



410529S-2025

洛阳维尔健生物工程有限公司企业标准

Q/LWS 0004S-2025

植物饮料浓浆

2025-02-13 发布

2025-02-13 实施

洛阳维尔健生物工程有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳维尔健生物工程有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：马明建。

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。

本标准适用于以丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、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、蛹虫草、桂花、玉米须、杜仲雄花、人参（人工种植，五年以下）、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、雨生红球藻中的一种或几种、或其浓缩液、或其浓缩干燥粉为主要原料，添加或不添加魔芋粉、红茶粉、苹果浓缩汁、枇杷浓缩汁、梨浓缩汁、蓝莓浓缩汁、蔓越莓浓缩汁、橙浓缩汁、乌梅浓缩汁、红树莓浓缩汁、红葡萄浓缩汁、山楂浓缩汁、百香果浓缩汁、红枣浓缩汁、枸杞浓缩汁、白砂糖、红糖、冰糖、黑糖、蜂蜜、木糖醇、果葡糖浆、麦芽糖、低聚木糖、低聚果糖、聚葡萄糖、酵母提取物、大豆肽、鱼胶原蛋白肽、牡蛎肽中的一种或几种为辅料，添加或不添加柠檬酸、DL-苹果酸、羧甲基纤维素钠、果胶、黄原胶、瓜尔胶、甜菊糖苷、三氯蔗糖、 β -胡萝卜素、甜菜红、焦糖色、山梨酸钾、食用香精中的一种或几种，经加水熬煮或调配、过滤或不过滤、灌装、灭菌、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 原料要求

2.1.1 丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、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）、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）、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、藿香应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.2 人参（人工种植，五年以下）应符合原卫生部 2012 年 17 号公告的规定。

2.1.3 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。

2.1.4 红糖应符合GB 13104的规定。

2.1.5 冰糖应符合GB 13104的规定。

- 2.1.6黑糖应符合QB/T 4567和GB 13104的规定。
- 2.1.7蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.8玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合原卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。
- 2.1.9木糖醇应符合 GB 1886.234 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麦芽糖应符合 GB/T 20883和 GB 15203 的规定。。
- 2.1.12低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.13聚葡萄糖应符合 GB 25541的规定。
- 2.1.14大豆肽应符合GB/T 22492的规定。
- 2.1.15红茶粉应符合 NY/T 2672的规定。
- 2.1.16魔芋粉应符合 NY/T 494的规定。
- 2.1.17柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.18 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.19黄原胶应符合 GB 1886.41的规定。
- 2.1.20羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定 。
- 2.1.21果胶应符合 GB 25533的规定。
- 2.1.22三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.23甜菊糖苷应符合 GB 1886.355的规定。
- 2.1.24 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366的规定。
- 2.1.25山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.26焦糖色应符合GB 1886.64的规定。
- 2.1.27食用香精（果味、奶味） 应符合GB 30616的规定。
- 2.1.28苹果浓缩汁、枇杷浓缩汁、梨浓缩汁、蓝莓浓缩汁、蔓越莓浓缩汁、橙浓缩汁、乌梅浓缩汁、红树莓浓缩汁、红葡萄浓缩汁、山楂浓缩汁、百香果浓缩汁、红枣浓缩汁、枸杞浓缩汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.29桂花应符合 DB35/T 1127 的规定。
- 2.1.30蛹虫草应符合原卫计委公告 2014 年第10号的规定。
- 2.1.31玉米须应清洁、卫生、无污染、无霉变并符合原卫生部卫监督函（2012）第306号的规定。
- 2.1.32杜仲雄花应符合原卫计委公告 2014 年第6号的规定。
- 2.1.33雪莲培养物应符合原卫生部公告 2010 年第9号的规定。
- 2.1.34玛咖粉应符合原卫生部公告 2011 年第13号的规定。
- 2.1.35菊粉应符合原卫生部公告2009年第5号的规定。
- 2.1.36枇杷叶应符合原卫计委公告 2014 年第20号的规定。
- 2.1.37库拉索芦荟凝胶应符合原卫生部公告 2008 年第12号的规定。
- 2.1.38辣木叶应符合原卫生部公告 2012 年第19号的规定。
- 2.1.39平卧菊三七应符合原卫生部公告 2012 年第8号的规定。

2.1.40丹凤牡丹花应符合原卫计委公告 2013 年第10号的规定。

2.1.41甜菜红应符合GB 1886.111的规定。

2.1.42瓜尔胶应符合GB 28403的规定。

2.1.43酵母抽提物应符合GB/T 20886.2的规定。

2.1.44低聚木糖应符合GB/T 35545的规定。

2.1.45雨生红球藻应符合GB/T 30893的规定。

2.1.46鱼胶原蛋白肽应符合GB/T 22729的规定。

2.1.47牡蛎肽应符合GB 31645的规定。

2.1.48沙棘叶应符合原卫计委公告 2013年第3号的规定。

2.1.49生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.50枳椇子应符合GB 19300的规定。

2.1.51浓缩液、浓缩干燥粉应符合GB 7101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	取适量样品，倒入一透明烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的正常色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气味、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
可溶性固形物含量, %	≥ 1.0	GB/T 12143
铅（以Pb计）, mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
甜菊糖苷 ^a （以甜菊醇当量计）, g/kg	≤ 0.2	SN/T 3854
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计）, g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
展青霉素 ^b , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
氰化物（以HCN计） ^c , mg/L	≤ 0.05	GB 5009.36

a适用于使用相应食品添加剂的产品；

b适用于添加山楂、苹果制品的产品；

c仅限于使用杏仁的产品。

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	1	10	GB 4789.3平板计数法
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
*霉菌, CFU/mL	≤	15			GB 4789.15
*酵母, CFU/mL	≤	15			GB 4789.15
注1: ^a 样品的采样和处理按GB 4789.1和GB 4789.25执行。					
*霉菌、酵母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

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; 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

本标准适用于以丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、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、蛹虫草、桂花、玉米须、杜仲雄花、人参（人工种植，五年以下）、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、雨生红球藻中的一种或几种、或其浓缩液、或其浓缩干燥粉为主要原料，添加或不添加魔芋粉、红茶粉、苹果浓缩汁、枇杷浓缩汁、梨浓缩汁、蓝莓浓缩汁、蔓越莓浓缩汁、橙浓缩汁、乌梅浓缩汁、红树莓浓缩汁、红葡萄浓缩汁、山楂浓缩汁、百香果浓缩汁、红枣浓缩汁、枸杞浓缩汁、白砂糖、红糖、冰糖、黑糖、蜂蜜、木糖醇、果葡糖浆、麦芽糖、低聚木糖、低聚果糖、聚葡萄糖、酵母提取物、大豆肽、鱼胶原蛋白肽、牡蛎肽中的一种或几种为辅料，添加或不添加柠檬酸、DL-苹果酸、羧甲基纤维素钠、果胶、黄原胶、瓜尔胶、甜菊糖苷、三氯蔗糖、 β -胡萝卜素、甜菜红、焦糖色、山梨酸钾、食用香精中的一种或几种，经加水熬煮或调配、过滤或不过滤、灌装、灭菌、包装而成的植物饮料浓浆。

该产品加水稀释后饮用。

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》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。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

洛阳维尔健生物工程有限公司