



410800S-2024



河南康东莱健康产业有限公司企业标准

Q/HKDL 0002S-2024

饮料浓浆

2024-04-08 发布

2024-04-08 实施

河南康东莱健康产业有限公司 发布

前 言

本标准由河南康东莱健康产业有限公司提出。

本标准起草单位：河南康东莱健康产业有限公司。

本标准主要起草人：牛垒垒。

本标准代替Q/HKDL 0002S-2023。

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。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透处理）为原料，加入低聚果糖，加入或不加入低聚半乳糖、水苏糖、低聚甘露糖、塔格糖、低聚木糖、棉籽低聚糖、壳寡糖、海藻糖中的一种或几种，添加抗性糊精、酿造食醋、益生菌（动物双歧杆菌动物亚种、长双歧杆菌婴儿亚种、两歧双歧杆菌、动物双歧杆菌乳亚种、短双歧杆菌、青春双歧杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、植物乳植杆菌、瑞士乳杆菌、发酵粘液乳杆菌、唾液联合乳杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、嗜酸乳杆菌、凝结魏茨曼氏菌中的一种或几种）、菊粉、N-乙酰神经氨酸（燕窝酸）、水解胶原蛋白、胶原蛋白肽、果蔬粉[桑葚粉、山药粉、山楂粉、乌梅粉、龙眼肉(桂圆)粉、佛手粉、沙棘粉、草莓粉、西瓜粉、甜橙粉、水蜜桃粉、苹果粉、葡萄粉、蓝莓粉、猕猴桃粉、芒果粉、柠檬粉、百香果粉、青金桔粉、火龙果粉、木瓜粉、菠萝粉、香蕉粉、椰粉、枣(大枣、黑枣、酸枣)粉、罗汉果粉、枸杞子粉、白扁豆粉、白扁豆花粉、马齿苋粉、百合粉、姜(生姜、干姜)粉、胡萝卜粉、菠菜粉中的一种或几种]、水提物【栀子粉、薏苡仁粉、茯苓粉、山药粉、金银花粉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭白菊、怀菊）粉、红小豆粉、玫瑰花（重瓣红玫瑰）粉、人参（人工种植5年及5年以下）粉、红枣粉、山楂粉、杜仲雄花粉、桂圆粉、枸杞粉、黄精粉、陈皮（橘皮）粉、决明子粉、酸枣仁粉、丁香粉、八角粉、刀豆粉、小茴香粉、小蓟粉、乌梢蛇粉、火麻仁粉、代代花粉、玉竹粉、甘草粉、白芷粉、决明子粉、肉豆蔻粉、肉桂粉、余甘子粉、杏仁粉、芡实粉、麦芽粉、昆布粉、郁李仁粉、白果粉、青果粉、鱼腥草粉、花椒粉、枳椇子粉、砂仁粉、胖大海粉、香橼粉、香薷粉、桃仁粉、桑叶粉、桔红粉、桔梗粉、益智仁粉、荷叶粉、莱菔子粉、莲子粉、高良姜粉、淡竹叶粉、淡豆豉粉、菊苣粉、黄芥子粉、紫苏粉、紫苏籽粉、葛根粉、黑胡椒粉、槐米粉、槐花粉、蒲公英粉、榧子粉、白茅根粉、芦根粉、蝮蛇粉、薄荷粉、薤白粉、覆盆子粉、藿香粉中的一种或几种】、鸡内金粉、阿胶粉、蜂蜜、猴头菇粉、叶黄素酯、 γ -氨基丁酸、黑芝麻粉、食用香精、木糖醇、玛咖粉、浓缩海棠汁、海棠果汁、浓缩蓝莓汁、芒果原浆、枳椇子、纳豆、黄芥子、牡蛎肽、植物综合酵素液、综合发酵果蔬汁、红糖、沙棘原浆、柠檬酸、柠檬酸钠、三氯蔗糖、果胶、黄原胶中的一种或几种，经调配、灌装、灭菌、包装而成的灭菌型饮料浓浆。

根据原料不同可分为不同类型：以一种原料+饮料浓浆命名的产品，如人参饮料浓浆、葛根饮料浓浆等；以两种或两种以上原料+饮料浓浆命名的产品，如：人参茯苓饮料浓浆、山药薏苡仁饮料浓浆等；以一种原料+复合饮料浓浆命名的产品：如人参复合饮料浓浆、山药复合饮料浓浆等。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 低聚半乳糖应符合原卫生部 2008 年第 20 号公告和 GB/T 35920 的规定。
- 2.1.4 低聚甘露糖应符合原卫生部 2013 年第 10 号公告和 GB/T 35920 的规定。
- 2.1.5 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.6 塔格糖应符合原卫生计生委 2014 年第 10 号公告和 QB/T 4613 的规定。
- 2.1.7 低聚木糖应符合原卫生计生委 2014 年第 20 号公告和 GB/T 35545 的规定。
- 2.1.8 棉籽低聚糖应符合原卫生部 2010 年第 3 号公告《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》和 GH/T 1063 的规定。
- 2.1.9 壳寡糖应符合原卫生部 2014 年第 6 号公告和 QB/T 5503 的规定。
- 2.1.10 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.11 抗性糊精应符合 T/GDL 1 的规定。
- 2.1.12 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.13 益生菌应符合 QB/T 4575 和国家卫健委 2022 年第 4 号公告的规定的规定。
- 2.1.14 菊粉应符合原卫生部公告（2009 年第 5 号）和 GB/T 41377 的规定。
- 2.1.15 N-乙酰神经氨酸（燕窝酸）应符合原卫计委公告 2017 年第 7 号的规定。
- 2.1.16 水解胶原蛋白应符合 QB 2732 的规定。
- 2.1.17 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.18 果蔬粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.19 水提取物应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.20 鸡内金粉、阿胶粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.21 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.22 猴头菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.23 叶黄素酯应符合原卫计委公告（2008 年第 12 号）的规定。
- 2.1.24 γ -氨基丁酸应符合原卫生部公告（2009 年第 12 号）的规定。
- 2.1.25 黑芝麻粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.26 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.27 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.28 玛咖粉应符合原卫生部公告（2011 年第 13 号）的规定。
- 2.1.29 浓缩海棠汁、海棠果汁、浓缩蓝莓汁、芒果原浆、沙棘原浆应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.30 枳椇子应符合 GB 19300 的规定。

- 2.1.31 纳豆应符合 SB/T 10528 的规定。
- 2.1.32 黄芥子应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.33 牡蛎肽应符合应符合 QB 2732 的规定。
- 2.1.34 植物综合酵素液、综合发酵果蔬汁应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.35 红糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.36 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.37 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.38 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.39 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.40 黄原胶应符合 GB 1886.41 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	液体	取适量样品，倒入一透明烧杯中，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	具有产品应有的正常色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气味、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
可溶性固形物含量, %	≥ 5.0	GB/T 12143
膳食纤维 ^b , g/100mL	≥ 1.5	GB 5009.88
肽 ^b , g/100mL	≥ 0.5	GB 31645
铅（以Pb计）,mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
三氯蔗糖 ^c , g/kg	≤ 0.25	GB 22255或GB 5009.298
展青霉素 ^a , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
a仅限于添加山楂、苹果制品的产品； b仅限于产品名称中有该声称的产品； c仅限于使用三氯蔗糖的产品。		

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/mL	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789. 2
大肠菌群，CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789. 3 平板计数法
沙门氏菌，/25mL	5	0	0	—	GB 4789. 4
*霉菌，CFU/mL	≤	15			GB 4789. 15
*酵母，CFU/mL	≤	15			GB 4789. 15
注 1： ^a 样品的采样和处理按 GB 4789. 1 执行。					
注 2：n 为同一批次产品应采集的样品数；c 为最大可允许超出 m 的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标最高安全限量值。					
*霉菌、酵母严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。					

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.6 其它要求

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

出厂检验项目包括感官要求、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

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透处理）为原料，加入低聚果糖，加入或不加入低聚半乳糖、水苏糖、低聚甘露糖、塔格糖、低聚木糖、棉籽低聚糖、壳寡糖、海藻糖中的一种或几种，添加抗性糊精、酿造食醋、益生菌（动物双歧杆菌动物亚种、长双歧杆菌婴儿亚种、两歧双歧杆菌、动物双歧杆菌乳亚种、短双歧杆菌、青春双歧杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、植物乳植杆菌、瑞士乳杆菌、发酵粘液乳杆菌、唾液联合乳杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、嗜酸乳杆菌、凝结魏茨曼氏菌中的一种或几种）、菊粉、N-乙酰神经氨酸（燕窝酸）、水解胶原蛋白、胶原蛋白肽、果蔬粉[桑葚粉、山药粉、山楂粉、乌梅粉、龙眼肉(桂圆)粉、佛手粉、沙棘粉、草莓粉、西瓜粉、甜橙粉、水蜜桃粉、苹果粉、葡萄粉、蓝莓粉、猕猴桃粉、芒果粉、柠檬粉、百香果粉、青金桔粉、火龙果粉、木瓜粉、菠萝粉、香蕉粉、椰粉、枣(大枣、黑枣、酸枣)粉、罗汉果粉、枸杞子粉、白扁豆粉、白扁豆花粉、马齿苋粉、百合粉、姜(生姜、干姜)粉、胡萝卜粉、菠菜粉中的一种或几种]、水提物【栀子粉、薏苡仁粉、茯苓粉、山药粉、金银花粉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭白菊、怀菊）粉、红小豆粉、玫瑰花（重瓣红玫瑰）粉、人参（人工种植5年及5年以下）粉、红枣粉、山楂粉、杜仲雄花粉、桂圆粉、枸杞粉、黄精粉、陈皮（橘皮）粉、决明子粉、酸枣仁粉、丁香粉、八角粉、刀豆粉、小茴香粉、小蓟粉、乌梢蛇粉、火麻仁粉、代代花粉、玉竹粉、甘草粉、白芷粉、决明子粉、肉豆蔻粉、肉桂粉、余甘子粉、杏仁粉、芡实粉、麦芽粉、昆布粉、郁李仁粉、白果粉、青果粉、鱼腥草粉、花椒粉、枳椇子粉、砂仁粉、胖大海粉、香橼粉、香薷粉、桃仁粉、桑叶粉、桔红粉、桔梗粉、益智仁粉、荷叶粉、莱菔子粉、莲子粉、高良姜粉、淡竹叶粉、淡豆豉粉、菊苣粉、黄芥子粉、紫苏粉、紫苏籽粉、葛根粉、黑胡椒粉、槐米粉、槐花粉、蒲公英粉、榧子粉、白茅根粉、芦根粉、蝮蛇粉、薄荷粉、薤白粉、覆盆子粉、藿香粉中的一种或几种】、鸡内金粉、阿胶粉、蜂蜜、猴头菇粉、叶黄素酯、 γ -氨基丁酸、黑芝麻粉、食用香精、木糖醇、玛咖粉、浓缩海棠汁、海棠果汁、浓缩蓝莓汁、芒果原浆、枳椇子、纳豆、黄芥子、牡蛎肽、植物综合酵素液、综合发酵果蔬汁、红糖、沙棘原浆、柠檬酸、柠檬酸钠、三氯蔗糖、果胶、黄原胶中的一种或几种，经调配、灌装、灭菌、包装而成的灭菌型饮料浓浆。

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、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

河南康东莱健康产业有限公司