

Q/HXN 0054S-2025



411710S-2025

好想你健康食品股份有限公司企业标准

Q/HXN 0054S-2025

复合浓缩红枣果浆

2025-05-30 发布

2025-05-30 实施

好想你健康食品股份有限公司 发布

前 言

本标准由好想你健康食品股份有限公司提出并起草。

本标准起草人：周玲、李洋、冯若男。

H N
Q B

复合浓缩红枣果浆

1 范围

本标准规定了复合浓缩红枣果浆的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以红枣和（梨、枇杷、苹果、芒果、桑葚、枸杞中的一种或几种）为主要原料，添加或不添加红芸豆、青豌豆、白扁豆、薏米、胡萝卜、人参（人工种植5年以下）、酸枣仁、天冬、麦芽、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、甘草、地黄、山药、百合、葛根、黄芪、茯苓、陈皮、枳椇子、决明子、菊苣、桑叶、牛蒡根、小麦、蒲公英根、金银花、山茱萸、肉苁蓉、芡实、砂仁、莲子、桔梗、杭白菊、玉竹、黄精、薄荷、罗汉果、水飞蓟籽油、水飞蓟籽油微囊粉、 γ -氨基丁酸、重瓣红玫瑰花粉中的一种或几种，经过原料预处理、煮制、过滤、浓缩、包装、灭菌等工艺而制成的复合浓缩红枣果浆。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 水果应清洁卫生、无污染、无霉变，并符合GB 2762和GB 2763的规定。

2.1.2 粮食及其制品应符合GB 2715的规定。

2.1.3 蔬菜及其制品应符合GB 2762和GB 2763的规定。

2.1.4 坚果及其制品应符合GB 19300的规定。

2.1.5 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。

2.1.6 甘草应符合GB/T 19618和《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.7 酸枣仁、天冬、麦芽、地黄、黄芪、山药、百合、茯苓、陈皮、山茱萸、枳椇子、肉苁蓉、芡实、砂仁、桔梗、杭白菊、玉竹、黄精、决明子、菊苣、桑叶、金银花、蒲公英根应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.8 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。

2.1.9 牛蒡根应符合DBS32/ 019-2021的规定。

2.1.10 蒲公英根应符合 DBS 34/2607的规定。

2.1.11 枸杞应符合GB/T 18672的规定。

2.1.12 莲子应符合NY/T 1504的规定。

2.1.13 薄荷应符合GB/T 32736的规定。

2.1.14 罗汉果应符合NY/T 694的规定。

2.1.15 水飞蓟籽油应符合卫生部《关于批准壳寡糖等6种新食品原料的公告（2014年第6号）》的规定。

2.1.16 水飞蓟籽油微囊粉应符合 GB 15196的规定。

2.1.17 γ -氨基丁酸应符合QB/T 5633.7的规定。

2.1. 18重瓣红玫瑰花粉应符合GB/T 29602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	粘稠状液体	从样品中取出 1 瓶（袋），倒入洁净烧杯中，在室内自然光下观察其性状、色泽，嗅其气味，然后以温开水漱口，按照食用方法品尝其滋味，并检查有无外来杂质。
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	呈相应原料固有的气味滋味，无哈喇味，不得有异味	
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
可溶性固形物含量，%	≥ 35	GB/T 12143
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
注：*该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 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	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CUF/mL	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群，CUF/mL	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌，/25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
霉菌，CUF/mL ≤	20				GB 4789.15
酵母，CUF/mL ≤	20				GB 4789.15
注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

按 JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》规定的方法进行。

2.6 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 和GB 12695的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、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、可溶性固形物含量、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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以红枣和（梨、枇杷、苹果、芒果、桑葚、枸杞中的一种或几种）为主要原料，添加或不添加红芸豆、青豌豆、白扁豆、薏米、胡萝卜、人参（人工种植5年以下）、酸枣仁、天冬、麦芽、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、甘草、地黄、山药、百合、葛根、黄芪、茯苓、陈皮、枳椇子、决明子、菊苣、桑叶、牛蒡根、小麦、蒲公英根、金银花、山茱萸、肉苁蓉、芡实、砂仁、莲子、桔梗、杭白菊、玉竹、黄精、薄荷、罗汉果、水飞蓟籽油、水飞蓟籽油微囊粉、 γ -氨基丁酸、重瓣红玫瑰花粉中的一种或几种，经过原料预处理、煮制、过滤、浓缩、包装、灭菌等工艺而制成的复合浓缩红枣果浆。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

好想你健康股份有限公司