



413046S-2025

河南华恒康药业有限公司企业标准

Q/HHK 0002S-2025

植物饮料浓浆

2025-10-17 发布

2025-10-17 实施

河南华恒康药业有限公司 发布

前 言

本标准由河南华恒康药业有限公司提出并负责起草。

本标准起草人：任庆。

HN
QB

植物饮料浓浆

1 范围

本标准规定了植物饮料浓浆的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以植物【决明子、百合、杏仁、沙棘、芡实、花椒、麦芽、枣、罗汉果、郁李仁、金银花、鱼腥草、山药、刀豆、小茴香、小蓟、山楂、马齿苋、火麻仁、玉竹、甘草、白果（银杏）、白芷、龙眼肉（桂圆）、姜、枳椇子、枸杞子、梔子、砂仁、胖大海、茯苓、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莲子、高良姜、淡竹叶、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、肉桂、黄精、紫苏、葛根、芝麻、胡椒、槐米、槐花、蒲公英、鲜白茅根、鲜芦根、陈皮（橘皮）、薄荷、薏苡仁、薤白、玫瑰茄（洛神花）、库拉索芦荟凝胶、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、人参（人工种植5年及5年以下）、乌药叶、辣木叶、沙棘叶、丹凤牡丹花、牛蒡根、平卧菊三七、大麦苗、小麦苗、枇杷叶、白毛银露梅、枇杷花、明日叶、关山樱花、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、茉莉花、桂花、木瓜、黑豆、黄豆、大麦、红豆中的一种或几种】提取物或其浓缩液为原料，添加饮用水（经过滤、反渗透），添加或不添加水果（苹果、梨、橙、荔枝、柠檬、柚、桔子、柑橘、火龙果、葡萄、黑加仑、提子、猕猴桃（奇异果）、甘蔗、菠萝、芒果、杨梅、话梅、桃、石榴、枇杷、樱桃（车厘子）、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、百香果、杏、乌梅、青梅的一种或几种）提取物或其浓缩液、蔬菜【西兰花、甜菜根、花椰菜、胡萝卜、黄瓜、生姜、苦瓜、南瓜、丝瓜、冬瓜、羽衣甘蓝、芹菜中的一种或几种】汁（浆）或浓缩汁（浆）、白砂糖、红糖、冰糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、食用葡萄糖、低聚果糖、低聚异麦芽糖、蜂蜜、食用盐中的一种或几种，添加或不添加玉米花粉、芝麻花粉、向日葵花粉、荞麦花粉、高粱花粉、紫云英花粉、油菜花粉、乳清粉、乳清蛋白粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、咖啡粉、玉米低聚肽粉、小麦低聚肽、大豆肽、鱼胶原蛋白肽、牡蛎肽、海参肽、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、乳酸、碳酸氢钠、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、果胶、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、甲基纤维素、羟丙基甲基纤维素、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、抗坏血酸（又名维生素C）、D-异抗坏血酸钠、L（+）-酒石酸、d1-酒石酸、食品用香精、β-胡萝卜素、焦糖色、姜黄、亮蓝、柠檬黄、叶绿素铜钠盐、诱惑红、天然胡萝卜素、甜菜红、纽甜（又名N-[N-（3，3-二甲基丁基）]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯）、阿斯巴甜（又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、安赛蜜（又名乙酰磺胺酸钾）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、甜蜜素（又名环己基氨基磺酸钠）、甜菊糖苷、麦芽糖醇、麦芽糖醇液、赤藓糖醇、木糖醇、罗汉果甜苷、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠中的一种或几种，经调配、混合、过滤、浓缩、灌装、灭菌、包装加工而成的植物饮料浓浆。

根据原料不同可分为不同产品：单一型植物饮料浓浆、复配型植物饮料浓浆（水果味植物饮料浓浆、风味植物饮料浓浆、药食同源类植物饮料浓浆、谷物植物饮料浓浆等）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 饮用水应符合 GB 5749 的规定。

- 2.1.2 植物提取物、水果提取物应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.3 植物浓缩液、水果浓缩液、蔬菜浓缩液应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.4 白砂糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 果葡糖浆、葡萄糖浆、食用葡萄糖、低聚果糖、低聚异麦芽糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 玉米花粉、芝麻花粉、向日葵花粉、荞麦花粉、高粱花粉、紫云英花粉、油菜花粉应符合卫生部公告 2004 年第 17 号和 GB 31636 的规定。
- 2.1.9 乳清粉、乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.10 全脂乳粉、脱脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.11 玛咖粉应符合原卫生部 2011 年第 13 号公告的规定。
- 2.1.12 玉米低聚肽粉应符合 QB/T 4707 的规定。
- 2.1.13 小麦低聚肽应符合 QB/T 5298 的规定。
- 2.1.14 大豆肽应符合 GB/T 22492 的规定。
- 2.1.15 鱼胶原蛋白肽应符合 SB/T 10634 的规定。
- 2.1.16 牡蛎肽、海参肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.17 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.18 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.19 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.20 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.21 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.22 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.23 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.24 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.25 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.26 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.27 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.28 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.29 甲基纤维素应符合 GB 1886.256 的规定。
- 2.1.30 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.31 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.32 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.33 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。

- 2.1.34 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.35 L (+)-酒石酸应符合 GB 25545 的规定。
- 2.1.36 dl-酒石酸应符合 GB 1886.42 的规定。
- 2.1.37 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.38 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.39 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.40 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.41 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.42 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.43 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.44 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.45 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.46 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.47 纽甜（又名 N-[N-（3,3-二甲基丁基）]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯）应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.48 阿斯巴甜（又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.49 安赛蜜（又名乙酰磺胺酸钾）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.50 三氯蔗糖（又名蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.51 甜蜜素（又名环己基氨基磺酸钠）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.52 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.53 麦芽糖醇和麦芽糖醇液应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.54 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.55 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.56 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.57 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.58 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.59 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 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	取适量样品，置于无色透明的洁净烧杯中，在自然光下用肉眼观察性状、色泽，嗅其
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	气味，用温开水漱口、品尝滋味，检查其有无外来杂质
杂 质	无正肉眼可见外来杂质	

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℃, 折光计法）， %	≥	1.0 GB/T 12143
*铅（以Pb计）， mg/kg	≤	0.25 GB 5009.12
山梨酸钾（以山梨酸计） ^a ， g/kg	≤	0.5 GB 5009.28
苯甲酸钠（以苯甲酸计） ^a ， g/kg	≤	1.0 GB 5009.28
乙二胺四乙酸二钠 ^a ， g/kg	≤	0.03 SN/T 3855或GB 5009.278
L（+）-酒石酸、dl-酒石酸 ^a （以酒石酸计）， g/kg	≤	5.0 GB 5009.157
纽甜 ^a ， g/kg	≤	0.02 GB 5009.247
阿斯巴甜 ^a ， g/kg	≤	0.6 GB 5009.263
甜蜜素 ^a （以环己基氨基磺酸计）， g/kg	≤	0.65 GB 5009.97
安赛蜜 ^a ， g/kg	≤	0.3 GB 5009.140
三氯蔗糖 ^a ， g/kg	≤	0.25 GB 5009.298
甜菊糖苷 ^a （以甜菊醇当量计）， g/kg	≤	0.2 SN/T 3854
β-胡萝卜素 ^a ， g/kg	≤	1.0 GB 5009.83
亮蓝 ^a （以亮蓝计）， g/kg	≤	0.02 GB 5009.35
柠檬黄 ^a （以柠檬黄计）， g/kg	≤	0.1 GB 5009.35
叶绿素铜钠盐 ^a ， g/kg	≤	0.5 GB 5009.260
诱惑红 ^a （以诱惑红计）， g/kg	≤	0.1 GB 5009.35
磷酸盐 ^b （以PO ₄ ³⁻ 计）， g/kg	≤	5.0 GB 5009.256
展青霉素 ^c ， μg/kg	≤	30 GB 5009.185
氰化物 ^d （以HCN计）， mg/L	≤	0.05 GB 5009.36
脲酶试验（仅适用于添加大豆及制品的产品）	阴性	GB 5009.183
甲基汞 ^e （以Hg计）， mg/kg	≤	0.5 GB 5009.17
注：a 仅适用于添加该种添加剂的产品，且同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1； b 仅适用于添加磷酸盐的产品； c 仅适用于添加【苹果、山楂】及其制品的产品；		

d 仅适用于添加杏仁及其制品的产品。

e仅适用于使用牡蛎肽、海参肽的产品。

*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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 样品的采样和处理按 GB 4789. 1 和 GB 4789. 25 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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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

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，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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群的检验。

型式检验按国家 相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以植物【决明子、百合、杏仁、沙棘、芡实、花椒、麦芽、枣、罗汉果、郁李仁、金银花、鱼腥草、山药、刀豆、小茴香、小蓟、山楂、马齿苋、火麻仁、玉竹、甘草、白果（银杏）、白芷、龙眼肉（桂圆）、姜、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莲子、高良姜、淡竹叶、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、肉桂、黄精、紫苏、葛根、芝麻、胡椒、槐米、槐花、蒲公英、鲜白茅根、鲜芦根、陈皮（橘皮）、薄荷、薏苡仁、薤白、玫瑰茄（洛神花）、库拉索芦荟凝胶、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、人参（人工种植5年及5年以下）、乌药叶、辣木叶、沙棘叶、丹凤牡丹花、牛蒡根、平卧菊三七、大麦苗、小麦苗、枇杷叶、白毛银露梅、枇杷花、明日叶、关山樱花、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、茉莉花、桂花、木瓜、黑豆、黄豆、大麦、红豆中的一种或几种】提取物或其浓缩液为原料，添加饮用水（经过滤、反渗透），添加或不添加水果（苹果、梨、橙、荔枝、柠檬、柚、桔子、柑橘、火龙果、葡萄、黑加仑、提子、猕猴桃（奇异果）、甘蔗、菠萝、芒果、杨梅、话梅、桃、石榴、枇杷、樱桃（车厘子）、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、百香果、杏、乌梅、青梅的一种或几种）提取物或其浓缩液、蔬菜【西兰花、甜菜根、花椰菜、胡萝卜、黄瓜、生姜、苦瓜、南瓜、丝瓜、冬瓜、羽衣甘蓝、芹菜中的一种或几种】汁（浆）或浓缩汁（浆）、白砂糖、红糖、冰糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、食用葡萄糖、低聚果糖、低聚异麦芽糖、蜂蜜、食用盐中的一种或几种，添加或不添加玉米花粉、芝麻花粉、向日葵花粉、荞麦花粉、高粱花粉、紫云英花粉、油菜花粉、乳清粉、乳清蛋白粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、咖啡粉、玉米低聚肽粉、小麦低聚肽、大豆肽、鱼胶原蛋白肽、牡蛎肽、海参肽、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、乳酸、碳酸氢钠、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、果胶、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、甲基纤维素、羟丙基甲基纤维素、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、抗坏血酸（又名维生素C）、D-异抗坏血酸钠、L（+）-酒石酸、dL-酒石酸、食品用香精、β-胡萝卜素、焦糖色、姜黄、亮蓝、柠檬黄、叶绿素铜钠盐、诱惑红、天然胡萝卜素、甜菜红、纽甜（又名N-[N-（3，3-二甲基丁基）]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯）、阿斯巴甜（又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、安赛蜜（又名乙酰磺胺酸钾）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、甜蜜素（又名环己基氨基磺酸钠）、甜菊糖苷、麦芽糖醇、麦芽糖醇液、赤藓糖醇、木糖醇、罗汉果甜苷、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠中的一种或几种，经调配、混合、过滤、浓缩、灌装、灭菌、包装加工而成的植物饮料浓浆。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，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。