



410346S-2024



南阳鸥姐田园农业发展有限公司企业标准

Q/N0J 0002S-2024

饮料浓浆

2024-01-31 发布

2024-01-31 实施

南阳鸥姐田园农业发展有限公司 发布

前 言

本标准由南阳鸥姐田园农业发展有限公司提出负责起草。

本标准主要起草人：郑海鸥。

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、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以水果（梨、黄桃、白桃、菠萝、草莓、蓝莓、樱桃、枇杷、百香果、椰果、苹果、山楂、桔子、橙、李子、木瓜、荔枝、杨梅、杏、刺梨、柠檬中的一种或多种）为主要原料，添加或不添加百合、橘皮（陈皮）、生姜、枇杷、茯苓、菊花（杭白菊）、甘草、金银花、金桔、酸枣仁、人参（人工种植 5 年及以下）、黄精、麦芽、山药、玉竹、白果、桂圆、肉桂、罗汉果、杏仁、赤小豆、葛根粉、紫苏、马齿苋、沙棘、蛹虫草、桑葚、荷叶、莲子、桂花、薄荷、薏苡仁、芡实、佛手、桃仁、决明子、白扁豆、鸡内金、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、香橼、蒲公英、乌梅、茉莉花、雪莲培养物、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，添加或不添加果葡糖浆、麦芽糖、冰糖、白砂糖、蜂蜜、木糖醇中的一种或几种，经预处理、熬制提取、浓缩、调配或不调配、过滤或不过滤、灌装、杀菌、包装加工而成的饮料浓浆。

根据原辅料不同可分为：单一型饮料浓浆、复合型饮料浓浆。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 水果应成熟度良好，清洁、卫生，无污染、无病虫害、无霉变，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 百合、橘皮(陈皮)、生姜、枇杷、茯苓、菊花(杭白菊)、甘草、金银花、酸枣仁、黄精、麦芽、山药、玉竹、白果、桂圆、肉桂、鸡内金、罗汉果、杏仁、赤小豆、紫苏、马齿苋、沙棘、桑葚、荷叶、莲子、桂花、薄荷、薏苡仁、芡实、佛手、桃仁、决明子、白扁豆、香橼、蒲公英、乌梅应符合《中华人民共和国药典》2020 年版第一部的规定。

2.1.4 金桔应符合 GB/T 33470 的规定。

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

2.1.6 人参（人工种植 5 年及以下）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）公告的规定。

2.1.7 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.1.8 蛹虫草应符合原国家卫计委公告（2014 年第 10 号）的规定。

2.1.9 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合原卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。

2.1.10 茉莉花应符合 GB/T 22292 的规定。

2.1.11 雪莲培养物应符合原卫生部公告（2010 年第 9 号）的规定。

2.1.12 党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合国

家卫生健康委员会 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。

2.1.13 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。

2.1.14 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.15 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.16 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 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	浓稠液态或膏状，均匀一致	取适量样品，倒入一洁净烧杯中，按标签上所述的食用方法冲调后，在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	具有本品特有的色泽	
气味、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，允许有少量原料物质沉淀和上浮	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指示

项目	指标	检验方法
可溶性固形物（20℃，折光计法）	≥ 0.5	GB/T 12143
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
氰化物 ^a （以 HCN 计），mg/L	≤ 0.05	GB 5009.36
展青霉素 ^b ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅适用于添加杏仁的产品检测； b 仅适用于添加山楂、苹果的产品检测。		

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

霉菌，CFU/mL	≤	20				GB 4789.15
酵母，CFU/mL	≤	20				GB 4789.15
沙门氏菌，/25mL		5	0	0	—	GB 4789.4
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 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 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

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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 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：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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以水果（梨、黄桃、白桃、菠萝、草莓、蓝莓、樱桃、枇杷、百香果、椰果、苹果、山楂、桔子、橙、李子、木瓜、荔枝、杨梅、杏、刺梨、柠檬中的一种或多种）为主要原料，添加或不添加百合、橘皮（陈皮）、生姜、枇杷、茯苓、菊花（杭白菊）、甘草、金银花、金桔、酸枣仁、人参（人工种植 5 年及以下）、黄精、麦芽、山药、玉竹、白果、桂圆、肉桂、罗汉果、杏仁、赤小豆、葛根粉、紫苏、马齿苋、沙棘、蛹虫草、桑葚、荷叶、莲子、桂花、薄荷、薏苡仁、芡实、佛手、桃仁、决明子、白扁豆、鸡内金、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、香橼、蒲公英、乌梅、茉莉花、雪莲培养物、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，添加或不添加果葡糖浆、麦芽糖、冰糖、白砂糖、蜂蜜、木糖醇中的一种或几种，经预处理、熬制提取、浓缩、调配或不调配、过滤或不过滤、灌装、杀菌、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 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳鸥姐田园农业发展有限公司