



410071S-2024



河南福广惠中药科技有限公司企业标准

Q/HFGH 0002S-2024

饮料浓浆

2024-01-03 发布

2024-01-03 实施

河南福广惠中药科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南福广惠中药科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南福广惠中药科技有限公司。

本标准主要起草人：史鸿钧。

H N
Q B

饮料浓浆

1 范围

本标准规定了饮料浓浆的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以党参、黄芪、秋梨、雪梨、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、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(甜、苦)、沙棘、芡实、花椒、赤小豆、绿豆、黑豆、黄豆、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、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑葚、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、榧子、酸枣仁、鲜茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、人参(5年及5年以下，人工种植)中的一种或多种为原料，经浸泡，添加或不添加蜂蜜、红糖中的一种或两种，熬制、过滤、灌装、包装工艺加工制成的饮料浓浆。

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

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 党参、黄芪、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、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(甜、苦)、沙棘、芡实、花椒、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、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑葚、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、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香应符合《中华人民共和国药典》2020年一部的规定。

2.1.3 秋梨、雪梨应符合干净、无污染、无腐烂变质，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.4 黑豆、黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 绿豆应符合 GB 10462 和 GB 2715 的规定。

2.1.6 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.7 红糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.8 人参应符合《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。

2.2 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	从样品中取出适量，放入一洁净烧杯中，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	
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
水分，g/100g	≤ 50	GB 5009.3
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
展青霉素 ^a ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

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

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 其它要求

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、水分、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

本标准适用于以党参、黄芪、秋梨、雪梨、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、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(甜、苦)、沙棘、芡实、花椒、赤小豆、绿豆、黑豆、黄豆、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、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑葚、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、榧子、酸枣仁、鲜茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、人参(5年及5年以下，人工种植)中的一种或多种为原料，经浸泡，添加或不添加蜂蜜、红糖中的一种或两种，熬制、过滤、灌装、包装工艺加工制成的饮料浓浆。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 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》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。

河南福广惠中药科技有限公司

QB