



410807S-2025



河南中正药业有限公司企业标准

Q/HZZ 0005S-2025

# 植物饮料浓浆

2025-03-17 发布

2025-03-17 实施

河南中正药业有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南中正药业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王鹏飞。

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。

本标准适用于以人参（人工种植五年以下）、桂圆、肉桂、甘草、薏苡仁、火麻仁、白芷、佛手、黄精、桃仁、葛根、高良姜、藿香、陈皮、砂仁、山楂、麦芽、决明子、黑芝麻、桑葚、百合、覆盆子、莲子、橘红、香橼、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、代代花、山药、枳椇子、龙眼、大枣、乌梅、魔芋、芡实、金银花、葛根、小茴香、榧子、沙棘、杏仁、芦根、百合、白茅根、豆豉、栀子、紫苏、枇杷、茯苓、柠檬、蒲公英、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种）、青果、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、荷叶、酸枣仁、马齿苋、雪梨中的一种或几种为原料，添加松花粉、果蔬酵素（发酵果蔬汁）（草莓、苹果、蓝莓、百香果、西瓜、菠萝、柠檬、木瓜、葡萄、番茄、山楂、枸杞、红枣、萝卜、南瓜中的一种或几种）、水飞蓟籽油微囊粉、二氢槲皮素、吡咯并喹啉醌二钠盐、儿茶素、酵母蛋白、吡咯并喹啉醌二钠盐、桃胶、枇杷叶、甘蔗多酚、关山樱花、二氢槲皮素、透明质酸钠、黑果腺肋花揪果、N-乙酰神经氨酸、宝乐果粉、阿拉伯半乳聚糖、低聚木糖、茶叶茶氨酸、奇亚籽、圆苞车前子壳、蛹虫草、壳寡糖、水飞蓟籽油、杜仲雄花、低聚甘露糖、广东虫草子实体、辣木叶、玛咖粉、元宝枫籽油、雨生红球藻、表没食子儿茶素没食子酸酯、磷脂酰丝氨酸、诺丽果浆、酵母 $\beta$ -葡聚糖、雪莲培养物、DHA藻油、植物甾醇、盐藻及提取物、甘油二酯油、乳矿物盐、牛奶碱性蛋白、 $\gamma$ -氨基丁酸、菊粉、低聚半乳糖、水解蛋黄粉、异麦芽酮糖醇、叶黄素酯、L-阿拉伯糖、酵母提取物、水苏糖粉、菠萝蛋白酶、木瓜蛋白酶、低聚果糖、低聚异麦芽糖、麦芽糖、葡萄糖、果葡糖浆、水苏糖、核桃、大豆肽、植物蛋白肽（来源于大豆、小麦、花生、玉米、核桃、杏仁、芝麻中的一种或几种）、全脂乳粉、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、磷酸氢二钾、二氧化硅、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾）、红茶粉、椰纤果、果味酱（水、魔芋粉、淀粉、果葡糖浆、白砂糖、苹果汁、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、羧甲基纤维素钠）、蜂蜜、白砂糖、木糖醇、赤藓糖醇、冰糖、食用盐、柠檬酸、乳酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶、果胶、魔芋粉、D-异抗坏血酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、异麦芽酮糖、麦芽糖醇、麦芽糖醇液、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、海藻酸丙二醇酯、淀粉磷酸酯钠、海藻酸钠、刺云实胶、双乙酰酒石酸单双甘油酯、甜菊糖苷、聚葡萄糖、环己基氨基磺酸钠、苯甲酸钠、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、山梨酸钾、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、 $\beta$ -胡萝卜素、 $\beta$ -环状糊精、柠檬黄、诱惑红、氯化钾、食用香精中的一种或几种，经加水熬煮、调配、过滤或不过滤、灌装、灭菌、包装而成的植物饮料浓浆。

产品根据原辅料不同分为不同产品：以“味”+植物饮料浓浆命名（如：果味植物饮料浓浆、茶

味植物饮料浓浆、风味植物饮料浓浆等)、以主料或辅料+植物饮料浓浆命名(如:枇杷植物饮料浓浆、山药植物饮料浓浆等)、以复合植物饮料浓浆命名(如人参复合植物饮料浓浆等)。

## 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 桂圆、肉桂、甘草、薏苡仁、火麻仁、白芷、佛手、黄精、桃仁、葛根、高良姜、藿香、陈皮、砂仁、山楂、麦芽、决明子、黑芝麻、桑葚、百合、覆盆子、莲子、橘红、香橼、代代花、山药、龙眼、大枣、乌梅、魔芋、芡实、金银花、葛根、小茴香、榧子、沙棘、杏仁、芦根、百合、白茅根、豆豉、栀子、紫苏、枇杷、茯苓、柠檬、蒲公英、菊花、青果、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、荷叶、酸枣仁、马齿苋应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.3 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。

2.1.4 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。

2.1.5 柠檬、雪梨应清洁、卫生、无污染,并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.6 松花粉应符合 GB 31636 的规定。

2.1.7 果蔬酵素(发酵果蔬汁)应符合 GB 7101 的规定。

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

2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.10 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.11 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。

2.1.12 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。

2.1.13 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.14 儿茶素应符合卫健委 2023 年第 10 号公告的规定。

2.1.15 酵母蛋白应符合卫健委 2023 年第 10 号公告的规定。

2.1.16 吡咯并喹啉醌二钠盐应符合卫健委 2023 年第 8 号公告的规定。

2.1.17 桃胶应符合卫健委 2023 年第 8 号公告的规定。

2.1.18 枇杷叶应符合原卫计委公告(2014 年第 20 号)的规定。

2.1.19 甘蔗多酚应符合卫健委 2022 年 第 1 号公告的规定。

2.1.20 关山樱花应符合卫健委 2022 年 第 1 号公告的规定。

2.1.21 二氢槲皮素应符合卫健委 2021 年 第 5 号公告的规定。

2.1.22 透明质酸钠应符合卫健委公告(2020 年第 9 号)的规定。

2.1.23 黑果腺肋花楸果应符合卫健委 2018 年第 10 号公告的规定。

- 2.1.24N-乙酰神经氨酸应符合卫健委 2017 年第 7 号公告的规定。
- 2.1.25宝乐果粉应符合卫健委 2017 年第 7 号公告的规定。
- 2.1.26阿拉伯半乳聚糖应符合原卫计委公告（2014 年第 20 号）的规定。
- 2.1.27低聚木糖应符合原卫生部公告（2008 年第 12 号）的规定。
- 2.1.28茶叶茶氨酸应符合原卫计委公告（2014 年第 15 号）的规定。
- 2.1.29奇亚籽应符合原卫计委公告（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.30圆苞车前子壳应符合原卫计委公告（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.31蛹虫草应符合原卫计委公告（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.32壳寡糖应符合原卫计委公告（2014 年第 6 号）的规定。
- 2.1.33水飞蓟籽油应符合原卫计委公告（2014 年第 6 号）的规定。
- 2.1.34杜仲雄花应符合原卫计委公告（2014 年第 6 号）的规定。
- 2.1.35低聚甘露糖应符合原卫计委公告（2013 年第 10 号）的规定。
- 2.1.36广东虫草子实体应符合原卫计委公告（2013 年第 1 号）的规定。
- 2.1.37辣木叶应符合原卫生部公告（2012 年第 19 号）的规定。
- 2.1.38玛咖粉应符合原卫生部公告（2011 年第 13 号）的规定。
- 2.1.39元宝枫籽油应符合原卫生部公告（2011 年第 9 号）的规定。
- 2.1.40雨生红球藻应符合原卫生部公告（2010 年第 17 号）的规定。
- 2.1.41表没食子儿茶素没食子酸酯应符合原卫生部公告（2010 年第 17 号）的规定。
- 2.1.42磷脂酰丝氨酸应符合原卫生部公告（2010 年第 15 号）的规定。
- 2.1.43诺丽果浆应符合原卫生部公告（2010 年第 9 号）的规定。
- 2.1.44酵母  $\beta$ -葡聚糖应符合原卫生部公告（2010 年第 9 号）的规定。
- 2.1.45雪莲培养物应符合原卫生部公告（2010 年第 9 号）的规定。
- 2.1.46DHA 藻油应符合原卫生部公告（2010 年第 3 号）的规定。
- 2.1.47植物甾醇应符合原卫生部公告（2010 年第 3 号）的规定。
- 2.1.48盐藻及提取物应符合原卫生部公告（2009 年第 18 号）的规定。
- 2.1.49甘油二酯油应符合原卫生部公告（2009 年第 18 号）的规定。
- 2.1.50乳矿物盐应符合原卫生部公告（2009 年第 18 号）的规定。
- 2.1.51牛奶碱性蛋白应符合原卫计委公告（2009 年第 18 号）的规定。
- 2.1.52 $\gamma$ -氨基丁酸应符合原卫生部公告（2009 年第 12 号）的规定。
- 2.1.53菊粉应符合原卫生部公告（2009 年第 5 号）的规定。
- 2.1.54低聚半乳糖应符合原卫生部公告（2008 年第 20 号）的规定。
- 2.1.55水解蛋黄粉应符合原卫生部公告（2008 年第 20 号）的规定。

- 2.1.56异麦芽酮糖醇应符合原卫生部公告（2008年第20号）的规定。
- 2.1.57叶黄素酯应符合原卫生部公告（2008年第12号）的规定。
- 2.1.58L-阿拉伯糖应符合原卫生部公告（2008年第12号）的规定。
- 2.1.59木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.60麦芽糖醇、麦芽糖醇液应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.61三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.62甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.63 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.64 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.65天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.66 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.67食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.68海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.69羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.70柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.71 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.72柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.73日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.74诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.75山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.76苯甲酸钠应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.77麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.78水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.79氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.80核桃应符合 GB 139300 的规定。
- 2.1.81大豆肽应符合 GB/T 22492 的规定。
- 2.1.82全脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.83红茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.84椰纤果应符合 NY/T 1522 的规定。
- 2.1.85果味酱应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.86食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.87乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

- 2.1.88柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.89黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.90卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.91果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.92魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.93D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.94单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.95蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.96异麦芽酮糖应符合 GB 1886.182 的规定。
- 2.1.97焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 2.1.98三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.99六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.100海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.101淀粉磷酸酯钠应符合 GB 29936 的规定。
- 2.1.102刺云实胶应符合 GB 1886.86 的规定。
- 2.1.103双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.104聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.105乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.106乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.107 $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.108 $\beta$ -环状糊精应符合 GB 1886.180 的规定。
- 2.1.109魔芋应清洁、卫生、无腐烂, 并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.110豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.111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	浓稠液态或膏状	从样品中取出适量, 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。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的滋味与气味, 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），%	≥	1.0	GB/T 12143
铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.3	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 <sup>a</sup> ，g/kg	≤	0.3	GB 5009.140
三氯蔗糖 <sup>a</sup> ，g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
环己基氨基磺酸钠 <sup>a</sup> （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 <sup>a</sup> （又名阿斯巴甜），g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
甜菊糖苷 <sup>a</sup> （以甜菊醇当量计），g/kg	≤	0.2	SN/T 3854
山梨酸钾 <sup>a</sup> （以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠 <sup>a</sup> （以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
柠檬黄 <sup>a</sup> ，g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
诱惑红 <sup>a</sup> ，g/kg	≤	0.1	GB 5009.35 或 SN/T 1743
乙二胺四乙酸二钠 <sup>a</sup> ，g/kg	≤	0.03	GB 5009.278
β-胡萝卜素 <sup>a</sup> ，g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
总磷酸盐 <sup>a</sup> （以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
展青霉素 <sup>b</sup> ，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
a仅适于添加相应食品添加剂的产品检验。			
b仅适用于使用苹果、山楂及其制品的产品。			
同一功能的食品添加剂（相同色泽的着色剂、防腐剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。			

## 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，CFU/mL	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
*霉菌，CFU/mL ≤	15				GB 4789.15
*酵母，CFU/mL ≤	15				GB 4789.15
沙门氏菌，/25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 执行；					
*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

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定，食品添加剂的使用应符合 GB2760 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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群的检验。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（人工种植五年以下）、桂圆、肉桂、甘草、薏苡仁、火麻仁、白芷、佛手、黄精、桃仁、葛根、高良姜、藿香、陈皮、砂仁、山楂、麦芽、决明子、黑芝麻、桑葚、百合、覆盆子、莲子、橘红、香橼、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、代代花、山药、枳椇子、龙眼、大枣、乌梅、魔芋、芡实、金银花、葛根、小茴香、榧子、沙棘、杏仁、芦根、百合、白茅根、豆豉、栀子、紫苏、枇杷、茯苓、柠檬、蒲公英、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种）、青果、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、荷叶、酸枣仁、马齿苋、雪梨中的一种或几种为原料，添加松花粉、果蔬酵素（发酵果蔬汁）（草莓、苹果、蓝莓、百香果、西瓜、菠萝、柠檬、木瓜、葡萄、番茄、山楂、枸杞、红枣、萝卜、南瓜中的一种或几种）、水飞蓟籽油微囊粉、二氢槲皮素、吡咯并喹啉醌二钠盐、儿茶素、酵母蛋白、吡咯并喹啉醌二钠盐、桃胶、枇杷叶、甘蔗多酚、关山樱花、二氢槲皮素、透明质酸钠、黑果腺肋花楸果、N-乙酰神经氨酸、宝乐果粉、阿拉伯半乳聚糖、低聚木糖、茶叶茶氨酸、奇亚籽、圆苞车前子壳、蛹虫草、壳寡糖、水飞蓟籽油、杜仲雄花、低聚甘露糖、广东虫草子实体、辣木叶、玛咖粉、元宝枫籽油、雨生红球藻、表没食子儿茶素没食子酸酯、磷脂酰丝氨酸、诺丽果浆、酵母 $\beta$ -葡聚糖、雪莲培养物、DHA藻油、植物甾醇、盐藻及提取物、甘油二酯油、乳矿物盐、牛奶碱性蛋白、 $\gamma$ -氨基丁酸、菊粉、低聚半乳糖、水解蛋黄粉、异麦芽酮糖醇、叶黄素酯、L-阿拉伯糖、酵母提取物、水苏糖粉、菠萝蛋白酶、木瓜蛋白酶、低聚果糖、低聚异麦芽糖、麦芽糖、葡萄糖、果葡糖浆、水苏糖、核桃、大豆肽、植物蛋白肽（来源于大豆、小麦、花生、玉米、核桃、杏仁、芝麻中的一种或几种）、全脂乳粉、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、磷酸氢二钾、二氧化硅、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾）、红茶粉、椰纤果、果味酱（水、魔芋粉、淀粉、果葡糖浆、白砂糖、苹果汁、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、羧甲基纤维素钠）、蜂蜜、白砂糖、木糖醇、赤藓糖醇、冰糖、食用盐、柠檬酸、乳酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶、果胶、魔芋粉、D-异抗坏血酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、异麦芽酮糖、麦芽糖醇、麦芽糖醇液、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、海藻酸丙二醇酯、淀粉磷酸酯钠、海藻酸钠、刺云实胶、双乙酰酒石酸单双甘油酯、甜菊糖苷、聚葡萄糖、环己基氨基磺酸钠、苯甲酸钠、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、山梨酸钾、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、 $\beta$ -胡萝卜素、 $\beta$ -环状糊精、柠檬黄、诱惑红、氯化钾、食用香精中的一种或几种，经加水熬煮、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《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。

Q/HZZ 0005S-2025

河南中正药业有限公司

H N

Q B