



412911S-2024



温县天然谷生命健康科技有限公司企业标准

Q/WTSK 0003S-2024

# 饮料浓浆

2024-11-27 发布

2024-11-27 实施

温县天然谷生命健康科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由温县天然谷生命健康科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：陆素珍、樊发展。

H N

Q B

# 饮料浓浆

## 1 范围

本标准规定了饮料浓浆的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以刀豆、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉(桂圆)、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、芡实、红小豆、大麦芽、昆布、枣(大枣、黑枣、酸枣)、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜(生姜、干姜)、枸杞子、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、怀菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、芝麻、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、藿香、人参(人工种植5年及5年以下)、芫荽、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、枳椇子、党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、化橘红、天冬、小米、黑米、红米、白芸豆中的几种为主要原料,添加或不添加丁香、八角茴香、小茴香、花椒、黑胡椒中的一种或几种,经分拣、清洗或不清洗,粉碎或不粉碎、切片或不切片、水煮、过滤或不过滤,辅以阿胶、黄酒、蜂蜜、冰糖、红糖、麦芽糖中一种或几种,经熬制、冷却或不冷却、杀菌或不杀菌、灌装、包装加工而成的饮料浓浆。

## 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 丁香、刀豆、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉(桂圆)、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、芡实、红小豆、大麦芽、昆布、枣(大枣、黑枣、酸枣)、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜(生姜、干姜)、枸杞子、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、淡竹叶、淡豆豉、怀菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、芝麻、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、鸡内金、薤白、覆盆子、藿香应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

2.1.3 枳椇子应符合 GB 19300 的规定。

2.1.4 八角茴香、小茴香、高良姜、芫荽应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.5 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年第17号)的规定。

2.1.6 玫瑰花(重瓣红玫瑰)应符合原卫生部关于批准 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。

2.1.7 红糖应符合 QB/T 4561 和 GB 13104 的规定。

2.1.8 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

2.1.9 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.10 怀菊花应符合 GB/T20353 的规定。

2.1.11 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。

2.1.12 黑米应符合 NY/T 832 的规定。

2.1.12 红米应符合 DB34/T 3760 和 GB/T 2715 的规定。

2.1.13 党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合国家卫健委国家市场监管总局《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 9 号）的规定。

2.1.14 地黄、麦冬、化橘红、天冬应符合国家卫健委国家市场监管总局《关于地黄等 4 种按照传统既是食品又是中药材的物质的公告》（2024 年 第 4 号）的规定。

2.1.15 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。

2.1.16 阿胶应符合 T/SDEJ01 的规定。

2.1.17 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 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	浓稠状液体	取样品 15g，置于洁净烧杯中，在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽及有无杂质，嗅其气味；然后用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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
酒精度, %vol (适用于添加黄酒的产品)	$\leq$ 0.5	GB 5009.225
可溶性固形物 (20℃, 折光计法), %	$\geq$ 1.0	GB/T 12143
展青霉素, $\mu$ g/kg (适用于添加山楂及其制品的产品)	$\leq$ 20	GB 5009.185
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	$\leq$ 0.25	GB 5009.12

氰化物（以 HCN 计），mg/L（适用于添加杏仁的产品）	≤	0.05	GB 5009.36
注：*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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/g ≤	20				GB 4789.15
酵母, CFU/g ≤	20				GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 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 食品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

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。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以刀豆、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉(桂圆)、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、芡实、红小豆、大麦芽、昆布、枣(大枣、黑枣、酸枣)、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜(生姜、干姜)、枸杞子、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、莱服子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、怀菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、芝麻、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、藿香、人参(人工种植5年及5年以下)、芫荽、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、枳椇子、党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、化橘红、天冬、小米、黑米、红米、白芸豆中的几种为主要原料,添加或不添加丁香、八角茴香、小茴香、花椒、黑胡椒中的一种或几种,经分拣、清洗或不清洗,粉碎或不粉碎、切片或不切片、水煮、过滤或不过滤,辅以阿胶、黄酒、蜂蜜、冰糖、红糖、麦芽糖中一种或几种,经熬制、冷却或不冷却、杀菌或不杀菌、灌装、包装加工而成的饮料浓浆。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 GB7101《食品安全国家标准 饮料》,制定本企业标准,作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

温县天然谷生命健康科技有限公司