



412739S-2023

郑州洁信生物科技有限公司企业标准

Q/ZJX 0002S-2023

风味饮料浓浆

2023-09-03 发布

2023-09-03 实施

郑州洁信生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由郑州洁信生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈朝辉。

H N
Q B

风味饮料浓浆

1 范围

本标准规定了风味饮料浓浆的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以枸杞、肉桂、茯苓、龙眼肉（桂圆）、杏仁（甜、苦）、芡实、山楂、丁香、小茴、山药、马齿苋、乌梅、木瓜、黄精、火麻仁、杜仲雄花、代代花、黑芝麻、玉竹、甘草、人参（人工种植5年以下）、胖大海、白果、黑豆、白扁豆、白扁豆花、决明子、百合、肉豆蔻、余甘子、佛手、刀豆、赤小豆、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、栀子、砂仁、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、贡菊、杭菊中的一种）、橘皮、薄荷、菊苣、白芷、黄芥子、紫苏、紫苏籽、葛根、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、魔芋、玫瑰茄、短梗五加、蛹虫草、白子菜、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、针叶樱桃果、乌药叶、辣木叶、梨果仙人掌（米邦塔品种）、玉米须、茶树花、沙棘叶、天贝、裸藻、丹凤牡丹花、牛蒡根、平卧菊三七、大麦苗、小麦苗、圆苞车前子壳、枇杷叶、五指毛桃、耳叶牛皮消、黑果腺肋花楸果中的一种或多种为主要原料，加入或不加入坚果与籽类食品【核桃、腰果、冬瓜籽、榛籽、南瓜籽、松籽、奇亚籽的一种或多种】、新鲜水果【芒果、百香果、黑加仑、木瓜、梨、刺梨、李子、蔓越莓、猕猴桃（奇异果）、柠檬、枇杷、桑葚、沙棘、无花果、杏、杨桃、莲雾的一种或多种】、金花茶、木犀科粗壮女贞苦丁茶、冬青科苦丁茶、八角茴香、花椒、小茴香、玛咖粉、油菜花粉、玉米花粉、松花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、水解蛋黄粉、水飞蓟籽油、乌梢蛇、牡蛎、阿胶、鸡内金、蝮蛇、蚕蛹、广东虫草子实体、阿萨伊果、茶藨子叶状层菌发酵菌丝体、库拉索芦荟凝胶、纳豆、鹿血、鹿鞭、牛鞭、驴鞭、羊鞭中的一种或多种，添加或不添加钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、蛋白核小球藻、白砂糖、红糖、黑糖、赤砂糖、麦芽糖、冰糖、食用葡萄糖、壳寡糖、异麦芽酮糖醇、蜂蜜、低聚果糖、果葡糖浆、棉籽低聚糖、诺丽果浆、椰纤果、食用盐、木糖醇、麦芽糊精、柠檬酸、叶黄素酯、鱼油及提取物、杜仲籽油、黄原胶、果胶、D-异抗坏血酸钠、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、磷酸氢二钾、二氧化硅、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾）、DL-苹果酸、氯化钾、 β -胡萝卜素、 β -环状糊精、玉米低聚肽粉、小麦低聚肽、大豆肽粉、海洋鱼低聚肽粉、胶原蛋白肽、地龙蛋白、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠、食用香精【芒果味香精、山楂味香精、椰子味香精、蓝莓味香精、红枣味香精、枸杞味香精、哈密瓜味香精、桃味香精、橙味香精、核桃味香精、葡萄味香精、菠萝味香精、荔枝味香精、苹果味香精、椰子味香精、酸梅味香精、乌梅味香精中的一种或多种】中的一种或多种，经原料预处理，加水熬制、调配、过滤或不过滤、浓缩、灌装、杀菌、包装加工而成的风味饮料浓浆。

根据原辅料不同分为：单一型风味饮料浓浆和混合型风味饮料浓浆。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB5749 的规定。
- 2.1.2 枸杞应符合 GB/T18672 的规定。
- 2.1.3 丁香、刀豆、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、沙棘、芡实、赤小豆、麦芽、昆布、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、八角茴香、花椒、小茴香、葛根、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、牡蛎、阿胶、鸡内金应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部、卫法监发〔2002〕51号、GB 2761、GB 2762、GB 2763 和 GB 29921 的规定。
- 2.1.4 魔芋、油菜花粉、玉米花粉、松花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱、玫瑰茄、蚕蛹应符合原卫生部 2004 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.5 钝顶螺旋藻、极大螺旋藻应符合原卫生部 2004 年第 17 号公告和GB/T16919的规定。
- 2.1.6 蛹虫草、奇亚籽、圆苞车前子壳应符合国家卫计委 2014 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.7 短梗五加应符合原卫生部 2008 年第 12 号公告的规定。
- 2.1.8 木犀科粗壮女贞苦丁茶应符合卫监督函〔2011〕428 号的规定。
- 2.1.9 玛咖粉应符合原卫生部2011年第13号公告的规定
- 2.1.10 白子菜、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、棉籽低聚糖应符合原卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。
- 2.1.11 金花茶、诺丽果浆、针叶樱桃果应符合原卫生部 2010 年第 9 号公告的规定。
- 2.1.12 玉米须应符合卫监督函 2012 年第 306 号的规定。
- 2.1.13 五指毛桃应符合国卫办食品函〔2014〕205 号的规定。
- 2.1.14 耳叶牛皮消应符合国卫办食品函〔2014〕427 号的规定。
- 2.1.15 茶树花应符合原卫生部 2013 年第 1 号公告的规定。
- 2.1.16 代代花、白扁豆花、杏仁（甜、苦）、蝮蛇、枣（大枣、酸枣、黑枣）应符合卫法监发〔2002〕51号、GB 2761、GB 2762、GB 2763 和 GB 29921 的规定。
- 2.1.17 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合原卫生部 2012 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.18 蛋白核小球藻、乌药叶、辣木叶、梨果仙人掌（米邦塔品种）应符合原卫生部 2012 年第 19 号公告的规定。
- 2.1.19 沙棘叶、天贝应符合原卫计委 2013 年第 3 号公告的规定。
- 2.1.20 裸藻、丹凤牡丹花应符合原卫计委 2013 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.21 牛蒡根应符合国卫食品函〔2013〕83 号的规定。
- 2.1.22 冬青科苦丁茶应符合卫计委函〔2013〕86 号的规定。
- 2.1.23 平卧菊三七、大麦苗应符合原卫生部 2012 年第 8 号公告的规定。

- 2.1.24 水飞蓟籽油、杜仲雄花应符合原卫计委 2014 年第 6 号公告的规定。
- 2.1.25 小麦苗应符合卫监督函（2013）17 号的规定。
- 2.1.26 黑果腺肋花楸果应符合卫健委 2018 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.27 玉米低聚肽粉应符合原卫计委 2013 年第 15 号公告的规定。
- 2.1.28 小麦低聚肽应符合原卫生部 2012 年第 16 号公告的规定。
- 2.1.29 大豆肽粉应符合 GB/T 22492 的规定。
- 2.1.30 海洋鱼低聚肽粉GB/T 22729 的规定。
- 2.1.31 胶原蛋白肽应符合 GB/T 31645 的规定。
- 2.1.32 枇杷叶应符合原卫计委 2014 年第 20 号公告的规定。
- 2.1.33 水解蛋黄粉、异麦芽酮糖醇应符合原卫生部 2008 年第 20 号公告的规定。
- 2.1.34 库拉索芦荟凝胶应符合原卫生部 2008 年第 12 号公告的规定。
- 2.1.35 纳豆应符合卫法监发（2002）308号的规定。
- 2.1.36 广东虫草子实体和阿萨伊果符合原卫生部 2013 年第 1 号公告的规定。
- 2.1.37 新鲜果蔬应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质，并符合 GB 2761、GB 2762和GB 2763 的规定。
- 2.1.38 牛鞭、驴鞭、羊鞭应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.39 鹿鞭、鹿血应符合 NY317 的规定。
- 2.1.40 黑豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.41 黑芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。
- 2.1.42 麦芽糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.43 叶黄素酯应符合卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等7种新资源食品的公告(卫生部公告2008年第12号)的规定。
- 2.1.44 坚果与籽类食品应符合GB 19300的规定。
- 2.1.45 鱼油及提取物、地龙蛋白应符合原卫生部 2009 年第 18 号公告的规定。
- 2.1.46 杜仲籽油应符合原卫生部 2009 年第 12 号公告的规定。
- 2.1.47 麦芽糊精应符合 GB 15203 和GB/T 20882.6的规定。
- 2.1.48 白砂糖、红糖、黑糖、赤砂糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.49 食用葡萄糖应符合 GB/T20880 和GB15203 的规定。
- 2.1.50 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.51 果葡糖浆应符合 GB 15203 和 GB/T 20882.4 的规定。
- 2.1.52 壳寡糖应符合原卫计委 2014 年第 6 号公告和QB/T 5503的规定。
- 2.1.53 低聚果糖应符合 GB/T23528.2 的规定。
- 2.1.54 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.55 椰纤果应符合 NY/T 1522 的规定。

- 2.1.56 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.57 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.58 果胶应符合GB 25533的规定。
- 2.1.59 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.60 食用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.61 D-异抗坏血酸钠应符合 GB1886.28 的规定。
- 2.1.62 木糖醇应符合 GB1886.234 的规定。
- 2.1.63 DL-苹果酸应符合 GB25544 的规定。
- 2.1.64 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.65 β -胡萝卜素应符合 GB8821 的规定。
- 2.1.66 β -环状糊精应符合 GB1886.352 的规定。
- 2.1.67 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.68 苯甲酸钠应符合GB 1886.184的规定。
- 2.1.69 乙二胺四乙酸二钠应符合GB 1886.100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	粘稠状液态或膏状	取适量样品，倒入一洁净烧杯中，按标签上所述的食用方法冲调后，在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	
滋味、气味	具有产品应有的滋味气味，无异味，无异嗅	
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质沉淀和上浮	

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
可溶性固形物（20℃，折光计法）， %	$\geq$ 1.0	GB/T 12143
*铅（以Pb计）， mg/kg	$\leq$ 0.25	GB 5009.12
^a 山梨酸钾（以山梨酸计）， g/kg	$\leq$ 0.5	GB 5009.28
^a 苯甲酸钠（以苯甲酸计）， g/kg	$\leq$ 1.0	GB 5009.28
^a 乙二胺四乙酸二钠， g/kg	$\leq$ 0.03	SN/T 3855或GB 5009.278
^b 展青霉素， μ g/kg	$\leq$ 30	GB 5009.185

^a β-胡萝卜素, g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
^c 甲基汞 (以Hg计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
^d 氰化物 (以HCN计), mg/L	≤	0.05	GB 5009.36
^e 脲酶试验		阴性	GB 5009.183
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅适用于添加该种食品添加剂的产品。且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 规定的最大使用量比例之和不应超过1; b 仅适用于添加山楂、苹果及其制品的产品。 c仅适用于添加水产及其制品的产品检验。 d 仅适用于以杏仁为主要原料的产品。 e 仅适用于以豆类为主要原料的产品。			

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	10	10 ²	GB 4789.3
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 样品的采样和处理按 GB4 789.1 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JJF1070的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合GB14881 和GB12695 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GB2761的规定, 污染物限量应符合GB2762的规定, 农药残留限量应符合GB2763的规定, 兽药残留限量应符合GB31650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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关

规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以枸杞、肉桂、茯苓、龙眼肉（桂圆）、杏仁（甜、苦）、芡实、山楂、丁香、小蓟、山药、马齿苋、乌梅、木瓜、黄精、火麻仁、杜仲雄花、代代花、黑芝麻、玉竹、甘草、人参（人工种植5年以下）、胖大海、白果、黑豆、白扁豆、白扁豆花、决明子、百合、肉豆蔻、余甘子、佛手、刀豆、赤小豆、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、栀子、砂仁、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、贡菊、杭菊中的一种）、橘皮、薄荷、菊苣、白芷、黄芥子、紫苏、紫苏籽、葛根、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、魔芋、玫瑰茄、短梗五加、蛹虫草、白子菜、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、针叶樱桃果、乌药叶、辣木叶、梨果仙人掌（米邦塔品种）、玉米须、茶树花、沙棘叶、天贝、裸藻、丹凤牡丹花、牛蒡根、平卧菊三七、大麦苗、小麦苗、圆苞车前子壳、枇杷叶、五指毛桃、耳叶牛皮消、黑果腺肋花楸果中的一种或多种为主要原料，加入或不加入坚果与籽类食品【核桃、腰果、冬瓜籽、榛籽、南瓜籽、松籽、奇亚籽的一种或多种】、新鲜水果【芒果、百香果、黑加仑、木瓜、梨、刺梨、李子、蔓越莓、猕猴桃（奇异果）、柠檬、枇杷、桑葚、沙棘、无花果、杏、杨桃、莲雾的一种或多种】、金花茶、木犀科粗壮女贞苦丁茶、冬青科苦丁茶、八角茴香、花椒、小茴香、玛咖粉、油菜花粉、玉米花粉、松花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、水解蛋黄粉、水飞蓟籽油、乌梢蛇、牡蛎、阿胶、鸡内金、蝮蛇、蚕蛹、广东虫草子实体、阿萨伊果、茶藨子叶状层菌发酵菌丝体、库拉索芦荟凝胶、纳豆、鹿血、鹿鞭、牛鞭、驴鞭、羊鞭中的一种或多种，添加或不添加钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、蛋白核小球藻、白砂糖、红糖、黑糖、赤砂糖、麦芽糖、冰糖、食用葡萄糖、壳寡糖、异麦芽酮糖醇、蜂蜜、低聚果糖、果葡糖浆、棉籽低聚糖、诺丽果浆、椰纤果、食用盐、木糖醇、麦芽糊精、柠檬酸、叶黄素酯、鱼油及提取物、杜仲籽油、黄原胶、果胶、D-异抗坏血酸钠、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、磷酸氢二钾、二氧化硅、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾）、DL-苹果酸、氯化钾、 β -胡萝卜素、 β -环状糊精、玉米低聚肽粉、小麦低聚肽、大豆肽粉、海洋鱼低聚肽粉、胶原蛋白肽、地龙蛋白、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠、食用香精【芒果味香精、山楂味香精、椰子味香精、蓝莓味香精、红枣味香精、枸杞味香精、哈密瓜味香精、桃味香精、橙味香精、核桃味香精、葡萄味香精、菠萝味香精、荔枝味香精、苹果味香精、椰子味香精、酸梅味香精、乌梅味香精中的一种或多种】中的一种或多种，经原料预处理，加水熬制、调配、过滤或不过滤、浓缩、灌装、杀菌、包装加工而成的风味饮料浓浆。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》制定本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。