



411331S-2025

郑州安郑康德生物药业有限公司企业标准

Q/ZAKS 0001S-2025

风味饮料浓浆

2025-04-30 发布

2025-04-30 实施

郑州安郑康德生物药业有限公司 发布

前 言

本标准由郑州安郑康德生物药业有限公司提出。
本标准起草单位：郑州安郑康德生物药业有限公司。
本标准主要起草人：许雅静。

H N
Q B

风味饮料浓浆

1 范围

本标准规定了风味饮料浓浆的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以丁香、刀豆、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、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、芡实、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、桑葚、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、党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、天麻、山茱萸、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红、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、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，添加或不添加八角、小茴香、肉桂、花椒、白果、阿胶、鸡内金或八角粉、小茴香粉、肉桂粉、花椒粉、白果粉、鸡内金粉、魔芋粉、抗性糊精、果蔬粉（草莓粉、西瓜粉、甜橙粉、水蜜桃粉、苹果粉、葡萄粉、蓝莓粉、猕猴桃粉、芒果粉、柠檬粉、百香果粉、青金桔粉、火龙果粉、木瓜粉、菠萝粉、香蕉粉、椰粉、胡萝卜粉、菠菜粉中的一种或几种）、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、低聚半乳糖、水苏糖、低聚甘露糖、塔格糖、棉籽低聚糖、壳寡糖、海藻糖、猴头菇粉、叶黄素酯、 γ -氨基丁酸、植物综合酵素液、综合发酵果蔬汁、麦芽糖醇液、乳清蛋白粉、透明质酸钠、大豆蛋白粉、乳粉（奶粉）、雨生红球藻、DHA 藻油、酵母提取物、大豆肽、鱼胶原蛋白肽、牡蛎肽、胶原蛋白肽、玉米低聚肽、小麦低聚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、山梨酸钾、赤藓糖醇、亚麻籽油、磷脂、(3R, 3'S)-二羟基- β -胡萝卜素、食用香精（果味或奶味）中的一种或几种，经加水熬煮或调配、浓缩或不浓缩、过滤或不过滤、灌装、灭菌、包装而成的风味饮料浓浆。该产品加水稀释后饮用。

根据所用原料不同，产品分类为：复合风味饮料浓浆、单一风味饮料浓浆。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 丁香、八角、八角粉、刀豆、小茴香、小茴香粉、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、白果粉、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、肉桂粉、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、芡实、花椒、花椒粉、赤小豆、

阿胶、鸡内金、鸡内金粉、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、党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、天麻、山茱萸、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红应符合《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 蛹虫草应符合原卫计委公告 2014 年第10号的规定。

2.1.4 桂花应符合 DB35/T 1127 的规定。

2.1.5 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。

2.1.6 杜仲雄花应符合原卫计委公告 2014 年第6号的规定。

2.1.7 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。

2.1.8 雪莲培养物应符合原卫生部公告 2010 年第9号的规定。

2.1.9 玛咖粉应符合原卫生部公告 2011 年第13号的规定。

2.1.10 菊粉应符合原卫生部公告2009年第5号的规定。

2.1.11 枇杷叶应符合原卫计委公告 2014 年第20号的规定。

2.1.12 库拉索芦荟凝胶应符合原卫生部公告 2008 年第12号的规定。

2.1.13 辣木叶应符合原卫生部公告 2012 年第19号的规定。

2.1.14 平卧菊三七应符合原卫生部公告 2012 年第8号的规定。

2.1.15 丹凤牡丹花应符合原卫计委公告 2013 年第10号的规定。

2.1.16 雨生红球藻应符合GB/T 30893的规定。

2.1.17 魔芋粉应符合 NY/T 494的规定。

2.1.18 抗性糊精应符合 T/GDL 1 的规定。

2.1.19 枳椇子应符合GB 19300的规定。

2.1.20 果蔬粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.21 红茶粉应符合 NY/T 2672的规定。

2.1.22 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。

2.1.23 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。

2.1.24 红糖应符合GB 13104的规定。

2.1.25 冰糖应符合GB 13104的规定。

- 2.1.26黑糖应符合QB/T 4567和GB 13104的规定。
- 2.1.27蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.28木糖醇应符合GB 1886.234 的规定。
- 2.1.29果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.30麦芽糖应符合 GB/T 20883和 GB 15203 的规定。
- 2.1.31低聚木糖应符合原卫生计生委 2014 年第 20 号公告和GB/T 35545 的规定。
- 2.1.32低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.33聚葡萄糖应符合GB 25541的规定。
- 2.1.34低聚半乳糖应符合原卫生部 2008 年第 20 号公告和GB/T 35920 的规定。
- 2.1.35水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.36低聚甘露糖应符合原卫生部 2013 年第 10 号公告和GB/T 35920 的规定。
- 2.1.37塔格糖应符合原卫生计生委 2014 年第 10 号公告和QB/T 4613 的规定。
- 2.1.38棉籽低聚糖应符合原卫生部 2010 年第 3 号公告《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》和 GH/T 1063 的规定。
- 2.1.39壳寡糖应符合原卫生部 2014 年第 6 号公告和QB/T 5503 的规定。
- 2.1.40海藻糖应符合GB/T 23529 的规定。
- 2.1.41猴头菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.42叶黄素酯应符合原卫计委公告（2008 年第 12 号）的规定。
- 2.1.43 γ -氨基丁酸应符合原卫生部公告（2009 年第 12 号）的规定。
- 2.1.44植物综合酵素液、综合发酵果蔬汁应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.45麦芽糖醇液应符合GB 28307的规定。
- 2.1.46乳清蛋白粉应符合GB 11674的规定。
- 2.1.47透明质酸钠应符合国家卫生健康委 2020 年第 9 号公告的规定。
- 2.1.48大豆蛋白粉应符合GB/T 22493的规定。
- 2.1.49乳粉（奶粉）应符合GB 19644的规定。
- 2.1.50雨生红球藻应符合原卫生部《关于批准雨生红球藻等新资源食品的公告[2010]17号》的规定。
- 2.1.51DHA藻油应符合原卫生部《关于批准DHA藻油等7种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》[2010]3号的规定。
- 2.1.52酵母抽提物应符合GB/T 20886.2的规定。
- 2.1.53大豆肽应符合GB/T 22492的规定。
- 2.1.54鱼胶原蛋白肽应符合GB/T 22729的规定。
- 2.1.55牡蛎肽应符合GB 31645的规定。
- 2.1.56胶原蛋白肽应符合GB 31645的规定。

- 2.1.57玉米低聚肽粉应符合QB/T 4707的规定。
- 2.1.58小麦低聚肽粉应符合QB/T 5298的规定。
- 2.1.59柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.60DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.61羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 2.1.62果胶应符合 GB 25533的规定。
- 2.1.63黄原胶应符合 GB 1886.41的规定。
- 2.1.64瓜尔胶应符合GB 28403的规定。
- 2.1.65甜菊糖苷应符合 GB 1886.355的规定。
- 2.1.66三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.67β-胡萝卜素应符合 GB 1886.366的规定。
- 2.1.68甜菜红应符合GB 1886.111的规定。
- 2.1.69山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.70赤藓糖醇应符合 GB 26404的规定。
- 2.1.71亚麻籽油应符合 GB/T 8235的规定。
- 2.1.72磷脂应符合 GB 1886.358的规定。
- 2.1.73(3R,3'S)-二羟基-β-胡萝卜素应符合国家卫生健康委发布的《关于石斛原球茎等23种“三新食品”的公告》（2024第2号）的规定。
- 2.1.74食用香精（果味、奶味）应符合GB 30616的规定。
- 2.1.75生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.76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	试验方法
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	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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
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
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	≤	2.0	GB 5009.83
展青霉素 ^b ， μg/kg	≤	20	GB 5009.185
甲基汞 ^c （以Hg计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
氰化物（以HCN计） ^d ， mg/L	≤	0.05	GB 5009.36
脲酶试验 ^e		阴性	GB 5009.183
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。			
c仅适用于使用牡蛎肽、鱼胶原蛋白肽的产品。			
d仅适用于添加杏仁的产品。			
e仅适用于添加了大豆制品的产品。			

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	10	10 ³	GB 4789. 3 平板计数法
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789. 4
*霉菌, CFU/mL ≤	10				GB 4789. 15
*酵母, CFU/mL ≤	10				GB 4789. 15
^a 样品的采样及处理按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

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 GB 2760 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，兽药残留限量应符合 GB 31650 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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以丁香、刀豆、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、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、芡实、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、桑葚、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、党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、天麻、山茱萸、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红、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、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，添加或不添加八角、小茴香、肉桂、花椒、白果、阿胶、鸡内金或八角粉、小茴香粉、肉桂粉、花椒粉、白果粉、鸡内金粉、魔芋粉、抗性糊精、果蔬粉（草莓粉、西瓜粉、甜橙粉、水蜜桃粉、苹果粉、葡萄粉、蓝莓粉、猕猴桃粉、芒果粉、柠檬粉、百香果粉、青金桔粉、火龙果粉、木瓜粉、菠萝粉、香蕉粉、椰粉、胡萝卜粉、菠菜粉中的一种或几种）、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、低聚半乳糖、水苏糖、低聚甘露糖、塔格糖、棉籽低聚糖、壳寡糖、海藻糖、猴头菇粉、叶黄素酯、 γ -氨基丁酸、植物综合酵素液、综合发酵果蔬汁、麦芽糖醇液、乳清蛋白粉、透明质酸钠、大豆蛋白粉、乳粉（奶粉）、雨生红球藻、DHA 藻油、酵母抽取物、大豆肽、鱼胶原蛋白肽、牡蛎肽、胶原蛋白肽、玉米低聚肽、小麦低聚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、山梨酸钾、赤藓糖醇、亚麻籽油、磷脂、(3R, 3'S)-二羟基- β -胡萝卜素、食用香精（果味或奶味）中的一种或几种，经加水熬煮或调配、浓缩或不浓缩、过滤或不过滤、灌装、灭菌、包装而成的风味饮料浓浆。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》，制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

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。

郑州安郑康德生物药业有限公司