



413068S-2025



焦作市博华生物科技有限公司企业标准

Q/JBH 0001S-2025

风味饮料浓浆

2025-10-22 发布

2025-10-22 实施

焦作市博华生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由焦作市博华生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘丽华。

本标准替代 Q/JBH 0001S-2024。

H N

Q B

风味饮料浓浆

1 范围

本标准规定了风味饮料浓浆的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以高良姜、八角茴香、小茴香、火麻仁、鱼腥草、淡竹叶、小蓟、佛手、木瓜、青果、鲜芦根、槐米、槐花、黄芥子、桔红、香薷、昆布、余甘子、肉豆蔻、白扁豆花、代代花、薤白、榧子、郁李仁、淡豆豉、山药、山楂、乌梅、马齿苋、龙眼肉、沙棘、香橼、莱菔子、玉竹、甘草、白扁豆、决明子、百合、杏仁、芡实、赤小豆、麦芽、枣（红枣、黑枣、酸枣）、罗汉果、金银花、枸杞、梔子、砂仁、胖大海、茯苓、桃仁、桑叶、桑葚、桔梗、荷叶、莲子、生姜、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊中的一种或几种）、黄精、紫苏、蒲公英、酸枣仁、薄荷、薏苡仁、陈皮、肉桂、藿香、益智仁、覆盆子、白芷、桂圆、黑芝麻、白茅根、葛根、丁香、菊苣、白果、枳椇子、松花粉、油菜花粉、桂花、核桃仁、蛹虫草、黑豆、玉米须、杜仲雄花、银耳、魔芋粉、人参（人工种植5年以下）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、雪莲培养物、芫荽、玛咖粉、南瓜籽、猴头菇、菊粉、青梅、枇杷叶、紫薯、燕窝、葡萄、葡萄干、茶叶（红茶、绿茶、乌龙茶、黑茶、白茶、花茶中的一种或几种）、果蔬[黄秋葵、胡萝卜、怀姜、紫薯、甘薯、南瓜、草莓、枇杷果、梨、柠檬、溪蜜柚、蓝莓、金桔、菠萝、猕猴桃、西番莲、苹果、柿子、椰子、榴莲、山楂、桃、黄桃、桔子、青桔、青柠、橙子、芒果、枸杞、葡萄、菠萝、荔枝、石榴、枣、香蕉、樱桃、青梅、枇杷、沙棘、百香果、木瓜中的一种或几种]（经预处理、取汁或不取汁）或其果蔬汁或浓缩果蔬汁、怀菊花、怀山药、沙棘叶、库拉索芦荟凝胶、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、地黄、麦冬、天冬、化橘红、红参中的一种或几种为原料（经清洗后浸泡熬制）或以上原料的水提物为原料，添加或不添加植物蛋白肽（来源于：小麦、玉米、大豆、小麦、花生、小麦、豌豆、核桃中的一种或几种）、牡蛎、乌梢蛇、鸡内金、阿胶、蝮蛇、鹿鞭、黄酒、木糖醇、红糖、冰糖、黑糖、黄原胶、麦芽糊精、麦芽糖、果葡糖浆、低聚果糖、柠檬酸、DL-苹果酸、山梨酸钾、三氯蔗糖、甜菊糖苷、纽甜、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、果胶、苯甲酸钠、麦芽糖醇、食品用香精中的一种或几种，经过滤或不过滤，冷却加蜂蜜，灌装、包装而成的风味饮料浓浆。

根据原料不同可分为不同类型：以一种原料+风味饮料浓浆命名的产品，如秋梨风味饮料浓浆等；以两种或两种以上原料+风味饮料浓浆命名的产品，如：人参茯苓风味饮料浓浆、山药薏苡仁茯苓风味饮料浓浆等；以一种原料+复合风味饮料浓浆命名的产品：如山药复合

风味饮料浓浆等。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 高良姜、八角茴香、小茴香、牡蛎、火麻仁、鱼腥草、淡竹叶、小蓟、佛手、乌梢蛇、木瓜、青果、鲜芦根、槐米、槐花、黄芥子、桔红、香薷、昆布、余甘子、肉豆蔻、白扁豆花、代代花、薤白、榧子、郁李仁、淡豆豉、山药、山楂、乌梅、马齿苋、龙眼肉、沙棘、香橼、莱菔子、玉竹、甘草、白扁豆、决明子、百合、杏仁、芡实、赤小豆、鸡内金、麦芽、枣（红枣、黑枣、酸枣）、罗汉果、金银花、枸杞、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、桃仁、桑叶、桑葚、桔梗、荷叶、莲子、生姜、菊花、黄精、紫苏、蒲公英、酸枣仁、薄荷、薏苡仁、陈皮、肉桂、藿香、益智仁、覆盆子、白芷、桂圆、黑芝麻、白茅根、葛根、丁香、菊苣、白果、阿胶、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《中华人民共和国药典》的规定。

2.1.3 红参应符合 GB/T 22538 的规定。

2.1.4 蝮蛇应清洁、无污染、无虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.5 枳椇子应符合 GB 19300 的规定。

2.1.6 松花粉、油菜花粉应符合 GB 31636 的规定。

2.1.7 桂花、玉米须、果蔬、沙棘叶应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.8 果蔬汁应符合 GB/T 31121 和 GB 7101 的规定。

2.1.9 浓缩果蔬汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.10 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。

2.1.11 蛹虫草应符合卫生部公告 2014 年第 10 号的规定。

2.1.12 黑豆应符合 GB 1352 的规定。

2.1.13 杜仲雄花应符合卫生部公告 2014 年第 6 号的规定。

2.1.14 银耳应符合 NY/T 834 和 GB 7096 的规定。

2.1.15 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.16 人参（人工种植 5 年以下）应符合卫生部公告 2012 年 17 号的规定。

2.1.17 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部公告 2010 年 3 号的规定。

2.1.18 雪莲培养物应符合卫生部公告 2010 年第 9 号的规定。

2.1.19 芫荽应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.20 玛咖粉应符合卫生部公告 2011 年第 13 号的规定。

- 2.1.21 南瓜籽应符合 GB/T 24712 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.22 鹿鞭应符合卫生部批复卫监督函 2012 年 8 号的规定。
- 2.1.23 猴头菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.24 菊粉应符合卫生部公告 2009 年第 5 号的规定。
- 2.1.25 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。
- 2.1.26 葡萄干应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.27 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.28 茶叶应符合 GB 31608 的规定。
- 2.1.29 怀菊花应符合 GB/T 20353 的规定。
- 2.1.30 怀山药应符合 GB/T 20351 的规定。
- 2.1.31 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.32 库拉索芦荟凝胶应符合卫生部公告 2008 年第 12 号的规定。
- 2.1.33 红糖、冰糖、黑糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.34 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.35 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.36 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.37 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.38 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.39 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.40 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.41 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.42 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.43 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.44 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.45 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.46 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.47 纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.48 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.49 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.50 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.51 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.52 食品用香精应符合 GB 30616 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	液体状	取样品适量，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽及杂质、嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
色泽	棕褐色或金黄色	
气、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	

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
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.28	GB 5009.12
展青霉素 ^a , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
氰化物 ^b (以 HCN 计), mg/L	≤ 0.05	GB 5009.36
山梨酸钾 ^c (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^c (以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
甜菊糖苷 ^c (以甜菊糖醇当量计), g/kg	≤ 0.2	SN/T 3854
环己基氨基磺酸钠 ^c (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^c , g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
乙酰磺胺酸钾 ^c , g/kg	≤ 0.3	GB 5009.140
三氯蔗糖 ^c , g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
纽甜 ^c , g/kg	≤ 0.033	GB 5009.247
脲酶试验 ^d	阴性	GB 5009.183

a 仅适用于添加山楂、苹果的产品。
b 仅适用于添加杏仁的产品，按标签所示稀释后检验。
c 仅适用于添加相应食品添加剂的产品。
d 仅适用于添加黑豆的产品检验。

同一功能的食品添加剂（防腐剂）混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量比例之和不应超过 1。
*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 中的平板计数法
霉菌, CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
酵母, CFU/mL ≤	0				GB 4789.15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
注 1: a 样品的采样及处理按 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, 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, 兽药残留限量应符合 GB 31650 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、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

本标准适用于以高良姜、八角茴香、小茴香、火麻仁、鱼腥草、淡竹叶、小蓟、佛手、木瓜、青果、鲜芦根、槐米、槐花、黄芥子、桔红、香薷、昆布、余甘子、肉豆蔻、白扁豆花、代代花、薤白、榧子、郁李仁、淡豆豉、山药、山楂、乌梅、马齿苋、龙眼肉、沙棘、香橼、莱菔子、玉竹、甘草、白扁豆、决明子、百合、杏仁、芡实、赤小豆、麦芽、枣（红枣、黑枣、酸枣）、罗汉果、金银花、枸杞、梔子、砂仁、胖大海、茯苓、桃仁、桑叶、桑葚、桔梗、荷叶、莲子、生姜、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊中的一种或几种）、黄精、紫苏、蒲公英、酸枣仁、薄荷、薏苡仁、陈皮、肉桂、藿香、益智仁、覆盆子、白芷、桂圆、黑芝麻、白茅根、葛根、丁香、菊苣、白果、枳椇子、松花粉、油菜花粉、桂花、核桃仁、蛹虫草、黑豆、玉米须、杜仲雄花、银耳、魔芋粉、人参（人工种植5年以下）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、雪莲培养物、芫荽、玛咖粉、南瓜籽、猴头菇、菊粉、青梅、枇杷叶、紫薯、燕窝、葡萄、葡萄干、茶叶（红茶、绿茶、乌龙茶、黑茶、白茶、花茶中的一种或几种）、果蔬[黄秋葵、胡萝卜、怀姜、紫薯、甘薯、南瓜、草莓、枇杷果、梨、柠檬、溪蜜柚、蓝莓、金桔、菠萝、猕猴桃、西番莲、苹果、柿子、椰子、榴莲、山楂、桃、黄桃、桔子、青桔、青柠、橙子、芒果、枸杞、葡萄、菠萝、荔枝、石榴、枣、香蕉、樱桃、青梅、枇杷、沙棘、百香果、木瓜中的一种或几种]（经预处理、取汁或不取汁）或其果蔬汁或浓缩果蔬汁、怀菊花、怀山药、沙棘叶、库拉索芦荟凝胶、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、地黄、麦冬、天冬、化橘红、红参中的一种或几种为原料（经清洗后浸泡熬制）或以上原料的水提物为原料，添加或不添加植物蛋白肽（来源于：小麦、玉米、大豆、小麦、花生、小麦、豌豆、核桃中的一种或几种）、牡蛎、乌梢蛇、鸡内金、阿胶、蝮蛇、鹿鞭、黄酒、木糖醇、红糖、冰糖、黑糖、黄原胶、麦芽糊精、麦芽糖、果葡糖浆、低聚果糖、柠檬酸、DL-苹果酸、山梨酸钾、三氯蔗糖、甜菊糖苷、纽甜、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、果胶、苯甲酸钠、麦芽糖醇、食品用香精中的一种或几种，经过滤或不过滤，冷却加蜂蜜，灌装、包装而成的风味饮料浓浆。本产品加水稀释后食用。

根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的规定，参照GB7101《食品安全国家标准 饮料》等相关标准制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。