



412814S-2024

河南茂真生物科技有限公司企业标准

Q/HMZ 0004S-2024

饮料浓浆

2024-11-11 发布

2024-11-11 实施

河南茂真生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南茂真生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：郭素萍。

HN
QB

饮料浓浆

1 范围

本标准规定了饮料浓浆的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黄芪、地黄、化橘红、白芸豆、铁皮石斛、陈皮、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）、白扁豆、百合、山药、覆盆子、肉桂、桃仁、茯苓、姜（干姜）、高良姜、小茴香、砂仁、龙眼肉（桂圆）、麦芽、枸杞、玉竹、佛手、山楂、葛根、乌梅、木瓜、郁李仁、火麻仁、昆布、薄荷、青果、薏苡仁（薏米）、香橼、栀子、莱菔子、紫苏、淡竹叶、淡豆豉、黄精、黄芥子、小蓟、薤白、余甘子、鲜芦根、肉豆蔻、桑叶、芡实、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、荷叶、决明子、刀豆、桔梗、鱼腥草、小茴香、花椒、杏仁（甜、苦）、沙棘、罗汉果、甘草、马齿苋、赤小豆、鲜白茅根、桑葚、酸枣仁、藿香、益智仁、蒲公英、槐米、白芷、枣（大枣、酸枣、红枣、黑枣）、莲子、丁香、蒲公英、玛咖粉、金银花、雪莲培养物、胶原蛋白肽、牛蒡根、菊苣、黑枸杞、黑米、黑花生、黑豆、黑芝麻、红豆、雪梨、秋梨、砀山梨、枇杷果、苦荞、乌药叶、银耳、苦瓜、茉莉花、丹凤牡丹花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、茶树花、代代花中的一种或几种为主要原料，添加燕窝、阿胶、干海参、鸡内金、鹿鞭、牡蛎、乌梢蛇、透明质酸钠、低聚异麦芽糖、蜂蜜、麦芽糖、红糖、白砂糖、冰糖、低聚果糖、食品用香精（菊花味香精、薄荷味香精、玫瑰花味香精、人参味香精、茉莉花味香精、桂花味香精、红枣味香精、陈皮味香精、肉桂味香精、香橙味香精、柠味香精、水蜜桃味香精、苹果味香精、草莓味香精）中的一种或几种，经挑选、清洗或不清洗、水煮提取、过滤、混合、浓缩、灌装、灭菌、包装而成的饮料浓浆（本产品8倍稀释后饮用）。

根据原料不同分为不同产品。

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 地黄、化橘红应符合国家健康委员会 国家市场监督管理总局关于地黄等4种按照传统既是食品又是中药材的物质公告（2024年 第4号）的规定。

2.1.3 黄芪、铁皮石斛应符合国家健康委员会 国家市场监督管理总局关于党参等9种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告（2023年 第9号）的规定。

2.1.4 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合原卫生部《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》[2012]17 号的规定。

2.1.5 白扁豆、百合、山药、覆盆子、肉桂、桃仁、茯苓、姜（干姜）、高良姜、小茴香、砂仁、龙眼肉（桂圆）、麦芽、枸杞、玉竹、佛手、山楂、葛根、乌梅、木瓜、郁李仁、火麻仁、昆布、薄荷、青果、薏苡仁（薏米）、香橼、栀子、莱菔子、紫苏、淡竹叶、淡豆豉、菊苣、黄精、黄芥子、小蓟、薤白、余甘子、鲜芦根、肉豆蔻、桑叶、芡实、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、荷叶、决明子、刀豆、桔梗、鱼腥草、小茴香、八角茴香、花椒、乌梢蛇、杏仁（甜、苦）、沙棘、陈皮（橘皮）、罗汉果、甘草、马齿苋、赤小豆、鲜白茅根、桑葚、酸枣仁、藿香、

益智仁、蒲公英、槐米、白芷、枣（大枣、酸枣、红枣）、莲子、阿胶、鸡内金、丁香、蒲公英、牡蛎、金银花、菊苣、黑枸杞应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.6 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。

2.1.7 鹿鞭应符合 NY 317 和卫生部关于养殖梅花鹿副产品作为普通食品有关问题的批复（卫监督函〔2012〕8 号）的规定。

2.1.8 玛咖粉应符合原卫生部 2011 年第 13 号的规定。

2.1.9 雪莲培养物应符合卫生部《关于批准金花茶、显脉旋覆花(小黑药)等 5 种物品为新资源食品的公告》（2010 年第 9 号）的规定。

2.1.10 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。

2.1.11 牛蒡根应符合原国家卫计委《关于牛蒡作为普通食品管理有关问题的批复》（国卫食品函〔2013〕83 号）的规定。

2.1.12 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。

2.1.13 黑花生、黑芝麻应符合 GB 19300 的规定。

2.1.14 黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.15 红豆应符合 NY/T 599 和 GB 2715 的规定。

2.1.16 雪梨、砀山梨、枇杷果、苦瓜、苦荞应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.17 乌药叶应符合卫生部《关于批准蛋白核小球藻等 4 种新资源食品的公告》（2012 年第 19 号）的规定。

2.1.18 银耳应符合 GB 7096 的规定。

2.1.19 茉莉花、金银花、代代花、梨（酪梨、刺梨）应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.20 丹凤牡丹花应符合原卫计委公告（2013 年第 10 号）的规定。

2.1.21 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。

2.1.22 桂花、茶树花、代代花应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.23 透明质酸钠应符合 QB/T 4576 的规定。

2.1.24 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。

2.1.25 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.26 麦芽糖应符合 GB/T 20883 的规定。

2.1.27 白砂糖、红糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.28 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。

2.1.29 食品用香精应符合 GB30616 的规定。

2.1.30 干海参应符合 SC/T 3206 和 GB 31602 的规定。

2.1.31 白芸豆应符合 T/CCCMHP1E 1.26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
色泽	具有产品应有的色泽	取100mL左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
性状	粘稠状	
气、滋味	具有产品应有的滋味和气味，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
可溶性固形物（20℃，折光法计），g/100mL	≥ 1.0	GB/T 12143
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.12
展青霉素 ^a ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
氰化物 ^b （以 HCN 计），mg/L	≤ 0.05	GB 5009.36
甲基汞 ^c （以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.12
脲酶试验 ^d	阴性	GB/T 5009.183
米酵菌酸 ^e ，mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.189
注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a. 仅适用于添加山楂的产品； b. 仅适用于添加杏仁的产品； c. 仅适用于添加牡蛎、干海参产品的检验； d. 仅适用于添加黑豆的产品。 e仅适用于添加银耳的产品。		

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 中的平板计数法

Q/HMZ 0004S-2024					
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
a 采样方案应符合 GB 4789. 1 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；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、菌落总数、大肠菌群、可溶性固形物。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以黄芪、地黄、化橘红、白芸豆、铁皮石斛、陈皮、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）、白扁豆、百合、山药、覆盆子、肉桂、桃仁、茯苓、姜（干姜）、高良姜、小茴香、砂仁、龙眼肉（桂圆）、麦芽、枸杞、玉竹、佛手、山楂、葛根、乌梅、木瓜、郁李仁、火麻仁、昆布、薄荷、青果、薏苡仁（薏米）、香橼、栀子、莱菔子、紫苏、淡竹叶、淡豆豉、黄精、黄芥子、小蓟、薤白、余甘子、鲜芦根、肉豆蔻、桑叶、芡实、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、荷叶、决明子、刀豆、桔梗、鱼腥草、小茴香、花椒、杏仁（甜、苦）、沙棘、罗汉果、甘草、马齿苋、赤小豆、鲜白茅根、桑葚、酸枣仁、藿香、益智仁、蒲公英、槐米、白芷、枣（大枣、酸枣、红枣、黑枣）、莲子、丁香、蒲公英、玛咖粉、金银花、雪莲培养物、胶原蛋白肽、牛蒡根、菊苣、黑枸杞、黑米、黑花生、黑豆、黑芝麻、红豆、雪梨、秋梨、砀山梨、枇杷果、苦荞、乌药叶、银耳、苦瓜、茉莉花、丹凤牡丹花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、茶树花、代代花中的一种或几种为主要原料，添加燕窝、阿胶、干海参、鸡内金、鹿鞭、牡蛎、乌梢蛇、透明质酸钠、低聚异麦芽糖、蜂蜜、麦芽糖、红糖、白砂糖、冰糖、低聚果糖、食品用香精（菊花味香精、薄荷味香精、玫瑰花味香精、人参味香精、茉莉花味香精、桂花味香精、红枣味香精、陈皮味香精、肉桂味香精、香橙味香精、柠味香精、水蜜桃味香精、苹果味香精、草莓味香精）中的一种或几种，经挑选、清洗或不清洗、水煮提取、过滤、混合、浓缩、灌封、灭菌、包装而成的饮料浓浆（本产品8倍稀释后饮用）。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 7107《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。

河南茂真生物科技有限公司