



410156S-2025



河南玖益健康产业有限公司企业标准

Q / H J Y 0 0 0 1 S - 2 0 2 5

# 植物浓浆饮料

2025-01-13 发布  
2025-01-13 实施

河南玖益健康产业有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南玖益健康产业有限公司提出。

本标准由新乡医学院三全学院、河南玖益健康产业有限公司共同起草。

本标准主要起草人：宋小锋、王鹏飞。

H N

Q B

# 植物浓浆饮料

## 1 范围

本标准规定了植物浓浆饮料的分类、要求、检验方法、检验规则。

本标准适用于以龙眼肉（桂圆）、西洋参、山楂、酸枣仁、金银花、姜、枣（大枣、酸枣、黑枣、红枣中的一种）、山药、木瓜、百合、赤小豆、佛手、青果、杏仁（甜、苦）、昆布、桃仁、莲子、桑椹、榧子、黑芝麻、莴苣、薏苡仁、枸杞子、栀子、甘草、代代花、罗汉果、肉桂、决明子、陈皮、砂仁、乌梅、肉豆蔻、白芷、菊花（怀菊花、杭白菊、亳菊、贡菊中的一种）、藿香、沙棘、郁李仁、白果、薤白、薄荷、丁香、高良姜、火麻仁、桔红、茯苓、香薷、紫苏、麦芽、黄芥子、白茅根、荷叶、桑叶、马齿苋、鲜芦根、蒲公英、淡竹叶、胖大海、余甘子、葛根、鱼腥草、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、玫瑰茄、桂花、杜仲雄花、铁皮石斛、党参、黄芪、山茱萸、天麻、乌药叶、辣木叶、人参（人工种植五年以内）、玉竹、黄精、枇杷、牛蒡根、肉苁蓉（荒漠）中的一种或几种为主要原料，经原料预处理或不预处理、加水熬煮、过滤或不过滤，辅以或不辅以低聚木糖、水苏糖、食用酒精、冰糖、蜂蜜、赤藓糖醇、山梨糖醇、麦芽糊精、浓缩果蔬汁（苹果清汁、西梅汁、血橙汁、胡萝卜汁、雪梨汁、菠菜汁、西红柿汁、山楂汁、苹果汁、西瓜汁中的一种或几种）、果蔬粉（红枣粉、山药粉、柠檬粉、山楂粉、樱桃粉、苹果粉、芒果粉、甜橙粉、桑葚粉、枸杞粉、桂圆粉、生姜粉、西红柿粉、木瓜粉、桔子粉、覆盆子粉、草莓粉、蓝莓粉中的一种或几种）、白砂糖、红糖、木糖醇、DL-苹果酸、羧甲基纤维素钠、三氯蔗糖、海藻酸钠、果胶、果葡糖浆、低聚果糖、低聚异麦芽糖、麦芽糖、胶原蛋白肽、海洋鱼低聚肽、淡水鱼蛋白肽、牛骨肽、牡蛎肽、诺丽果浆、透明质酸钠、N-乙酰神经氨酸、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠、益生菌（植物乳植杆菌、青春双歧杆菌、动物双歧杆菌乳亚种、动物双歧杆菌动物亚种、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、干酪乳酪杆菌、副干酪乳酪杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、短双歧杆菌、瑞士乳杆菌、长双歧杆菌长亚种、长双歧杆菌婴儿亚种、嗜酸乳杆菌、卷曲乳杆菌、唾液联合乳杆菌中的一种或几种）、甜菊糖苷、L-阿拉伯糖、果胶、结冷胶、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、食用盐、山梨酸钾、食品用香精中的一种或几种，再经调配、浓缩或不浓缩、灌装、杀菌或不杀菌等工艺加工而成的植物浓浆饮料。

根据原辅料不同可将产品分为：单一植物浓浆饮料、复合植物浓浆饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 山楂、酸枣仁、金银花、姜、枣（大枣、酸枣、黑枣、红枣）、山药、木瓜、龙眼肉（桂圆）、百合、芡实、赤小豆、佛手、青果、杏仁（甜、苦）、昆布、桃仁、莲子、桑椹、榧子、黑芝麻、莴苣、薏苡仁、枸杞子、栀子、甘草、代代花、罗汉果、肉桂、决明子、陈皮、砂仁、乌梅、肉豆蔻、白芷、菊花（怀菊花、杭白菊、亳菊、贡菊）、藿香、沙棘、郁李仁、白果、薤白、薄荷、丁香、高良姜、火麻仁、桔红、茯苓、香薷、紫苏、麦芽、黄芥子、白茅根、荷叶、桑叶、马齿苋、鲜芦根、蒲公英、淡竹叶、胖大海、余甘子、葛根、鱼腥草、辣木叶、玉竹、黄精、枇杷、牛蒡根、桂花应清洁、无污染，

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。

2.1.2 西洋参、肉苁蓉、铁皮石斛、党参、西洋参、黄芪、山茱萸、天麻、应符合国家卫生健康委员会国家市场监督管理总局 2023 年第 9 号公告的规定。

2.1.3 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合原卫生部 2010 年 3 号公告的规定。

2.1.4 杜仲雄花应符合原卫生部 2014 年 6 号公告的规定。

2.1.5 玫瑰茄应符合原卫生部 2004 年 17 号公告的规定。

2.1.6 人参应符合原卫生部 2012 年 17 号公告的规定。

2.1.7 乌药叶、辣木叶应符合原卫生部 2012 年 19 号公告的规定。

2.1.8 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.9 低聚木糖应符合 GB/T 35545 的规定。

2.1.10 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。

2.1.11 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。

2.1.12 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

2.1.13 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.14 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

2.1.15 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。

2.1.16 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.17 浓缩果蔬汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.18 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。

2.1.19 白砂糖、红糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.20 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.21 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.22 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.23 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.24 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。

2.1.25 果胶应符合 GB 25533 的规定。

2.1.26 果葡糖浆应符合 GB 20882.4 和 GB 15203 的规定。

2.1.27 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。

2.1.28 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。

2.1.29 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.30 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。

- 2.1.31 海洋鱼低聚肽应符合 GB/T 22729 的规定。
- 2.1.32 淡水鱼蛋白肽应符合 QB/T 4588 的规定。
- 2.1.33 牛骨肽应符合 NY/T 4281 的规定。
- 2.1.34 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.35 牡蛎肽应符合 T/CBFIA 01001 的规定。
- 2.1.36 诺丽果浆应符合原卫生部 2010 年第 9 号的规定。
- 2.1.37 透明质酸钠应符合国家卫生健康委员会 2020 年第 9 号公告的规定。
- 2.1.38 N-乙酰神经氨酸应符合国家卫生健康委员会 2017 年第 7 号公告的规定。
- 2.1.39 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.40 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.314 的规定。
- 2.1.41 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.42 益生菌应符合 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.43 阿拉伯糖应符合 QB/T 4321 的规定。
- 2.1.44 果胶应符合 GB/T 25533 的规定。
- 2.1.45 结冷胶应符合 GB/T 25535 的规定。
- 2.1.46 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.48 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.49 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 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	半固态粘稠浆/膏状	取适量样品置于洁净白瓷盘中，自然光下观察其性状、色泽和杂质，嗅其气味，温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有本品应具有色泽	
滋味和气味	具有本品特有的气味和滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

## 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），%	≥	0.5 GB/T 12143
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.25 GB 5009.12

展青霉素 <sup>a</sup> , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
山梨酸钾 <sup>b</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤	0.25	GB 5009.28
乙酰磺胺酸钾 <sup>b</sup> , g/kg	≤	0.3	GB 5009.140
环己基氨基磺酸钠 <sup>b</sup> (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
乙二胺四乙酸二钠 <sup>b</sup> , g/kg	≤	0.03	GB 5009.278
甜菊糖苷 <sup>b</sup> (以甜菊醇当量计), g/kg	≤	0.2	SN/T 3854
三氯蔗糖 <sup>b</sup> , g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
氰化物 <sup>c</sup> (以HCN计), mg/L	≤	0.05	GB 5009.36
<p>注 1: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;</p> <p>注 2: a 指标仅适用于添加苹果、山楂制品的产品;</p> <p>注 3: b 指标仅适用于使用该添加剂的产品; 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 规定最大使用量的比例之和不超过 1;</p> <p>注 4: c 指标仅适用于添加杏仁的产品。</p>			

## 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 <sup>b</sup> , 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
乳酸菌活菌数 <sup>c</sup> , CFU/g ≥	10 <sup>6</sup>				GB 4789.35
霉菌, CFU/g ≤	20				GB 4789.15
酵母, CFU/g ≤	20				GB 4789.15
沙门氏菌, /25 g	5	0	0	—	GB 4789.4
<p>注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 的规定执行;</p> <p>注 2: b 指标不适用于添加益生菌的产品; c 指标仅适用于添加益生菌的产品。</p>					

## 2.5 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

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

## 2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定；新食品原料的使用应符合相关公告的规定；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。

### 3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、菌落总数（不适用于添加益生菌的产品）、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以龙眼肉（桂圆）、西洋参、山楂、酸枣仁、金银花、姜、枣（大枣、酸枣、黑枣、红枣中的一种）、山药、木瓜、百合、赤小豆、佛手、青果、杏仁（甜、苦）、昆布、桃仁、莲子、桑椹、榧子、黑芝麻、莴苣、薏苡仁、枸杞子、栀子、甘草、代代花、罗汉果、肉桂、决明子、陈皮、砂仁、乌梅、肉豆蔻、白芷、菊花（怀菊花、杭白菊、亳菊、贡菊中的一种）、藿香、沙棘、郁李仁、白果、薤白、薄荷、丁香、高良姜、火麻仁、桔红、茯苓、香薷、紫苏、麦芽、黄芥子、白茅根、荷叶、桑叶、马齿苋、鲜芦根、蒲公英、淡竹叶、胖大海、余甘子、葛根、鱼腥草、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、玫瑰茄、桂花、杜仲雄花、铁皮石斛、党参、黄芪、山茱萸、天麻、乌药叶、辣木叶、人参（人工种植五年以内）、玉竹、黄精、枇杷、牛蒡根、肉苁蓉（荒漠）中的一种或几种为主要原料，经原料预处理或不预处理、加水熬煮、过滤或不过滤，辅以或不辅以低聚木糖、水苏糖、食用酒精、冰糖、蜂蜜、赤藓糖醇、山梨糖醇、麦芽糊精、浓缩果蔬汁（苹果清汁、西梅汁、血橙汁、胡萝卜汁、雪梨汁、菠菜汁、西红柿汁、山楂汁、苹果汁、西瓜汁中的一种或几种）、果蔬粉（红枣粉、山药粉、柠檬粉、山楂粉、樱桃粉、苹果粉、芒果粉、甜橙粉、桑葚粉、枸杞粉、桂圆粉、生姜粉、西红柿粉、木瓜粉、桔子粉、覆盆子粉、草莓粉、蓝莓粉中的一种或几种）、白砂糖、红糖、木糖醇、DL-苹果酸、羧甲基纤维素钠、三氯蔗糖、海藻酸钠、果胶、果葡糖浆、低聚果糖、低聚异麦芽糖、麦芽糖、胶原蛋白肽、海洋鱼低聚肽、淡水鱼蛋白肽、牛骨肽、牡蛎肽、诺丽果浆、透明质酸钠、N-乙酰神经氨酸、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠、益生菌（植物乳植杆菌、青春双歧杆菌、动物双歧杆菌乳亚种、动物双歧杆菌动物亚种、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、干酪乳酪杆菌、副干酪乳酪杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、短双歧杆菌、瑞士乳杆菌、长双歧杆菌长亚种、长双歧杆菌婴儿亚种、嗜酸乳杆菌、卷曲乳杆菌、唾液联合乳杆菌中的一种或几种）、甜菊糖苷、L-阿拉伯糖、果胶、结冷胶、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、食用盐、山梨酸钾、食品用香精中的一种或几种，再经调配、浓缩或不浓缩、灌装、杀菌或不杀菌等工艺加工而成的植物浓浆饮料。

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，参考GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南玖益健康产业有限公司