



411809S-2025



河南大鹏食品科技有限公司企业标准

Q/HDP 0005S-2025

风味饮品（浓浆类）

2025-06-13 发布

2025-06-13 实施

河南大鹏食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南大鹏食品科技有限公司提出。

本标准由河南大鹏食品科技有限公司起草。

本标准主要起草人：刘艳敏。

H N
Q B

风味饮品（浓浆类）

1 范围

本标准规定了风味饮品（浓浆类）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以火麻仁、鱼腥草、淡竹叶、小蓟、佛手、木瓜、青果、鲜芦根、槐米、槐花、黄芥子、桔红、香薷、昆布、余甘子、肉豆蔻、白扁豆花、代代花、薤白、榧子、郁李仁、淡豆豉、山药、山楂、乌梅、马齿苋、龙眼肉、沙棘、香橼、枳椇子、莱菔子、玉竹、甘草、白扁豆、决明子、百合、杏仁、芡实、赤小豆、麦芽、枣（红枣、黑枣、酸枣）、罗汉果、金银花、枸杞、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、桃仁、桑叶、桑椹、桔梗、荷叶、莲子、生姜、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、黄精、紫苏、蒲公英、酸枣仁、橘皮、薄荷、薏苡仁、陈皮、藿香、益智仁、覆盆子、白芷、桂圆、黑芝麻、鲜白茅根、葛根、丁香、菊苣、白果、松花粉、桂花、核桃仁、蛹虫草、黑豆、玉米须、杜仲雄花、红糖、银耳、魔芋粉、人参（人工种植 5 年以下）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、冰糖、枇杷果（清洗、取汁）、鲜梨（清洗、取汁）、柠檬（清洗、取汁或切片）、溪蜜柚（清洗、取汁）、凉粉草、雪莲培养物、玛咖粉、苦荞、油菜花粉、南瓜籽、猴头菇、菊粉、青梅、枇杷叶、紫薯、燕窝、党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红中的几种为主要原料，添加或不添加高良姜、八角茴香、小茴香、肉桂、荜茇、丁香、乌梢蛇、牡蛎、蝮蛇、阿胶、鹿鞭、鸡内金、山梨酸钾中的一种或几种，清洗或不清洗后浸泡熬制（或粉碎蒸制），经过滤或不过滤，冷却加蜂蜜，又或者加麦芽糖醇再次熬制冷却，灌装，包装而成的风味饮品（浓浆类）。

根据原料不同可分为：人参茯苓风味饮品（浓浆类）、山药薏苡仁茯苓风味饮品（浓浆类）、人参茯苓姜风味饮品（浓浆类）、桂圆酸枣仁风味饮品（浓浆类）、山楂风味饮品（浓浆类）、百合白芷风味饮品（浓浆类）、桑椹黄精风味饮品（浓浆类）、陈皮荷叶风味饮品（浓浆类）、山药茯苓薏苡仁风味饮品（浓浆类）、玫瑰桃仁风味饮品（浓浆类）、茯苓芡实风味饮品（浓浆类）、薄荷枇杷风味饮品（浓浆类）、山药风味饮品（浓浆类）、柠檬溪蜜柚风味饮品（浓浆类）、葡萄菠萝风味饮品（浓浆类）、五指毛桃橘红风味饮品（浓浆类）、茯苓风味饮品（浓浆类）、酸梅汤风味饮品（浓浆类）、党参黄芪风味饮品（浓浆类）、肉苁蓉风味饮品（浓浆类）、桂圆西洋参风味饮品（浓浆类）、天麻杜仲风味饮品（浓浆类）、铁皮石斛风味饮品（浓浆类）、山茱萸风味饮品（浓浆类）、地黄风味饮品（浓浆类）、麦冬风味饮品（浓浆类）、地黄山药风味饮品（浓浆类）、山药地黄风味饮品（浓浆类）、生姜风味饮品（浓浆类）。

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 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合原卫生部《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》[2012]17 号的规定。

2.1.3 牡蛎、火麻仁、鱼腥草、淡竹叶、小蓟、佛手、乌梢蛇、木瓜、青果、鲜芦根、槐米、槐花、黄芥子、桔红、香薷、昆布、余甘子、肉豆蔻、白扁豆花、代代花、薤白、榧子、郁李仁、淡豆豉、山药、山楂、乌梅、马齿苋、龙眼肉、沙棘、香橼、莱菔子、玉竹、甘草、白扁豆、决明子、百合、杏仁、芡实、赤小豆、鸡内金、麦芽、枣（红枣、黑枣、酸枣）、罗汉果、金银花、枸杞、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、桃仁、桑叶、桑葚、桔梗、荷叶、莲子、生姜、菊花、黄精、紫苏、蒲公英、酸枣仁、橘皮、薄荷、薏苡仁、陈皮、肉桂、藿香、益智仁、覆盆子、白芷、桂圆、黑芝麻、鲜白茅根、葛根、丁香、菊苣、白果、阿胶应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.3 松花粉、油菜花粉应符合卫生部公告 2004 年第 17 号和 GB31636 的规定。

2.1.4 桂花应符合 DB35/T 1127 的规定。

2.1.5 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。

2.1.6 蛹虫草应符合卫生部公告 2014 年第 10 号的规定。

2.1.7 黑豆应符合 GB 1352 的规定。

2.1.8 玉米须应清洁、卫生、无污染、无霉变并符合卫生部卫监督函 2012 年第 306 号的规定。

2.1.9 杜仲雄花应符合卫生部公告 2014 年第 6 号的规定。

2.1.10 红糖应符合 QB/T 4561 和 GB 13104 的规定。

2.1.11 银耳应符合 NY/T 834 和 GB 7096 的规定。

2.1.12 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.13 人参（人工种植 5 年以下）应符合卫生部公告 2012 年 17 号的规定。

2.1.14 玫瑰花（重瓣红玫瑰）、凉粉草应符合卫生部公告 2010 年 3 号的规定。

2.1.15 冰糖应符合 QB/T 1173 和 GB 13104 的规定。

2.1.16 鲜枇杷果应符合 GB/T 13867 和 GB 2762、2763 水果项下要求的规定。

2.1.17 鲜梨应符合 SB/T 10650 和 GB 2762、2763 水果项下要求的规定。

2.1.18 柠檬应符合 GB/T 29370 和 GB 2762、2763 水果项下要求的规定。

2.1.19 溪蜜柚应符合 GB/T 27633 的规定。

2.1.20 雪莲培养物应符合卫生部公告 2010 年第 9 号的规定。

2.1.21 芫荽、山奈、草果、姜黄、荜拔应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.22 玛咖粉应符合卫生部公告 2011 年第 13 号的规定。

2.1.23 油菜花粉应符合卫生部公告 2004 年第 17 号的规定。

2.1.24 南瓜籽应符合 GB/T 24712 和 GB 19300 的规定。

2.1.25 鹿鞭应符合卫生部批复卫监督函 2012 年 8 号的规定。

2.1.26 猴头菇应符合 DB51/T 1214 和 GB 7096 的规定。

2.1.27 菊粉应符合卫生部公告 2009 年第 5 号的规定。

2.1.28 青梅应符合 DB44/T 846.1 的规定。

- 2.1.29 枇杷叶应符合卫生部公告 2014 年第 20 号的规定。
- 2.1.30 紫薯应符合 NY/T 1049 的规定。
- 2.1.31 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。
- 2.1.32 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.33 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.34 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.35 枳椇子应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.36 蝮蛇应干净、清洁、无污染、无霉变，应符合 GB 2762、GB 2763 的规定，兽药残留限量应符合国家有关规定和公告。
- 2.1.37 党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合应符合卫生部《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关于批准》（2023 年 第 9 号）的规定。
- 2.1.38 地黄、麦冬、天冬、化橘红应符合应符合卫生部《关于地黄等 4 种按照传统既是食品又是中药材的物质的公告》（2024 年 第 4 号）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
色泽	具有产品应有的色泽	取适量样品，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
性状	浓稠液态或膏状	
气、滋味	具有产品应有的滋味和气味，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
pH 值	4.5~6.8	GB/T 12143
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
展青霉素 ^a ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
氰化物 ^b （以 HCN 计），mg/L	≤ 0.05	GB 5009.36
脲酶试验 ^c	阴性	GB 5009.183
甲基汞（以 Hg 计） ^d ，mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28

注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

- a. 仅适用于添加山楂的产品；
- b. 仅适用于添加杏仁的产品；
- c. 仅适用于添加白扁豆、赤小豆的产品；
- d. 仅适用于添加牡蛎的产品。

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/g	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
霉菌, CFU/g ≤	20				GB 4789.15
酵母, CFU/g ≤	20				GB 4789.15
a 采样方案应符合 GB 4789.1 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

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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；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、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

本标准适用于以火麻仁、鱼腥草、淡竹叶、小蓟、佛手、木瓜、青果、鲜芦根、槐米、槐花、黄芥子、桔红、香薷、昆布、余甘子、肉豆蔻、白扁豆花、代代花、薤白、榧子、郁李仁、淡豆豉、山药、山楂、乌梅、马齿苋、龙眼肉、沙棘、香橼、枳椇子、莱菔子、玉竹、甘草、白扁豆、决明子、百合、杏仁、芡实、赤小豆、麦芽、枣（红枣、黑枣、酸枣）、罗汉果、金银花、枸杞、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、桃仁、桑叶、桑椹、桔梗、荷叶、莲子、生姜、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、黄精、紫苏、蒲公英、酸枣仁、橘皮、薄荷、薏苡仁、陈皮、藿香、益智仁、覆盆子、白芷、桂圆、黑芝麻、鲜白茅根、葛根、丁香、菊苣、白果、松花粉、桂花、核桃仁、蛹虫草、黑豆、玉米须、杜仲雄花、红糖、银耳、魔芋粉、人参（人工种植 5 年以下）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、冰糖、枇杷果（清洗、取汁）、鲜梨（清洗、取汁）、柠檬（清洗、取汁或切片）、溪蜜柚（清洗、取汁）、凉粉草、雪莲培养物、玛咖粉、苦荞、油菜花粉、南瓜籽、猴头菇、菊粉、青梅、枇杷叶、紫薯、燕窝、党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红中的几种为主要原料，添加或不添加高良姜、八角茴香、小茴香、肉桂、芫荽、丁香、乌梢蛇、牡蛎、蝮蛇、阿胶、鹿鞭、鸡内金、山梨酸钾中的一种或几种，清洗或不清洗后浸泡熬制（或粉碎蒸制），经过滤或不过滤，冷却加蜂蜜，又或者加麦芽糖醇再次熬制冷却，灌装，包装而成的风味饮品（浓浆类）。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》的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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。