



413387S-2025



河南大美生物科技股份有限公司企业标准

Q/HNDM 00041S-2025

饮料浓浆

2025-11-27 发布

2025-11-27 实施

河南大美生物科技股份有限公司 发布

前 言

本标准由河南大美生物科技股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：薛海领。

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。

本标准适用于以生活饮用水(经粗滤、反渗透处理)为原料,添加山楂粉、茯苓粉、菊花粉(亳菊、杭白菊、怀菊)、金银花粉、陈皮粉、火麻仁粉、蒲公英粉、桔梗粉、红枣粉、酸枣仁粉、芦荟(库拉索芦荟凝胶)粉、党参粉、肉苁蓉(荒漠)粉、铁皮石斛粉、西洋参粉、黄芪粉、灵芝粉、山茱萸粉、天麻粉、杜仲叶粉、地黄粉、麦冬粉、天冬粉、化橘红粉、莱菔子粉、甘草粉、桑叶粉、百合粉、桑葚粉、莲子粉、山药粉、决明子粉、郁李仁粉、黄精粉、杏仁粉、桔红粉、栀子粉、紫苏粉、肉桂粉、桃仁粉、桂圆粉、沙棘粉、薏苡仁粉、人参粉(人工种植5年以下)、乌药叶粉、辣木叶粉、蛹虫草、玛咖粉、红参粉、金花茶粉、短梗五加粉、茶叶茶氨酸、牛蒡根粉、玫瑰茄、菊苣粉、白茅根粉、芦根粉、橘皮粉、薄荷粉、薤白粉、覆盆子粉、藿香粉、高良姜粉、昆布粉、玉竹粉、马齿苋粉、乌梅粉、木瓜粉、代代花粉、白芷粉、肉桂粉、芡实粉、花椒粉、赤小豆粉、鱼腥草、姜(生姜、干姜)粉、枳椇子粉、玉米须粉、余甘子、益智仁粉、荷叶粉、葛根粉、大豆肽粉、骨胶原蛋白肽粉、木糖醇、低聚异麦芽糖、低聚果糖、低聚木糖、聚葡萄糖、麦芽糖浆、葡萄糖、白砂糖、蜂蜜中的两种或多种为主要原料,添加或不添加乌梢蛇粉、阿胶粉、鸡内金粉、牡蛎粉、麦芽糖醇液、果葡糖浆、魔芋粉、维生素C(抗坏血酸、抗氧化剂)、聚葡萄糖、柠檬酸中的一种或几种,添加或不添加红糖、红枣浓缩汁、枸杞浓缩汁、食用香精、三氯蔗糖、山梨酸钾、黄原胶、卡拉胶、氯化钾、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素,经调配、灭菌、灌装、封口、包装而成的饮料浓浆。

根据添加原料不同,分为不同的饮料浓浆。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 山楂粉、茯苓粉、菊花粉(亳菊、杭白菊、怀菊)、金银花粉、陈皮粉、火麻仁粉、蒲公英粉、桔梗粉、红枣粉、酸枣仁粉、芦荟(库拉索芦荟凝胶)粉、党参粉、肉苁蓉(荒漠)粉、铁皮石斛粉、西洋参粉、黄芪粉、灵芝粉、山茱萸粉、天麻粉、杜仲叶粉、地黄粉、麦冬粉、天冬粉、化橘红粉、莱菔子粉、甘草粉、桑叶粉、百合粉、桑葚粉、莲子粉、山药粉、决明子粉、郁李仁粉、黄精粉、杏仁粉、桔红粉、栀子粉、紫苏粉、肉桂粉、桃仁粉、桂圆粉、沙棘粉、薏苡仁粉、人参粉(人工种植5年以下)、乌药叶粉、辣木叶粉、蛹虫草粉、红参粉、金花茶粉、短梗五加粉、牛蒡根粉、玫瑰茄、菊苣粉、牛蒡根粉、菊苣粉、紫苏粉、白茅根粉、芦根粉、橘皮粉、薄荷粉、薤白粉、覆盆子粉、藿香粉、高良姜粉、昆布粉、玉竹粉、马齿苋粉、乌梢蛇粉、乌梅粉、木瓜粉、代代花粉、白芷粉、肉桂粉、牡蛎粉、芡实粉、花椒粉、赤小豆粉、阿胶粉、鸡内金粉、鱼腥草、姜(生姜、干姜)粉、枳椇子粉、玉米须粉、余甘子粉、益智仁粉、荷叶粉应符合 GB/T 29602 和 GB 7101 的规定。

- 2.1.2 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健委 2023 年第 9号公告的规定。
- 2.1.3 地黄、麦冬、天冬、化橘红应符合国家卫健委 2024 年 第 4 号公告的规定。
- 2.1.4 木糖醇应符合GB 1886.234的规定。
- 2.1.5 大豆肽粉应符合GB/T 22492的规定。
- 2.1.6 骨胶原蛋白肽应符合GB 31645的规定。
- 2.1.7 低聚木糖应符合GB/T 23528.3的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 麦芽糖醇液应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.10 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.11 维生素C（抗坏血酸）应符合GB 14754的规定。
- 2.1.12 聚葡萄糖应符合GB 25541的规定。
- 2.1.13 魔芋粉应符合NY/T 494的规定。
- 2.1.14 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.15 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.16 蜂蜜应符合GB 14963 的规定。
- 2.1.17 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.18 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.19 葡萄糖应符合GB/T 20882.1和 GB 15203的规定。
- 2.1.20 卡拉胶应符合GB 1886.169的规定。
- 2.1.21 氯化钾应符合GB 25585的规定。
- 2.1.22 低聚果糖应符合GB/T 23528.2的规定。
- 2.1.23 低聚异麦芽糖应符合GB/T 23528.4的规定。
- 2.1.24 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.25 微晶纤维素应符合GB 1886.103的规定。
- 2.1.26 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.27 麦芽糖浆应符合GB/T 20882.5的规定。
- 2.1.28 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.29 红糖应符合GB/T 35885和GB 13104的规定。
- 2.1.30 红枣浓缩汁、枸杞浓缩汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.31 葛根粉应符合GB/T 30637或GB/T 29602的规定。
- 2.1.32 乌药叶、辣木叶应符合原卫生部2012年第19号公告的规定。
- 2.1.33 蛹虫草应符合卫健委2014年第10号公告的规定。

- 2.1.34 玛咖粉应符合原卫生部2011年第13号公告的规定。
- 2.1.35 金花茶应符合原卫生部2010年第9号公告的规定。
- 2.1.36 短梗五加应符合原卫生部2008年第12号公告的规定。
- 2.1.37 茶叶茶氨酸应符合原卫计委2014年第15号公告的规定。
- 2.1.38 玫瑰茄应符合原卫生部2004年第17号公告的规定。
- 2.1.39 枳椇子应符合GB 19300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	粘稠状液体	从样品中取出 10g 置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下，观察其性状、色泽及有无杂质，嗅其气味，用开水漱口后品尝其滋味
色泽	具有本品特有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气味、滋味	
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)	≤ 0.25	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
三氯蔗糖 ^c / (g/kg)	≤ 0.25	GB 5009.298
山梨酸钾 ^c (以山梨酸计) / (g/kg)	≤ 0.5	GB 5009.28
注：a仅适用于原料中含有山楂或苹果的饮料浓浆。 b仅限原料中含有杏仁的饮料浓浆。 c仅限原料中添加相应食品添加剂的饮料浓浆。 *指标严于食品安全国家标准GB 2762。		

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	100	GB 4789. 3 中的平板计数法
霉菌/ (CFU/g)	≤	20			GB 4789. 15
酵母/ (CFU/g)	≤	20			GB 4789. 15
沙门氏菌/ (/25g)	5	0	0	—	GB 4789. 4
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行和 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 和 GB 14881 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；兽药残留限量应符合 GB 31650 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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水(经粗滤、反渗透处理)为原料,添加山楂粉、茯苓粉、菊花粉(亳菊、杭白菊、怀菊)、金银花粉、陈皮粉、火麻仁粉、蒲公英粉、桔梗粉、红枣粉、酸枣仁粉、芦荟(库拉索芦荟凝胶)粉、党参粉、肉苁蓉(荒漠)粉、铁皮石斛粉、西洋参粉、黄芪粉、灵芝粉、山茱萸粉、天麻粉、杜仲叶粉、地黄粉、麦冬粉、天冬粉、化橘红粉、莱菔子粉、甘草粉、桑叶粉、百合粉、桑葚粉、莲子粉、山药粉、决明子粉、郁李仁粉、黄精粉、杏仁粉、桔红粉、栀子粉、紫苏粉、肉桂粉、桃仁粉、桂圆粉、沙棘粉、薏苡仁粉、人参粉(人工种植5年以下)、乌药叶粉、辣木叶粉、蛹虫草、玛咖粉、红参粉、金花茶粉、短梗五加粉、茶叶茶氨酸、牛蒡根粉、玫瑰茄、菊苣粉、白茅根粉、芦根粉、橘皮粉、薄荷粉、薤白粉、覆盆子粉、藿香粉、高良姜粉、昆布粉、玉竹粉、马齿苋粉、乌梅粉、木瓜粉、代代花粉、白芷粉、肉桂粉、芡实粉、花椒粉、赤小豆粉、鱼腥草、姜(生姜、干姜)粉、枳椇子粉、玉米须粉、余甘子、益智仁粉、荷叶粉、葛根粉、大豆肽粉、骨胶原蛋白肽粉、木糖醇、低聚异麦芽糖、低聚果糖、低聚木糖、聚葡萄糖、麦芽糖浆、葡萄糖、白砂糖、蜂蜜中的两种或多种为主要原料,添加或不添加乌梢蛇粉、阿胶粉、鸡内金粉、牡蛎粉、麦芽糖醇液、果葡糖浆、魔芋粉、维生素C(抗坏血酸、抗氧化剂)、聚葡萄糖、柠檬酸中的一种或几种,添加或不添加红糖、红枣浓缩汁、枸杞浓缩汁、食用香精、三氯蔗糖、山梨酸钾、黄原胶、卡拉胶、氯化钾、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素,经调配、灭菌、灌装、封口、包装而成的饮料浓浆。

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》标准制订本企业标准,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。

河南大美生物科技股份有限公司