



411693S-2024



洛阳宝橙食品科技有限公司企业标准

Q/LBC 0002S-2024

# 饮料浓浆

2024-06-27 发布

2024-06-27 实施

洛阳宝橙食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由洛阳宝橙食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：冯丽、崔晓雪、赵国强、郭华。

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。

本标准适用于人参（人工种植5年及5年以下）、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、郁李仁、火麻仁、昆布、薄荷、青果、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、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）、荷叶、决明子、刀豆、桔梗、鱼腥草、小茴香、花椒、杏仁（甜、苦）、沙棘、橘红、陈皮（橘皮）、罗汉果、甘草、马齿苋、赤小豆、鲜白茅根、桑葚、酸枣仁、藿香、益智仁、蒲公英、槐米、白芷、枣（大枣、酸枣、红枣、黑枣）、莲子、丁香、膜荚黄芪、蒲公英、玛咖粉、金银花、雪莲培养物、胶原蛋白肽、牛蒡根、菊苣、黑枸杞、黑米、黑花生、黑豆、黑芝麻、红豆、雪梨、秋梨、砀山梨、枇杷果、苦荞、乌药叶、银耳、苦瓜、茉莉花、丹凤牡丹花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、茶树花、代代花、果葡糖浆、苹果汁中的一种或几种为主要原料，添加燕窝、阿胶、鸡内金、鹿鞭、牡蛎、乌梢蛇、透明质酸钠、低聚异麦芽糖、蜂蜜、麦芽糖、红糖、白砂糖、冰糖、低聚果糖中的一种或几种，经挑选、清洗或不清洗、加水浸泡、煎煮或不煎煮、熬制或不熬制、过滤或不过滤，冷却或不冷却、杀菌或不杀菌、包装而成的植物饮料浓浆（加水稀释后饮用）。

根据所用原辅料的不同，产品可分为：阿胶姜枣饮料浓浆、酸枣仁百合茯苓饮料浓浆、茯苓桑葚酸枣仁饮料浓浆、山楂鸡内金饮料浓浆、枇杷秋梨饮料浓浆、雪梨饮料浓浆、秋梨饮料浓浆、蜂蜜枇杷雪梨饮料浓浆、薏苡仁茯苓饮料浓浆、乌梅葛根饮料浓浆、枳椇子葛根饮料浓浆、人参牡蛎饮料浓浆、阿胶百合饮料浓浆、酸枣仁百合莲子饮料浓浆、阿胶枸杞饮料浓浆、桑葚枸杞饮料浓浆、红枣桂圆枸杞饮料浓浆、黑芝麻枸杞饮料浓浆、桂圆红枣饮料浓浆、黄精牡蛎饮料浓浆、阿胶人参饮料浓浆、阿胶桃仁饮料浓浆、阿胶枇杷饮料浓浆、阿胶枇杷雪梨饮料浓浆、阿胶黄精饮料浓浆、莲子百合饮料浓浆、阿胶红枣饮料浓浆、阿胶栀子饮料浓浆、阿胶枣仁饮料浓浆、阿胶牡蛎饮料浓浆、阿胶玉竹饮料浓浆、阿胶佛手饮料浓浆、阿胶茯苓饮料浓浆、阿胶山楂饮料浓浆、阿胶枸杞姜枣饮料浓浆、阿胶姜枣饮料浓浆、阿胶莲子饮料浓浆、阿胶杏仁饮料浓浆、酸枣仁阿胶饮料浓浆、酸枣仁百合莲子饮料浓浆、乌梅山楂饮料浓浆、人参枸杞饮料浓浆、人参黄精饮料浓浆、人参桑葚饮料浓浆、人参玉竹饮料浓浆、薏米茯苓山药饮料浓浆、酸枣仁百合饮料浓浆、赤豆薏苡仁饮料浓浆、黑芝麻白芷饮料浓浆、酸枣仁饮料浓浆、茯苓饮料浓浆、枸杞饮料浓浆、百合酸枣仁饮料浓浆、决明子牛蒡饮料浓浆、白芷桃仁饮料浓浆、茯苓陈皮饮料浓浆、蒲公英桔梗饮料浓浆、桑叶紫苏饮料浓浆、牡蛎黄精饮料浓浆、茯苓山药饮料浓浆、黄精枸杞饮料浓浆、枣仁百合饮料浓浆、菊花金银花饮料浓浆、山楂鸡内金

饮料浓浆、山楂火麻仁饮料浓浆、黄精山药饮料浓浆、茯苓山药饮料浓浆。

## 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 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）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]17 号的规定。

2.1.3 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、郁李仁、火麻仁、昆布、薄荷、青果、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、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）、荷叶、决明子、刀豆、桔梗、鱼腥草、小茴香、八角茴香、花椒、乌梢蛇、杏仁（甜、苦）、沙棘、橘红、陈皮（橘皮）、罗汉果、甘草、马齿苋、赤小豆、鲜白茅根、桑葚、酸枣仁、藿香、益智仁、蒲公英、槐米、白芷、枣（大枣、酸枣、红枣）、莲子、阿胶、鸡内金、丁香、蒲公英、牡蛎、金银花、菊苣、黑枸杞应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.3 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。

2.1.4 膜荚黄芪应符合应符合卫生部《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关于批准》（2023 年 第 9 号）的规定。

2.1.5 鹿鞭应符合 NY 317 和卫生部关于养殖梅花鹿副产品作为普通食品有关问题的批复（卫监督函（2012）8 号）的规定。

2.1.6 玛咖粉应符合原卫生部 2011 年第 13 号的规定。

2.1.7 雪莲培养物应符合卫生部《关于批准金花茶、显脉旋覆花（小黑药）等 5 种物品为新资源食品的公告》（2010 年第 9 号）的规定。

2.1.8 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。

2.1.9 牛蒡根应符合原国家卫计委《关于牛蒡作为普通食品管理有关问题的批复》（国卫食品函（2013）83 号）的规定。

2.1.10 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。

2.1.11 黑花生、黑芝麻应符合 GB 19300 的规定。

2.1.12 黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.13 红豆应符合 NY/T 599 和 GB 2715 的规定。

2.1.14 雪梨、砀山梨、枇杷果、苦瓜、苦荞应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.15 乌药叶应符合卫生部《关于批准蛋白核小球藻等 4 种新资源食品的公告》（2012 年第 19 号）的规定。

2.1.16 银耳应符合 GB 7096 的规定。

2.1.17 茉莉花、金银花、代代花、梨（酪梨、刺梨）应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.18 丹凤牡丹花应符合原卫计委公告（2013 年第 10 号）的规定。

2.1.19 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部《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的公告》（2010 年第 3 号）的规定。

2.1.20 桂花、茶树花、代代花应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.21 透明质酸钠应符合 QB/T 4576 的规定。

2.1.22 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。

2.1.23 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.24 麦芽糖应符合 GB/T 20883 的规定。

2.1.25 白砂糖、红糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.26 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 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
色泽	具有产品应有的色泽	取适量样品，倒入一洁净烧杯中，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
性状	浓稠液态或膏状	
气、滋味	具有产品应有的滋味和气味，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	
可溶性固形物（20℃，折光法计），%	≥	0.5	GB/T 12143
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.25	GB 5009.12
展青霉素 <sup>a</sup> ，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
氰化物 <sup>b</sup> （以 HCN 计），mg/L	≤	0.05	GB 5009.36
脲酶试验 <sup>c</sup>		阴性	GB/T 5009.183

注：\*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

- a. 仅适用于添加山楂的产品；
- b. 仅适用于添加杏仁的产品；
- c. 仅适用于添加黑豆的产品。

## 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 <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 中的平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
霉菌, CFU/g ≤	20				GB 4789.15
酵母, CFU/g ≤	20				GB 4789.15
a 采样方案应符合 GB 4789.1 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

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其他要求

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；新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、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

本标准适用于人参（人工种植5年及5年以下）、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、郁李仁、火麻仁、昆布、薄荷、青果、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、小蓟、蕤白、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）、荷叶、决明子、刀豆、桔梗、鱼腥草、小茴香、花椒、杏仁（甜、苦）、沙棘、橘红、陈皮（橘皮）、罗汉果、甘草、马齿苋、赤小豆、鲜白茅根、桑葚、酸枣仁、藿香、益智仁、蒲公英、槐米、白芷、枣（大枣、酸枣、红枣、黑枣）、莲子、丁香、膜荚黄芪、蒲公英、玛咖粉、金银花、雪莲培养物、胶原蛋白肽、牛蒡根、菊苣、黑枸杞、黑米、黑花生、黑豆、黑芝麻、红豆、雪梨、秋梨、砀山梨、枇杷果、苦荞、乌药叶、银耳、苦瓜、茉莉花、丹凤牡丹花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、茶树花、代代花、果葡糖浆、苹果汁中的一种或几种为主要原料，添加燕窝、阿胶、鸡内金、鹿鞭、牡蛎、乌梢蛇、透明质酸钠、低聚异麦芽糖、蜂蜜、麦芽糖、红糖、白砂糖、冰糖、低聚果糖中的一种或几种，经挑选、清洗或不清洗、加水浸泡、煎煮或不煎煮、熬制或不熬制、过滤或不过滤，冷却或不冷却、杀菌或不杀菌、包装而成的植物饮料浓浆（加水稀释后饮用）。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 7107《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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳宝橙食品科技有限公司

QB