



411672S-2025



河南万仁药业有限公司企业标准

Q/HWRY 0069S-2025

# 黄精肉苁蓉饮料浓浆

2025-05-30 发布

2025-05-30 实施

河南万仁药业有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南万仁药业有限公司提出。

本标准起草单位：河南万仁药业有限公司。

本标准主要起草人：张海霞。

H N

Q B

# 黄精肉苁蓉饮料浓浆

## 1 范围

本标准规定了黄精肉苁蓉饮料浓浆的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黄精、肉苁蓉、人参(人工种植 5 年以下)、山药、枸杞子、肉桂、覆盆子、甘草为主要原料，经水煎煮、沉淀、过滤、浓缩、配料（加入低聚果糖）、混合、灌装、包装制成的黄精肉苁蓉饮料浓浆。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 人参(人工种植 5 年以下) 应符合卫生部关于批准人参(人工种植) 为新资源食品的公告(2012 年第 17 号)的规定。

2.1.2 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。

2.1.3 黄精、山药、肉苁蓉、枸杞子、肉桂、覆盆子、甘草应符合《中华人民共和国药典》 2025 年版的規定。

2.1.4 水应符合 GB 5749 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
形态	粘稠液体，久置允许有少量原料物质析出	从样品中取出 200g，将本品倒入一烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、形态及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	棕色至棕红色	
气味、滋味	具有本品特有香气，味甜，柔和清爽，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
相对密度 ( $d_{20}^{20}$ )	1.25-1.6	GB 5009.2
总砷(以 As 计), mg/kg $\leq$	0.2	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg $\leq$	0.2	GB 5009.12

注:\*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

### 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	100	$10^4$	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	$10^2$	GB 4789.3
沙门氏菌, /25g	5	0	0/25g	-	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 执行;  
n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。

### 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 GB 12695 的规定。

### 2.7 其他要求

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。药食两用物质及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

本标准适用于以黄精、肉苁蓉、人参(人工种植 5 年以下)、山药、枸杞子、肉桂、覆盆子、甘草为主要原料，经水煎煮、沉淀、过滤、浓缩、配料（加入低聚果糖）、混合、灌装、包装制成的黄精肉苁蓉饮料浓浆。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的规定，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》相关国家标准制定本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

河南万仁药业有限公司

Q B