



410847S-2024



南阳昊泽仁康药业有限公司企业标准

Q/ NHY 0001S-2024

# 饮料浓浆

2024-04-08 发布

2024-04-08 实施

南阳昊泽仁康药业有限公司 发布

## 前 言

本标准由南阳昊泽仁康药业有限公司提出。

本标准起草单位：南阳昊泽仁康药业有限公司。

本标准主要起草人：马荣。

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。

本标准适用于以白扁豆、百合、山药、覆盆子、肉桂、桃仁、茯苓、姜(干姜)、高良姜、小茴香、砂仁、龙眼肉(桂圆)、麦芽、枸杞、玉竹、佛手、山楂、葛根、乌梅、木瓜、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、郁李仁、火麻仁、代代花、昆布、薄荷、青果、白果、枳椇子、胖大海、薏苡仁(薏米)、香橼、梔子、莱菔子、紫苏、淡竹叶、淡豆豉、菊苣、黄精、黄芥子、芝麻(白芝麻、黑芝麻)、小蓟、薤白、余甘子、鲜芦根、肉豆蔻、桑叶、芡实、菊花(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种)、荷叶、决明子、刀豆、桔梗、鱼腥草、八角、花椒、杏仁(甜、苦)、沙棘、陈皮(橘皮)、罗汉果、甘草、马齿苋、赤小豆、鲜白茅根、桑椹、酸枣仁、藿香、益智仁、金银花、蒲公英、槐米、白芷、橘红、桑椹、枣(大枣、酸枣、红枣)、平卧菊三七、莲子、丁香、牛蒡根、玉米须、苦荞、人参(人工种植, 5 年及 5 年以下)、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、大麦苗、茉莉花、蛹虫草、刺梨、菊粉、柠檬、金桔、五指毛桃、食用菌(香菇、猴头菇、草菇、银耳、黑木耳、松露中的一种或几种)、红小豆、黑豆、绿豆、红豆、白毛银露梅、圆苞车前子壳、黑米、红米、天贝(以大豆为原料经米根霉发酵而成)、雪莲培养物、桂花、丹凤牡丹花、明日叶、黄秋葵、枇杷果、杜仲雄花中的一种或几种为原料, 经清洗、水煮提取、过滤、浓缩, 加入或不加入阿胶、鸡内金、牡蛎、蝮蛇、鹿鞭(人工养殖梅花鹿)、乌梢蛇、乌鸡粉、蜂蜜、麦芽糖、红糖、黑糖、白砂糖、低聚果糖中的一种或几种, 经调配、混合、灭菌或不灭菌、包装而制成的饮料浓浆。

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 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 白扁豆、百合、山药、覆盆子、肉桂、桃仁、茯苓、姜(干姜)、高良姜、小茴香、砂仁、龙眼肉(桂圆)、麦芽、枸杞、玉竹、佛手、山楂、葛根、乌梅、木瓜、人参(5 年及 5 年以下, 人工种植)、郁李仁、火麻仁、代代花、昆布、薄荷、青果、白果、枳椇子、胖大海、薏苡仁(薏米)、香橼、梔子、莱菔子、紫苏、淡竹叶、淡豆豉、菊苣、黄精、黄芥子、芝麻(白芝麻、黑芝麻)、小蓟、薤白、余甘子、鲜芦根、肉豆蔻、桑叶、芡实、菊花、荷叶、决明子、刀豆、桔梗、鱼腥草、八角、花椒、杏仁(甜、苦)、沙棘、陈皮(橘皮)、罗汉果、甘草、马齿苋、赤小豆、鲜白茅根、桑椹、酸枣仁、藿香、益智仁、金银花、蒲公英、槐米、白芷、橘红、桑椹、枣(大枣、酸枣、红枣)、莲子、丁香、阿胶、鸡内金、牡蛎、蝮蛇、乌梢蛇应符合《中华人民共和国药典》2020 年一部的规定。

2.1.3 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)公告的规定。

- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 红糖、黑糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.8 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 玫瑰花(重瓣红玫瑰)应符合卫生部公告 2010 年 3 号的规定。
- 2.1.11 人参（人工种植，5 年及 5 年以下）应符合原卫生部公告 2012 年第 17 号的规定。
- 2.1.12 丹凤牡丹花应符合卫计委关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告（2013 年第 10 号）的规定。
- 2.1.13 平卧菊三七应符合卫生部公告 2010 年 8 号的规定。
- 2.1.14 牛蒡根应符合国卫食品函（2013）83 号的规定。
- 2.1.15 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。
- 2.1.16 茉莉花、桂花应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.17 刺梨应符合原卫生部公告 2004 年第 17 号的规定。
- 2.1.18 菊粉应符合卫生部 2009 年第 5 号的规定。
- 2.1.19 五指毛桃应符合国卫办食品函（2014）205 号的规定。
- 2.1.20 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.21 苦荞、红小豆、黑豆、绿豆、红豆、黑米、红米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.22 白毛银露梅应符合国卫办食品函（2014）1075 号的规定。
- 2.1.23 鹿鞭(人工养殖梅花鹿)卫监督函（2012）8 号的规定。
- 2.1.24 大麦苗应符合卫生部 2012 年第 8 号的规定。
- 2.1.25 天贝应符合原卫生计生委 2013 年第 3 号的规定。
- 2.1.26 明日叶应符合国家卫生健康委员会 2019 年第 2 号公告和 2023 年第 4 号公告的规定。
- 2.1.26 乌鸡粉应清洁、卫生，无污染、无变质，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.28 蛹虫草、圆苞车前子壳应符合原国家卫计委公告（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.29 雪莲培养物应符合原卫生部公告（2010 年第 9 号）的规定。
- 2.1.30 杜仲雄花应符合卫生部 2014 年第 6 号的规定。
- 2.1.31 黄秋葵、枇杷果、柠檬、金桔应清洁、卫生，无污染、无病虫害、无霉变，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.2 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, μ g/kg （仅适用于添加山楂的产品） | ≤ 20   | GB 5009. 185 |

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 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、水分、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

本标准适用于以白扁豆、百合、山药、覆盆子、肉桂、桃仁、茯苓、姜(干姜)、高良姜、小茴香、砂仁、龙眼肉(桂圆)、麦芽、枸杞、玉竹、佛手、山楂、葛根、乌梅、木瓜、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、郁李仁、火麻仁、代代花、昆布、薄荷、青果、白果、枳椇子、胖大海、薏苡仁(薏米)、香橼、栀子、莱菔子、紫苏、淡竹叶、淡豆豉、菊苣、黄精、黄芥子、芝麻(白芝麻、黑芝麻)、小蓟、薤白、余甘子、鲜芦根、肉豆蔻、桑叶、芡实、菊花(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种)、荷叶、决明子、刀豆、桔梗、鱼腥草、八角、花椒、杏仁(甜、苦)、沙棘、陈皮(橘皮)、罗汉果、甘草、马齿苋、赤小豆、鲜白茅根、桑椹、酸枣仁、藿香、益智仁、金银花、蒲公英、槐米、白芷、橘红、桑椹、枣(大枣、酸枣、红枣)、平卧菊三七、莲子、丁香、牛蒡根、玉米须、苦荞、人参(人工种植, 5 年及 5 年以下)、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、大麦苗、茉莉花、蛹虫草、刺梨、菊粉、柠檬、金桔、五指毛桃、食用菌(香菇、猴头菇、草菇、银耳、黑木耳、松露中的一种或几种)、红小豆、黑豆、绿豆、红豆、白毛银露梅、圆苞车前子壳、黑米、红米、天贝(以大豆为原料经米根霉发酵而成)、雪莲培养物、桂花、丹凤牡丹花、明日叶、黄秋葵、枇杷果、杜仲雄花中的一种或几种为原料, 经清洗、水煮提取、过滤、浓缩, 加入或不加入阿胶、鸡内金、牡蛎、蝮蛇、鹿鞭(人工养殖梅花鹿)、乌梢蛇、乌鸡粉、蜂蜜、麦芽糖、红糖、黑糖、白砂糖、低聚果糖中的一种或几种, 经调配、混合、灭菌或不灭菌、包装而制成的饮料浓浆。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。

南阳昊泽仁康药业有限公司