



410414S-2025



湘西岐黄生物科技有限公司洛阳分公司企业标准

Q/XSWL 0002S-2025

饮料浓浆

2025/02/05 发布

2025/02/05 实施

湘西岐黄生物科技有限公司洛阳分公司 发布

前 言

本标准由湘西岐黄生物科技有限公司洛阳分公司提出并起草。

本标准起草人：陈雪艳。

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。

本标准适用于以人参(人工种植5年及5年以下)、地黄、麦冬、天冬、化橘红、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、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、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、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、玛咖粉、雪莲培养物、胶原蛋白肽、牛蒡根、黑米、黑花生、黑芝麻、黑豆、红豆、雪梨、砀山梨、酪梨、刺梨、枇杷果、苦瓜、苦荞、茉莉花、代代花、桂花、茶树花、乌药叶、银耳、丹凤牡丹花、玫瑰花(重瓣红玫瑰)中的一种或几种为主要原料,添加透明质酸钠、低聚异麦芽糖、蜂蜜、麦芽糖、红糖、白砂糖、低聚果糖中的一种或几种,经挑选、清洗或不清洗、加水浸泡、煎煮或不煎煮、熬制、过滤或不过滤,冷却或不冷却、杀菌或不杀菌、包装而成的饮料浓浆(加水稀释后饮用)。

根据所用原辅料的不同,产品可分为:姜枣饮料浓浆、酸枣仁百合茯苓饮料浓浆、茯苓桑葚酸枣仁饮料浓浆、山楂饮料浓浆、枇杷秋梨料浓浆、雪梨饮料浓浆、蜂蜜枇杷雪梨饮料浓浆、薏苡仁茯苓饮料浓浆、乌梅葛根饮料浓浆、枳椇子葛根饮料浓浆、人参饮料浓浆、百合饮料浓浆、酸枣仁百合莲子饮料浓浆、枸杞饮料浓浆、桑葚枸杞饮料浓浆、红枣桂圆枸杞饮料浓浆、黑芝麻枸杞饮料浓浆、桂圆红枣饮料浓浆、黄精饮料浓浆、人参饮料浓浆、桃仁饮料浓浆、枇杷饮料浓浆、枇杷雪梨饮料浓浆、黄精饮料浓浆、莲子百合饮料浓浆、红枣饮料浓浆、栀子饮料浓浆、酸枣仁玉竹饮料浓浆、佛手饮料浓浆、茯苓饮料浓浆、山楂饮料浓浆、枸杞姜枣饮料浓浆、姜枣饮料浓浆、莲子饮料浓浆、杏仁饮料浓浆、酸枣仁饮料浓浆、酸枣仁百合莲子饮料浓浆、乌梅山楂饮料浓浆、人参枸杞饮料浓浆、人参黄精饮料浓浆、人参桑葚饮料浓浆、人参玉竹饮料浓浆、薏苡仁茯苓山药饮料浓浆、酸枣仁百合饮料浓浆、赤豆薏苡仁饮料浓浆、黑芝麻白芷饮料浓浆、酸枣仁饮料浓浆、茯苓饮料浓浆、枸杞饮料浓浆、百合酸枣仁饮料浓浆、决明子牛蒡根饮料浓浆、白芷桃仁饮料浓浆、金银花桑叶饮料浓浆、陈皮生姜饮料浓浆、山楂陈皮饮料浓浆、火麻仁黄芪饮料浓浆、益智仁百合饮料浓浆、黄精杜仲叶饮料浓浆、酸枣仁核桃饮料浓浆、黄芪饮料浓浆、丹凤牡丹花饮料浓浆。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 人参(人工种植5年及5年以下)应符合原卫生部《关于批准人参(人工种植)为新资源食品的公告》[2012]17号的规定。

2.1.3 地黄、麦冬、天冬、化橘红、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、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、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、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。

2.1.4 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。

2.1.5 白砂糖、红糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.6 玛咖粉应符合原卫生部 2011 年第 13 号的规定。

2.1.7 雪莲培养物应符合卫生部《关于批准金花茶、显脉旋覆花(小黑药)等 5 种物品为新资源食品的公告》(2010 年第 9 号)的规定。

2.1.8 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。

2.1.9 牛蒡根应符合原国家卫计委《关于牛蒡作为普通食品管理有关问题的批复》(国卫食品函〔2013〕83 号)的规定。

2.1.10 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。

2.1.11 黑花生、黑芝麻应符合 GB 19300 的规定。

2.1.12 黑豆、红豆应符合 GB 2715 的规定。

2.1.13 雪梨、砀山梨、酪梨、刺梨、枇杷果、苦瓜、苦荞、茉莉花、桂花、茶树花应清洁、卫生、无污染,并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.14 乌药叶应符合卫生部《关于批准蛋白核小球藻等 4 种新资源食品的公告》(2012 年第 19 号)的规定。

2.1.15 银耳应符合 GB 7096 的规定。

2.1.16 丹凤牡丹花应符合原卫计委公告(2013 年第 10 号)的规定。

2.1.17 玫瑰花(重瓣红玫瑰)应符合卫生部《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》(2010 年第 3 号)的规定。

2.1.18 透明质酸钠应符合 QB/T 4576 的规定。

2.1.19 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。

2.1.20 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.21 麦芽糖应符合 GB/T 20883 的规定。

2.1.22 西洋参、山茱萸、党参、杜仲叶、天麻、灵芝、肉苁蓉、黄芪、铁皮石斛应符合国家卫健委《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》2020 年第 9 号公告的规定。

2.1.23 地黄、麦冬、天冬、化橘红应符合卫健委公告 2024 年第 4 号的规定。

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 | 具有产品应有的色泽 | 取适量样品，倒入一洁净烧杯中，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 |
| 性状 | 浓稠液态或膏状 | |
| 气、滋味 | 具有产品应有的滋味和气味，无异味 | |
| 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 |
|---------------------------------------|--------|---------------|
| 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 ^a , μg/kg | ≤ 20 | GB 5009.185 |
| 氰化物 ^b (以 HCN 计), mg/L | ≤ 0.05 | GB 5009.36 |
| 脲酶试验 ^c | 阴性 | GB/T 5009.183 |
| 相对密度 (d ₂₀ ²⁰) | ≥ 1.2 | GB 5009.2 |

注: *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;

a. 仅适用于添加山楂的产品检测;

b. 仅适用于添加杏仁的产品检测;

c. 仅适用于添加黑豆的产品。

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/g | 5 | 2 | 10 ² | 10 ⁴ | GB 4789.2 |

| | | | | | |
|---|----|---|----|-----------------|-------------------|
| 大肠菌群, CFU/g | 5 | 2 | 10 | 10 ² | GB 4789.3 中的平板计数法 |
| 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 |
| 注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 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

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 12695 的规定。

2.7 其他要求

真菌毒素限量应符合 GB2761 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

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

Q B

编制说明

本标准适用于以人参(人工种植 5 年及 5 年以下)、地黄、麦冬、天冬、化橘红、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、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、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、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、玛咖粉、雪莲培养物、胶原蛋白肽、牛蒡根、黑米、黑花生、黑芝麻、黑豆、雪梨、砀山梨、酪梨、刺梨、枇杷果、苦瓜、苦荞、茉莉花、代代花、桂花、茶树花、乌药叶、银耳、丹凤牡丹花、玫瑰花(重瓣红玫瑰)中的一种或几种为主要原料,添加透明质酸钠、低聚异麦芽糖、蜂蜜、麦芽糖、红糖、白砂糖、低聚果糖中的一种或几种,经挑选、清洗或不清洗、加水浸泡、煎煮或不煎煮、熬制、过滤或不过滤,冷却或不冷却、杀菌或不杀菌、包装而成的饮料浓浆(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》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。

湘西岐黄生物科技有限公司洛阳分公司