



410919S-2025



河南萨拉丁生态有机农业有限公司企业标准

Q/HSSN 0002S-2025

植物饮料浓浆

2025-04-01 发布

2025-04-01 实施

河南萨拉丁生态有机农业有限公司 发布

前 言

本标准由河南萨拉丁生态有机农业有限公司提出。

本标准起草单位：河南萨拉丁生态有机农业有限公司。

本标准主要起草人：丹云峰。

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、沙棘、芡实、花椒、红小豆、麦芽、昆布、枣(大枣、黑枣、酸枣)、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、桑葚、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、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、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、人参(人工种植, 5 年及 5 年以下)、重瓣红玫瑰、松花粉、党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、天麻、山茱萸、杜仲叶、核桃仁中的一种或几种为原料, 加入或不加入红果梨、大蒜、梨、芫荽中的一种或几种, 经清洗、水煮提取、过滤、浓缩, 加入或不加入秋梨膏、蜂蜜中的一种或两种, 调配、混合或不混合、熬制杀菌、灌装、包装而制成的植物饮料浓浆。

根据原料种类的不同分为以下几种:单一原料生产的植物饮料浓浆、复合原料生产的植物饮料浓浆。

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 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、沙棘、芡实、花椒、红小豆、麦芽、昆布、枣(大枣、黑枣、酸枣)、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、桑葚、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、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、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子应符合《中华人民共和国药典》2020 年一部的规定。

2.1.3 党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、天麻、山茱萸、杜仲叶应符合国家卫生健康委员会、国家市场监督管理总局《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)公告的规定。

2.1.4 松花粉应符合《关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告》(卫生部公告 2004 年第

17号)的规定。

2.1.5 秋梨膏应符合本企业企业标准 Q/HSSN 0001S 或 GB 7101 的规定。

2.1.6 重瓣红玫瑰应符合卫生部公告 2010 年 3 号的规定。

2.1.7 人参(人工种植, 5 年及 5 年以下)应符合原卫生部公告 2012 年第 17 号的规定。

2.1.8 核桃仁、枳椇子应符合 GB 19300 的规定。

2.1.9 红果梨、大蒜、梨、芫荽应清洁、卫生, 无污染、无病虫害、无霉变, 并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.10 蜂蜜应符合 GB 14963 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	浓稠浆状, 均匀一致	从样品中取出适量, 放入一洁净烧杯中, 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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味, 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
水分, g/100g	≤ 50	GB 5009.3
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
展青霉素, μg/kg (仅适用于添加山楂的产品)	≤ 20	GB 5009.185

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 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
*霉菌, CFU/g	≤	15			GB 4789.15
*酵母, CFU/g	≤	15			GB 4789.15

a 采样方案应符合GB 4789.1和 GB 4789.25的规定。

*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

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；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；新食品原料和食药物质应符合相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、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

植物饮料浓浆是以小蓟、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、沙棘、芡实、花椒、红小豆、麦芽、昆布、枣(大枣、黑枣、酸枣)、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、桑葚、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、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、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、人参(人工种植, 5年及5年以下)、重瓣红玫瑰、松花粉、党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、天麻、山茱萸、杜仲叶、核桃仁中的一种或几种为原料, 加入或不加入红果梨、大蒜、梨、芫荽中的一种或几种, 经清洗、水煮提取、过滤、浓缩, 加入或不加入秋梨膏、蜂蜜中的一种或两种, 调配、混合或不混合、熬制杀菌、灌装、包装而制成的植物饮料浓浆。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。

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

河南萨拉丁生态有机农业有限公司

QB