



410297S-2024



河南坤婴堂食品有限公司企业标准

Q/HKS 0001S-2024

风味饮料浓浆

2024-01-19 发布

2024-01-19 实施

河南坤婴堂食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南坤婴堂食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：吴婷婷。

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。

本标准适用于以生活饮用水（过滤、反渗透），添加秋梨、雪梨、柠檬、梨、枇杷、石榴、枇杷果、柚子、百香果、蓝莓、莲藕、桂花、黄秋葵、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、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（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、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、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、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、牛蒡根、玫瑰茄、松花粉、金花茶、人参（5年及5年以下，人工种植）、重瓣红玫瑰、冬青科冬青属苦丁茶、玉米须、大麦苗、玛咖粉、杜仲雄花、蛹虫草、丹凤牡丹花、枇杷叶、乌药叶、辣木叶、茶树花、阿萨伊果、燕窝、茺荑、香菇、黑木耳、银耳、猴头菇、草菇、黑松露、绿豆、红豆、黑米、红米、绿茶、红茶、黑茶、乌龙茶、老白茶、茉莉花、咖啡、可可粉、小麦胚芽粉中的一种或多种为原料，经挑拣或不挑拣、清洗或不清洗、配料、熬制（添加蜂蜜、白砂糖、绵白糖、赤砂糖、红糖、方糖、冰糖、木糖醇、麦芽糊精、山梨糖醇、甜菊糖苷中的一种或两种）、冷却、过滤、灌装、包装工艺加工制成的风味饮料浓浆。

根据原料种类的不同分为以下几种：单一原料生产的风味饮料浓浆、复合原料生产的风味饮料浓浆。

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 秋梨、雪梨、柠檬、梨、枇杷、石榴、枇杷果、柚子、百香果、蓝莓、莲藕、桂花、黄秋葵应符合干净、无污染、无腐烂变质，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.3 丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、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（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、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、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、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、牛蒡根应符合

合《中华人民共和国药典》2020 年一部的规定。

2.1.4 玫瑰茄、松花粉应符合关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告(卫生部公告 2004 年第 17 号)的规定。

2.1.5 金花茶应符合卫生部关于批准金花茶等 5 种物品为新资源食品的公告[2010]9 号的规定。

2.1.6 人参(5 年及 5 年以下, 人工种植)应符合《关于批准人参(人工种植)为新资源食品的公告》原卫生部公告 2012 年第 17 号公告的规定。

2.1.7 重瓣红玫瑰应符合卫生部关于批准 DHA 藻油等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告[2010]3 号的规定。

2.1.8 冬青科冬青属苦丁茶应符合 NY/T 864 的规定。

2.1.9 玉米须应符合卫生部关于玉米须有关问题的批复(卫监督函〔2012〕306 号)的规定。

2.1.10 大麦苗应符合卫生部关于将肠膜明串珠菌肠膜亚种列入《可用于食品的菌种名单》的公告[2012]8 号的规定。

2.1.11 玛咖粉应符合卫生部关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告[2011]13 号的规定。

2.1.12 杜仲雄花应符合关于批准壳寡糖等 6 种新食品原料的公告(2014 年第 6 号)的规定。

2.1.13 蛹虫草应符合关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告(2014 年第 10 号)的规定。

2.1.14 丹凤牡丹花应符合关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告(2013 年第 10 号)的规定。

2.1.15 枇杷叶应符合关于批准番茄籽油等 9 种新食品原料的公告(2014 年第 20 号)的规定。

2.1.16 乌药叶、辣木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]19 号的规定。

2.1.17 茶树花、阿萨伊果应符合卫生部关于批准茶树花等 7 种新资源食品的公告[2013]1 号的规定。

2.1.18 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。

2.1.19 芫荽应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.20 香菇、黑木耳、银耳、猴头菇、草菇、黑松露应符合 GB 7096 的规定。

2.1.21 绿豆、红豆、黑米、红米应符合 GB 2715 的规定。

2.1.22 绿茶、红茶、黑茶、乌龙茶、老白茶、茉莉花应符合 GB 31608 的规定。

2.1.23 咖啡应符合 GB/T 18007 的规定。

2.1.24 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。

2.1.25 小麦胚芽粉应符合 LS/T 3210 的规定。

2.1.26 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.27 白砂糖、绵白糖、赤砂糖、红糖、方糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.28 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.29 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.30 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。

2.1.31 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 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	浓稠浆状，均匀一致	取 100g 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。
色泽	具有本产品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质沉淀	

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）, %	≥ 2.0	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
pH 值	4.5~6.5	GB 5009.237
甜菊糖苷（以甜菊醇当量计）, g/kg	≤ 0.2	SN/T 3854
注：a 仅适用于添加山楂的产品。		

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平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
*霉菌, CFU/g ≤	15				GB 4789. 15
*酵母, CFU/g ≤	15				GB 4789. 15
a采样方案应符合GB 4789. 1和 GB/T 4789. 21的规定。					
*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 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关公告的规定。

3 检验

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

HTN

QB

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（过滤、反渗透），添加秋梨、雪梨、柠檬、梨、枇杷、石榴、枇杷果、柚子、百香果、蓝莓、莲藕、桂花、黄秋葵、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、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（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、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、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、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、牛蒡根、玫瑰茄、松花粉、金花茶、人参（5年及5年以下，人工种植）、重瓣红玫瑰、冬青科冬青属苦丁茶、玉米须、大麦苗、玛咖粉、杜仲雄花、蛹虫草、丹凤牡丹花、枇杷叶、乌药叶、辣木叶、茶树花、阿萨伊果、燕窝、芫荽、香菇、黑木耳、银耳、猴头菇、草菇、黑松露、绿豆、红豆、黑米、红米、绿茶、红茶、黑茶、乌龙茶、老白茶、茉莉花、咖啡、可可粉、小麦胚芽粉中的一种或多种为原料，经挑选或不挑选、清洗或不清洗、配料、熬制（添加蜂蜜、白砂糖、绵白糖、赤砂糖、红糖、方糖、冰糖、木糖醇、麦芽糊精、山梨糖醇、甜菊糖苷中的一种或两种）、冷却、过滤、灌装、包装工艺加工制成的风味饮料浓浆。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》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。

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

河南坤婴堂食品有限公司