



410152S-2024



焦作市博华生物科技有限公司企业标准

Q/JBH 0001S-2024

风味饮料浓浆

2024-01-11 发布

2024-01-11 实施

焦作市博华生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由焦作市博华生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘丽华。

本标准替代 Q/JBH 0001S-2020。

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。

本标准适用于以高良姜、八角茴香、小茴香、牡蛎、火麻仁、鱼腥草、淡竹叶、小茴、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（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊中的一种或几种）、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、蝮蛇、枳椇子、松花粉、油菜花粉、桂花、核桃仁、蛹虫草、黑豆、玉米须、杜仲雄花、银耳、魔芋粉、人参（人工种植5年以下）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、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、南瓜籽、鹿鞭、猴头菇、菊粉、青梅、枇杷叶、紫薯、燕窝、葡萄、葡萄干、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（清洗、粉碎、取汁或不取汁）、怀菊花、怀山药、柿子、乌龙茶、沙棘叶、库拉索芦荟凝胶、椰子（清洗、取汁）、榴莲（清洗、去皮）、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶中的一种或几种为原料，经清洗后浸泡熬制，添加或不添加黄酒、甜菊糖苷、木糖醇、红糖、冰糖、黑糖、黄原胶、麦芽糊精、麦芽糖、果葡糖浆、低聚果糖、山梨酸钾、柠檬酸、DL-苹果酸、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、果胶、苯甲酸钠、麦芽糖醇中的几种，经过滤或不过滤，冷却加蜂蜜，灌装、包装而成的风味饮料浓浆。本产品加水稀释后食用。

根据原料不同可分为不同类型：以一种原料+风味饮料浓浆命名的产品，如秋梨风味饮料浓浆等；以两种或两种以上原料+风味饮料浓浆命名的产品，如：人参茯苓风味饮料浓浆、山药薏苡仁茯苓风味饮料浓浆等；以一种原料+复合风味饮料浓浆命名的产品：如山药复合风味饮料浓浆等。

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、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.3 蝮蛇应清洁、无污染、无虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.4 枳椇子应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 松花粉、油菜花粉应符合 GB 31636 的规定。
- 2.1.6 桂花、玉米须、枇杷果、鲜梨、柠檬、溪蜜柚、青梅、枇杷叶、紫薯、葡萄、草莓、蓝莓、金桔、菠萝、猕猴桃、西番莲、苹果、黄秋葵、胡萝卜、怀姜、柿子、椰子、榴莲、沙棘叶应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.7 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 蛹虫草应符合卫生部公告 2014 年第 10 号的规定。
- 2.1.9 黑豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.10 杜仲雄花应符合卫生部公告 2014 年第 6 号的规定。
- 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 雪莲培养物应符合卫生部公告 2010 年第 9 号的规定。
- 2.1.16 芫荽应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.17 玛咖粉应符合卫生部公告 2011 年第 13 号的规定。
- 2.1.18 南瓜籽应符合 GB/T 24712 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.19 鹿鞭应符合卫生部批复卫监督函 2012 年 8 号的规定。
- 2.1.20 猴头菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.21 菊粉应符合卫生部公告 2009 年第 5 号的规定。
- 2.1.22 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。
- 2.1.23 葡萄干应符合 GB 16325 的规定。

- 2.1.24黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.25红茶应符合 NY/T 780 的规定。
- 2.1.26绿茶应符合 GB/T 26530 的规定。
- 2.1.27怀菊花应符合 GB/T 20353 的规定。
- 2.1.28怀山药应符合 GB/T 20351 的规定。
- 2.1.29甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.30木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.31乌龙茶应符合 GB/T 30357.1 的规定。
- 2.1.32库拉索芦荟凝胶应符合卫生部公告 2008 年第 12 号的规定。
- 2.1.33红糖、冰糖、黑糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.34黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.35麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.36麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.37果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.38低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.39山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.40柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.41DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.42乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.43环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.44天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.45果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.46苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.47蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.48麦芽糖醇应符合 GB 28307 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	液体状	取样品适量，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	棕褐色或金黄色	
气、滋味	味甜，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	
可溶性固形物（20℃, 折光计法）， %	≥	0.1	GB/T 12143
铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤	0.3	GB 5009.12
展青霉素 ^a ， μg/kg	≤	20	GB 5009.185
山梨酸钾 ^c （以山梨酸计）， g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^c （以苯甲酸计）， g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
甜菊糖苷 ^c （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
环己基氨基磺酸钠 ^c （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 ^c ， g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
乙酰磺胺酸钾 ^c ， g/kg	≤	0.3	GB 5009.140
脲酶试验 ^d		阴性	GB/T 5009.183
注：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，按标签所示稀释后检验。 c 仅适用于添加相应食品添加剂的产品。 d 仅适用于添加黑豆的产品检验。 同一功能的食品添加剂（防腐剂）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。			

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 ≤	15				GB 4789.15
*酵母， CFU/mL ≤	15				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, 食药物质和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、可溶性固形物、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、牡蛎、火麻仁、鱼腥草、淡竹叶、小茴、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（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊中的一种或几种）、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、蝮蛇、枳椇子、松花粉、油菜花粉、桂花、核桃仁、蛹虫草、黑豆、玉米须、杜仲雄花、银耳、魔芋粉、人参（人工种植5年以下）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、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、南瓜籽、鹿鞭、猴头菇、菊粉、青梅、枇杷叶、紫薯、燕窝、葡萄、葡萄干、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（清洗、粉碎、取汁或不取汁）、怀菊花、怀山药、柿子、乌龙茶、沙棘叶、库拉索芦荟凝胶、椰子（清洗、取汁）、榴莲（清洗、去皮）、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶中的一种或几种为原料，经清洗后浸泡熬制，添加或不添加黄酒、甜菊糖苷、木糖醇、红糖、冰糖、黑糖、黄原胶、麦芽糊精、麦芽糖、果葡糖浆、低聚果糖、山梨酸钾、柠檬酸、DL-苹果酸、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、果胶、苯甲酸钠、麦芽糖醇中的几种，经过滤或不过滤，冷却加蜂蜜，灌装、包装而成的风味饮料浓浆。本产品加水稀释后食用。

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GB7101《食品安全国家标准 饮料》等相关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。