



410809S-2023



河南省华荣食品有限公司企业标准

Q/HNHR 0001S-2023

浓浆风味饮料

2023-04-12 发布

2023-04-12 实施

河南省华荣食品有限公司 发布

前 言

本标准起草单位：河南省华荣食品有限公司。

本标准主要起草人：高桂萍、陈涛、张素敏、关卓亚。

HN
QB

浓浆风味饮料

1 范围

本标准规定了浓浆风味饮料的分类、要求、检验方法等。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、黄精、山楂、阿胶、金银花、怀菊花、贡菊、杭白菊、罗汉果、怀山药、红枣、干姜、枸杞、金桔、桔梗、桑葚、芝麻、甘草、生姜、人参（人工种植五年以下）、黑芝麻、薏苡仁、红豆、黑豆、绿豆、黄豆、大麦、燕麦、黑米、赤小豆、花生、桂圆、玛咖粉、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、坚果与籽类制品[桃仁、碧根果仁、扁桃仁、松子仁、夏威夷果仁、杏仁（甜、苦）、南果子仁、葵花籽仁、开心果、核桃仁、腰果仁中的一种或几种]、水果及其制品（冻干柠檬、无花果、苹果干、蓝莓干、菠萝干、芒果干、金橘干、桔子干、雪梨片、香蕉干、凤梨干、黑加仑、哈密瓜干、葡萄干、杨桃干、蔓越莓干、西梅干、樱桃干、荔枝粉、红枣粉、苹果粉、香蕉粉、提子粉、桃子粉、草莓粉、芒果粉、猕猴桃粉、梨粉、椰子粉中的一种或几种）、玉米、小麦、糙米、荞麦、莲子、苦瓜、柠檬、梨、酸枣、草莓、蓝莓、银耳、莲藕、西红柿、黄瓜、西蓝花、小米、南瓜中的一种或多种为主要原料，添加或不添加茯苓、百合、蒲公英、栀子、橘皮、牡蛎、燕窝中的一种或多种、使用或不使用低聚果糖、果葡糖浆、黑糖、麦芽糖、麦芽糖浆、蜂蜜、白砂糖、红糖、冰糖、葡萄糖、麦芽糊精、山梨酸钾、苯甲酸钠、环己基氨基磺酸钠、三氯蔗糖、木糖醇中的一种或多种、添加或不添加食品用香精（苹果香精、橙香精、梨香精、菠萝香精、山楂香精、葡萄香精、枣味香精、草莓香精、蓝莓香精、芒果香精、哈密瓜香精、桃香精、香蕉香精、柠檬香精、木瓜香精、核桃香精、花生香精、椰子香精）中的一种或几种为辅料，经挑选、混合、煎煮、熬制、包装等工艺制成的浓浆风味饮料。本品可直接食用或加水稀释 2 倍或以上后食用。

根据原辅料不同可分为不同产品：桑葚桔梗浓浆风味饮料、桂圆酸枣浓浆风味饮料、金桔柠檬浓浆风味饮料、燕窝浓浆风味饮料、人参茯苓浓浆风味饮料、山药茯苓浓浆风味饮料、人参茯苓姜浓浆风味饮料、山楂蓝莓味浓浆风味饮料、百合凤梨浓浆风味饮料、桑葚黄精浓浆风味饮料、芒果荞麦浓浆风味饮料、怀山药红枣浓浆风味饮料、山药复合浓浆风味饮料、玫瑰桃仁浓浆风味饮料、茯苓杏仁浓浆风味饮料、山药阿胶浓浆风味饮料、赤小豆薏苡仁浓浆风味饮料、黑芝麻莲子浓浆风味饮料、怀姜红糖阿胶浓浆风味饮料、冰糖柠檬浓浆风味饮料、凤梨浓浆风味饮料、猕猴桃浓浆风味饮料、山楂茯苓浓浆风味饮料、酸枣仁百合浓浆风味饮料、人参复合浓浆风味饮料、蒲公英复合浓浆风味饮料、黄精复合浓浆风味饮料、红豆薏苡仁浓浆风味饮料、桑葚复合浓浆风味饮料、怀姜红糖浓浆风味饮料、红枣枸杞浓浆风味饮料、复合风味浓浆风味饮料。

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 黄精、山楂、金银花、贡菊、干姜、桔梗、阿胶、茯苓、百合、蒲公英、栀子、橘皮、牡蛎、燕

窝、薏苡仁、酸枣应符合《中华人民共和国药典》2020 年一部的规定。

2.1.3 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合卫生部《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》（2012 年第 17 号）的规定。

2.1.4 怀山药应符合 GB/T 20351 的规定。

2.1.5 怀菊花应符合 GB/T 20353 的规定。

2.1.6 杭白菊应符合 GB/T 18862 的规定。

2.1.7 罗汉果应符合 GB/T 20357 的规定。

2.1.8 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.9 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.10 金桔应符合 GB/T 33470 的规定。

2.1.11 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。

2.1.12 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.13 黑芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。

2.1.14 红豆、黑豆、绿豆、大麦、燕麦、黑米、赤小豆应符合 GB 2715 的规定。

2.1.15 黄豆应符合 GB 1352 的规定。

2.1.16 花生应符合 GB/T 1532 的规定。

2.1.17 桂圆、葡萄干应符合 GB 16325 的规定。

2.1.18 玛咖粉应符合国家原卫生部《关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告（2011 年第 13 号）》的规定。

2.1.19 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》（2010 年第 3 号）的规定。

2.1.20 碧根果仁、扁桃仁、松子仁、桃仁、夏威夷果仁、杏仁（甜、苦）、南果子仁、葵花籽仁、开心果、核桃仁、腰果仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.21 玉米应符合 GB 1353 的规定。

2.1.22 小麦应符合 GB 1351 的规定。

2.1.23 糙米应符合 GB/T 18810 的规定。

2.1.24 荞麦应符合 GB/T 10458 的规定。

2.1.25 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。

2.1.26 苦瓜应符合 NY/T 963 的规定。

2.1.27 柠檬应符合 GB/T 29370 的规定。

2.1.28 梨应符合 GB/T 10650 的规定。

2.1.29 草莓应符合 NY/T 444 的规定。

2.1.30 蓝莓应符合 GB/T 27658 的规定。

- 2.1.31 银耳应符合 NY/T 834 的规定。
- 2.1.32 莲藕应符合 NY/T 1583 的规定。
- 2.1.33 小米应符合 GB/T 11766 的规定。
- 2.1.34 低聚果糖应符 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.35 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.36 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.37 麦芽糖、麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.38 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.39 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.40 红糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.41 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.42 葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.43 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.44 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.45 食品添加剂食品用香精（苹果香精、橙香精、梨香精、菠萝香精、山楂香精、葡萄香精、枣味香精、草莓香精、蓝莓香精、芒果香精、哈密瓜香精、桃香精、香蕉香精、柠檬香精、木瓜香精、核桃香精、花生香精、椰子香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 要求。

表 1 感官要求

项 目	要求	检验方法
性状	膏状或酱状	取适量的被测样品，置于白瓷盘中，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	本品为黄棕色至褐色	
滋味及气味	甜味，具有本品特有的气、滋味、无异味	
杂质	无无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化要求

理化指标应符合表 2 要求。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
可溶性固形物（20℃，折光法计），% ≥	6.0	GB/T 12143
总糖（以葡萄糖计），g/100g ≤	60	GB 5009.8
*铅(以Pb计), mg/kg ≤	0.25	GB 5009.12
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg ≤	0.5	GB 5009.28

苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
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
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤	0.25	GB 22255
展青霉素 ^b ，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
氰化物（以HCN计），mg/L（仅适用于添加杏仁及其制品的产品）	≤	0.05	GB 5009.36
脲酶试验（仅适用于黑豆的产品）		阴性	GB/T 5009.183
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅适用于添加相应食品添加剂的产品； b 仅适用以山楂、苹果粉、苹果干为主要原料的产品； 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/g	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
霉菌，CFU/g	≤	20			GB 4789.15
酵母，CFU/g	≤	20			GB 4789.15
注：1：a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行					
2：n为同一批次产品应采集的样品数；c为最大可允许超出m的样品数；m为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标最高安全限量值。					

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

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

2.7 其他要求

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；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应公告

的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、黄精、山楂、阿胶、金银花、怀菊花、贡菊、杭白菊、罗汉果、怀山药、红枣、干姜、枸杞、金桔、桔梗、桑葚、芝麻、甘草、生姜、人参（人工种植五年以下）、黑芝麻、薏苡仁、红豆、黑豆、绿豆、黄豆、大麦、燕麦、黑米、赤小豆、花生、桂圆、玛咖粉、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、坚果与籽类制品[桃仁、碧根果仁、扁桃仁、松子仁、夏威夷果仁、杏仁（甜、苦）、南果子仁、葵花籽仁、开心果、核桃仁、腰果仁中的一种或几种]、水果及其制品（冻干柠檬、无花果、苹果干、蓝莓干、菠萝干、芒果干、金橘干、桔子干、雪梨片、香蕉干、凤梨干、黑加仑、哈密瓜干、葡萄干、杨桃干、蔓越莓干、西梅干、樱桃干、荔枝粉、红枣粉、苹果粉、香蕉粉、提子粉、桃子粉、草莓粉、芒果粉、猕猴桃粉、梨粉、椰子粉中的一种或几种）、玉米、小麦、糙米、荞麦、莲子、苦瓜、柠檬、梨、酸枣、草莓、蓝莓、银耳、莲藕、西红柿、黄瓜、西蓝花、小米、南瓜中的一种或多种为主要原料，添加或不添加茯苓、百合、蒲公英、栀子、橘皮、牡蛎、燕窝中的一种或多种、使用或不使用低聚果糖、果葡糖浆、黑糖、麦芽糖、麦芽糖浆、蜂蜜、白砂糖、红糖、冰糖、葡萄糖、麦芽糊精、山梨酸钾、苯甲酸钠、环己基氨基磺酸钠、三氯蔗糖、木糖醇中的一种或多种、添加或不添加食品用香精（苹果香精、橙香精、梨香精、菠萝香精、山楂香精、葡萄香精、枣味香精、草莓香精、蓝莓香精、芒果香精、哈密瓜香精、桃香精、香蕉香精、柠檬香精、木瓜香精、核桃香精、花生香精、椰子香精）中的一种或几种为辅料，经挑选、混合、煎煮、熬制、包装等工艺制成的浓浆风味饮料。本品可直接食用或加水稀释 2 倍或以上后食用。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》的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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省华荣食品有限公司