



410437S-2025



河南省甘草堂健康管理有限公司企业标准

Q/HNGC 0001S-2025

人参黄芪饮料浓浆

2025-02-10 发布

2025-02-10 实施

河南省甘草堂健康管理有限公司 发布

前 言

本标准由河南省甘草堂健康管理有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李海雷。

H N

Q B

人参黄芪饮料浓浆

1 范围

本标准规定了人参黄芪饮料浓浆的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以人参（5年以下、人工种植）、黄芪、肉苁蓉（荒漠）、西洋参、薏苡仁、枸杞子、麦冬为原料，经筛选、清洗、除杂、粉碎、加陈醋、冰糖熬煮、过滤、浓缩调配制成浓浆状、罐装、包装制成用温开水稀释后饮用的人参黄芪饮料浓浆。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 薏苡仁应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.2 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.3 人参（5年以下、人工种植）应符合卫生部关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（2012年第17号）的规定。

2.1.4 黄芪、肉苁蓉（荒漠）、西洋参应符合国家卫生健康委员会关于党参等9种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告（2023年第9号）的规定。

2.1.5 枸杞子应符合GB/T 18672的规定。

2.1.6 麦冬应符合国家卫生健康委员会关于地黄等4种按照传统既是食品又是中药材的物质的公告（2024年第4号）的规定。

2.1.7 陈醋应符合GB 2719的规定。

2.1.8 冰糖应符合GB/T 35883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
色泽	呈褐色	取本品1瓶，按照产品标签标示的冲调方法稀释后，取约50ml混合均匀的被测样品置于无色透明的容器中，在自然光下观察色泽，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无外来异物。
滋味、气味	呈产品应有的滋味和气味，无异味，无异臭	
状态	浓浆状	
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
水分, g/100g	≤ 80.0	GB 5009.3
总砷（以As计）, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.25	GB 5009.12
pH值		6.5-7.5	GB 5009.237
相对密度	≥	1.1	GB 5009.2

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
*霉菌, CFU/g	≤	15			GB 4789.15
*酵母, CFU/g	≤	15			GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	--	GB 4789.4
注1: ^a 样品的采样及处理按GB 4789.1。					
注2: n为同一批次产品应采集的样品件数; c为最大可允许超出m值的样品数; m为微生物指标可接受水平的限量值; M为微生物指标的最高安全限量值。					
注3: 本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101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 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 的有关规定; 农药残留限量应符合 GB 2763 的有关规定; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的有关规定; 食药物质和新资源食品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、水分、菌落总数、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。

编制说明

本标准适用于以人参（5年以下、人工种植）、黄芪、肉苁蓉（荒漠）、西洋参、薏苡仁、枸杞子、麦冬为原料，经筛选、清洗、除杂、粉碎、加陈醋、冰糖熬煮、过滤、浓缩调配制成浓浆状、罐装、包装制成用温开水稀释后饮用的人参黄芪饮料浓浆。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准法》的有关规定、参照GB 7101《食品安全国家标准 饮料》相关国家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。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB7101 的规定。

河南省甘草堂健康管理有限公司

H N

Q B