



413225S-2025



河南守中食品有限公司企业标准

Q/HSS 0001S-2025

植物饮料浓浆

2025-11-10 发布

2025-11-10 实施

河南守中食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南守中食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：马佩文、郝瑀、夏向阳。

H N
Q B

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提取粉【刀豆、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、芡实、花椒、赤小豆、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、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、蛹虫草、桂花、玉米须、杜仲雄花、人参（人工种植，五年以下）、玫瑰茄、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、雪莲培养物、玛咖粉、菊粉、枇杷叶、沙棘叶、库拉索芦荟凝胶、辣木叶、平卧菊三七、丹凤牡丹花、广东虫草子实体、雨生红球藻、桃胶、关山樱花、黑果腺肋花楸果、宝乐果粉、奇亚籽、圆苞车前子壳、雪莲培养物中的一种或几种】为原料，添加生活饮用水（过滤、反渗透），添加或不添加魔芋粉、纳豆、茶粉、果蔬粉[苹果、香蕉、桂圆、荔枝、甘蔗、橙、柠檬、柚子、柑橘、菠萝（凤梨）、榴莲、菠萝蜜、桑葚、无花果、牛油果、梨、枣、芒果、杨梅、话梅、山楂、柿子、李子、桃、人参果、杨桃、石榴、番石榴（芭乐果）、枇杷、火龙果、木瓜、葡萄、黑加仑、提子、猕猴桃、樱桃、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、覆盆子、枸杞、椰子、山竹、哈密瓜、甜瓜、西瓜、青瓜、百香果、桔子、杏、血橙、乌梅、青梅、沙棘、刺梨、海棠果、金桔、百合、黄瓜、南瓜、芦笋、苋菜、冬瓜、番茄（西红柿）、马蹄（荸荠）、萝卜、姜、玉米、豌豆、山芋、红薯、紫薯、地瓜（豆薯）、山药、香芋、芋头中的一种或几种]、食用盐、白砂糖、红糖、冰糖、黑糖、蜂蜜、木糖醇、果葡糖浆、麦芽糖、麦芽糖浆、低聚果糖、低聚异麦芽糖、聚葡萄糖、酵母抽取物、姜黄、二氢槲皮素、吡咯并喹啉酮二钠盐、儿茶素、酵母蛋白、甘蔗多酚、透明质酸钠、N-乙酰神经氨酸、阿拉伯半乳聚糖、低聚木糖、茶叶茶氨酸、壳寡糖、水飞蓟籽油、低聚甘露糖、元宝枫籽油、表没食子儿茶素没食子酸酯、磷脂酰丝氨酸、诺丽果浆、酵母β-葡聚糖、DHA藻油、植物甾醇、盐藻及提取物、甘油二酯油、乳矿物盐、γ-氨基丁酸、低聚半乳糖、异麦芽酮糖醇、叶黄素酯、L-阿拉伯糖、水苏糖、植脂末、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、异麦芽酮糖、乳酸、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、羧甲基纤维素钠、果胶、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、β-环状糊精、海藻酸钠、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、甜菊糖苷、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、β-胡萝卜素、甜菜红、焦糖色、柠檬黄、日落黄、诱惑红、亮蓝、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、氯化钾、D-异抗坏血酸钠、食品用香料（九里香浸膏、乌梅酊、白兰花浸膏、红茶酊、玫瑰浸膏、杭白菊花浸膏、金合欢浸膏、姜黄浸膏、栀子花浸膏、桂花浸膏、藏红花提取物、接骨木花提取物中的一种或几种）、食用

香精中的一种或几种，经配料、熬制、过滤或不过滤、灌装、杀菌或不杀菌、包装而成的植物饮料浓浆。

根据所用原料不同，产品分类为：复合植物型植物饮料浓浆、单一植物型植物饮料浓浆。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 植物提取粉应符合 GB/T 29602 和 GB 7101 的规定。
- 2.1.2 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.3 纳豆应符合 SB/T 10528 的规定。
- 2.1.4 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 白砂糖、红糖、冰糖、黑糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.8 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.9 果葡糖浆、麦芽糖、麦芽糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 低聚木糖应符合原卫生部公告（2008 年第 12 号）的规定。
- 2.1.11 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.12 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.13 酵母抽取物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.14 二氢槲皮素应符合卫健委 2021 年第 5 号公告的规定。
- 2.1.15 吡咯并喹啉酮二钠盐应符合卫健委 2023 年第 8 号公告的规定。
- 2.1.16 儿茶素应符合卫健委 2023 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.17 酵母蛋白应符合卫健委 2023 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.18 甘蔗多酚应符合卫健委 2022 年第 1 号公告的规定。
- 2.1.19 透明质酸钠应符合卫健委公告（2020 年第 9 号）的规定。
- 2.1.20 N-乙酰神经氨酸应符合卫健委 2017 年第 7 号公告的规定。
- 2.1.21 阿拉伯半乳聚糖应符合原卫计委公告（2014 年第 20 号）的规定。
- 2.1.22 茶叶茶氨酸应符合原卫计委公告（2014 年第 15 号）的规定。
- 2.1.23 壳寡糖应符合原卫计委公告（2014 年第 6 号）的规定。
- 2.1.24 水飞蓟籽油应符合原卫计委公告（2014 年第 6 号）的规定。
- 2.1.25 低聚甘露糖应符合原卫计委公告（2013 年第 10 号）的规定。
- 2.1.26 元宝枫籽油应符合原卫生部公告（2011 年第 9 号）的规定。
- 2.1.27 表没食子儿茶素没食子酸酯应符合原卫生部公告（2010 年第 17 号）的规定。
- 2.1.28 磷脂酰丝氨酸应符合原卫生部公告（2010 年第 15 号）的规定。
- 2.1.29 诺丽果浆应符合原卫生部公告（2010 年第 9 号）的规定。

- 2.1.30 酵母 β -葡聚糖应符合原卫生部公告（2010 年第 9 号）的规定。
- 2.1.31 DHA 藻油应符合原卫生部公告（2010 年第 3 号）的规定。
- 2.1.32 植物甾醇应符合原卫生部公告（2010 年第 3 号）的规定。
- 2.1.33 盐藻及提取物应符合原卫生部公告（2009 第 18 号）的规定。
- 2.1.34 甘油二酯油应符合原卫生部公告（2009 第 18 号）的规定。
- 2.1.35 乳矿物盐应符合原卫生部公告（2009 第 18 号）的规定。
- 2.1.36 γ -氨基丁酸应符合原卫生部公告（2009 年第 12 号）的规定。
- 2.1.37 低聚半乳糖应符合原卫生部公告（2008 年第 20 号）的规定。
- 2.1.38 异麦芽酮糖醇应符合原卫生部公告（2008 年第 20 号）的规定。
- 2.1.39 叶黄素酯应符合原卫生部公告（2008 年第 12 号）的规定。
- 2.1.40 L-阿拉伯糖应符合原卫生部公告（2008 年第 12 号）的规定。
- 2.1.41 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.42 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.43 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.44 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.45 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.46 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.47 异麦芽酮糖应符合 GB 1886.182 的规定。
- 2.1.48 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.49 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.50 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.51 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.52 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.53 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.54 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.55 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.56 β -环状糊精应符合 GB 1886.180 的规定。
- 2.1.57 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.58 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 2.1.59 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.60 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.61 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.62 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.63 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

- 2.1.64 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.65 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.66 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.67 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.68 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.69 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.70 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.71 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.72 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.73 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.74 苯甲酸钠应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.75 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.76 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.77 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.78 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.79 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.80 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.81 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 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	取 100g 左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	具有本产品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质沉淀	

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
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.28	GB 5009.12
总磷酸盐 ^a （以 PO_4^{3-} 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
甜菊糖苷 ^a （以甜菊醇当量计），g/kg	≤ 0.2	SN/T 3854
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg	≤ 0.3	GB 5009.140

三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
环己基氨基磺酸钠 ^a （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 ^a （又名阿斯巴甜），g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
柠檬黄 ^a ，g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
日落黄 ^a ，g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
诱惑红 ^a ，g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
亮蓝 ^a ，g/kg	≤	0.02	GB 5009.35
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
乙二胺四乙酸二钠 ^a ，g/kg	≤	0.03	GB 5009.278
展青霉素 ^b ，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
*铅严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅适于添加相应食品添加剂的产品检验。 b 仅适用于使用苹果、山楂及其制品的产品。 同一功能的食品添加剂（相同色泽的着色剂、防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。			

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/g	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3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

应符合 GB 14881 和 GB 12695 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，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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以植物提取粉【刀豆、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、芡实、花椒、赤小豆、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、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、蛹虫草、桂花、玉米须、杜仲雄花、人参（人工种植，五年以下）、玫瑰茄、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、雪莲培养物、玛咖粉、菊粉、枇杷叶、沙棘叶、库拉索芦荟凝胶、辣木叶、平卧菊三七、丹凤牡丹花、广东虫草子实体、雨生红球藻、桃胶、关山樱花、黑果腺肋花楸果、宝乐果粉、奇亚籽、圆苞车前子壳、雪莲培养物中的一种或几种】为原料，添加生活饮用水（过滤、反渗透），添加或不添加魔芋粉、纳豆、茶粉、果蔬粉[苹果、香蕉、桂圆、荔枝、甘蔗、橙、柠檬、柚子、柑橘、菠萝（凤梨）、榴莲、菠萝蜜、桑葚、无花果、牛油果、梨、枣、芒果、杨梅、话梅、山楂、柿子、李子、桃、人参果、杨桃、石榴、番石榴（芭乐果）、枇杷、火龙果、木瓜、葡萄、黑加仑、提子、猕猴桃、樱桃、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、覆盆子、枸杞、椰子、山竹、哈密瓜、甜瓜、西瓜、青瓜、百香果、桔子、杏、血橙、乌梅、青梅、沙棘、刺梨、海棠果、金桔、百合、黄瓜、南瓜、芦笋、苋菜、冬瓜、番茄（西红柿）、马蹄（荸荠）、萝卜、姜、玉米、豌豆、山芋、红薯、紫薯、地瓜（豆薯）、山药、香芋、芋头中的一种或几种]、食用盐、白砂糖、红糖、冰糖、黑糖、蜂蜜、木糖醇、果葡糖浆、麦芽糖、麦芽糖浆、低聚果糖、低聚异麦芽糖、聚葡萄糖、酵母抽取物、姜黄、二氢槲皮素、吡咯并喹啉醌二钠盐、儿茶素、酵母蛋白、甘蔗多酚、透明质酸钠、N-乙酰神经氨酸、阿拉伯半乳聚糖、低聚木糖、茶叶茶氨酸、壳寡糖、水飞蓟籽油、低聚甘露糖、元宝枫籽油、表没食子儿茶素没食子酸酯、磷脂酰丝氨酸、诺丽果浆、酵母β-葡聚糖、DHA藻油、植物甾醇、盐藻及提取物、甘油二酯油、乳矿物盐、γ-氨基丁酸、低聚半乳糖、异麦芽酮糖醇、叶黄素酯、L-阿拉伯糖、水苏糖、植脂末、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、异麦芽酮糖、乳酸、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、羧甲基纤维素钠、果胶、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、β-环状糊精、海藻酸钠、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、甜菊糖苷、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、β-胡萝卜素、甜菜红、焦糖色、柠檬黄、日落黄、诱惑红、亮蓝、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、氯化钾、D-异抗坏血酸钠、食品用香料（九里香浸膏、乌梅酊、白兰花浸膏、红茶酊、玫瑰浸膏、杭白菊花浸膏、金合欢浸膏、姜黄浸膏、栀子花浸膏、桂花浸膏、藏红花提取物、接骨木花提取物中的一种或几种）、食用香精中的一种或几种，经配料、熬制、过滤或不过滤、灌装、杀菌或不杀菌、包装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》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。

河南守中食品有限公司

H N
Q B