、苦荞、燕麦应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 枸杞、黑枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.5 罗汉果、红枣、甘草、生姜、干姜、山药、莲子、苦瓜、山楂、益智仁、桃仁、火麻仁、青果、白果、桑叶、淡竹叶、荷叶、鱼腥草、藿香、马齿苋、薄荷、蒲公英、槐米、百合、胖大海、决明子、肉桂、砂仁、桑椹（葇）、紫苏、紫苏籽、榧子、桔红、香橼、莱菔子、白芷、覆盆子、茯苓、玉竹、鲜芦根、酸枣仁、酸枣、橘皮、桔梗、黄精、葛根、薤白、栀子、麦芽、余甘子、沙棘、芡实、刀豆、赤小豆、香薷、高良姜、菊苣、郁李仁、金银花、代代花、槐花、黄芥子、佛手、鲜白茅根、小蓟、乌梅、丁香应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.6 枳椇子应符合 GB 19300 的规定。

2.1.7 大麦苗、牛蒡根、玉米须、茉莉花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、玫瑰茄、黄秋葵、五指毛桃、沙棘叶、凉粉草、平卧菊三七、针叶樱桃果、酸角、刺梨、天贝、耳叶牛皮消、三七花应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.8 蛹虫草应符合原卫计委公告（2014年第10号）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 玛咖粉应符合原卫生部公告（2011年第13号）的规定。

2.1.11 奇亚籽应符合原卫计委公告（2014年第10号）的规定。

2.1.12 圆苞车前子壳应符合原卫计委公告（2014年第10号）的规定。

2.1.13 丹凤牡丹花应符合原卫计委公告（2013年第10号）的规定。

2.1.14 广东虫草子实体应符合原卫计委公告（2013年第1号）的规定。

2.1.15 阿萨伊果应符合原卫计委公告（2013年第1号）的规定。

2.1.16 雪莲培养物应符合原卫生部公告（2010年第9号）的规定。

2.1.17 乌药叶应符合原卫生部公告（2012年第19号）的规定。

2.1.18 辣木叶应符合原卫生部公告（2012年第19号）的规定。

2.1.19 金花茶应符合原卫生部公告（2010年第9号）的规定。

2.1.20 茶树花应符合原卫计委公告（2013年第1号）的规定。

2.1.21 梨果仙人掌（米邦塔品种）应符合原卫生部公告（2012年第19号）的规定。

2.1.22 人参（人工种植5年以下）应符合原卫生部公告（2012年第17号）的规定。

经清洗、打浆，混合或不混合、添加或者不添加甜菊糖苷、低聚果糖、维生素C（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、柠檬酸、羧甲基纤维素钠、黄原胶、果胶、环己基氨基磺酸钠、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、食用香精（果味香精、奶味香精、茶味香精、黑糖味香精、花卉香精、增味香精中的一种或几种）中的一种或几种，包装而成的植物浓浆饮料。

2.1.23 蓝莓、苹果、菠萝、猕猴桃、葡萄、桂圆、无花果、哈密瓜、柚子、凤梨、杏、梅子肉、雪梨、李子、香蕉、桃子、草莓、芒果、蔓越莓、金橘、圣女果、乌梅、红枣、椰果、木瓜、红薯、橘子、橙子、樱桃、火龙果、黑加仑、百香果、杨桃、番石榴、西瓜、冬瓜、柠檬应清洁、卫生、

无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.24 钝顶螺旋藻、极大螺旋藻应符合 GB/T 16919 的规定。

2.1.25 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。

2.1.26 冰糖、红糖、黑糖、白砂糖、赤砂糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.27 麦芽糖、食用葡萄糖、果葡糖浆应符合 GB 15203 的规定。

2.1.28 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。

2.1.29 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。

2.1.30 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.31 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。

2.1.32 低聚果糖应符合 GB 1903.40 的规定。

2.1.33 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。

2.1.34 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.35 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.36 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.37 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.38 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.39 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.40 果胶应符合 GB 25533 的规定。

2.1.41 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.42 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.43 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

2.1.44 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.45 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
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
环己基氨基磺酸钠（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（又名阿斯巴甜），g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
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
展青霉素 ^b ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
a仅适于添加相应食品添加剂的产品检验； b仅适用于使用苹果、山楂及其制品的产品； *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

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	10	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌，CFU/mL	≤	20			GB 4789.15
酵母，CFU/mL	≤	20			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。					

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 生产加工过程中的卫生要求

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，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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 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、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以羊肚菌、薏苡仁、糙米（玄米）、大麦、苦荞、燕麦、枸杞、黑枸杞、罗汉果、红枣、甘草、生姜、干姜、山药、莲子、苦瓜、山楂、益智仁、桃仁、火麻仁、青果、白果、桑叶、淡竹叶、荷叶、鱼腥草、藿香、马齿苋、薄荷、蒲公英、槐米、百合、胖大海、决明子、肉桂、砂仁、桑椹（葇）、紫苏、紫苏籽、榧子、桔红、香橼、莱菔子、白芷、覆盆子、茯苓、玉竹、鲜芦根、酸枣仁、酸枣、橘皮、桔梗、黄精、葛根、薤白、栀子、麦芽、余甘子、沙棘、芡实、刀豆、赤小豆、香薷、高良姜、菊苣、郁李仁、金银花、代代花、槐花、黄芥子、佛手、鲜白茅根、小蓟、乌梅、丁香、枳椇子、大麦苗、牛蒡根、玉米须、茉莉花、蛹虫草、杜仲雄花、玛咖粉、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、玫瑰茄、黄秋葵、奇亚籽、圆苞车前子壳、丹凤牡丹花、广东虫草子实体、阿萨伊果、雪莲培养物、五指毛桃、沙棘叶、乌药叶、辣木叶、金花茶、茶树花、梨果仙人掌（米邦塔品种）、凉粉草、平卧菊三七、针叶樱桃果、人参（人工种植5年以下）、酸角、刺梨、天贝、耳叶牛皮消、三七花中的一种或多种为原料，加入或不加入蓝莓、苹果、菠萝、猕猴桃、葡萄、桂圆、无花果、哈密瓜、柚子、凤梨、杏、梅子肉、雪梨、李子、香蕉、桃子、草莓、芒果、蔓越莓、金橘、圣女果、乌梅、红枣、椰果、木瓜、红薯、橘子、橙子、樱桃、火龙果、黑加仑、百香果、杨桃、番石榴、西瓜、冬瓜、柠檬中的一种或多种，经预处理、粉碎或打浆、混合或不混合，添加或者不添加钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、海藻糖、冰糖、红糖、黑糖、白砂糖、赤砂糖、蜂蜜、麦芽糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、低聚异麦芽糖、低聚果糖、木糖醇、甜菊糖苷、低聚果糖、维生素C（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、柠檬酸、羧甲基纤维素钠、黄原胶、果胶、环己基氨基磺酸钠、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、食用香精（果味香精、奶味香精、茶味香精、黑糖味香精、花卉香精、增味香精中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、熬制、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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

洛阳宇寿生物科技有限公司