



412210S-2025



焦作广草志生物科技有限公司企业标准

Q/BFS 0001S-2025

风味饮品（浓浆类）

2025-07-18 发布

2025-07-18 实施

焦作广草志生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由焦作广草志生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵卫卫。

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。

本标准适用于以高良姜、八角茴香、小茴香、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、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、梔子、砂仁、胖大海、茯苓、桃仁、桑叶、桑葚、桔梗、荷叶、莲子、生姜、菊花(贡菊、怀菊、杭白菊、亳菊)、黄精、紫苏、蒲公英、酸枣仁、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、枳椇子、松花粉、油菜花粉、桂花、核桃仁、蛹虫草、黑豆、玉米须、杜仲雄花、银耳、魔芋粉、人参（人工种植5年以下）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、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）、雪莲培养物、芫荽、玛咖粉、南瓜籽、猴头菇、菊粉、青梅、枇杷叶、紫薯、燕窝、葡萄、葡萄干、草莓（清洗、取汁）、蓝莓（清洗、取汁）、金桔（清洗、取汁）、菠萝（清洗、取汁）、猕猴桃（清洗、取汁）、西番莲（清洗、取汁）、苹果（清洗、取汁）、黄秋葵、胡萝卜、怀姜（清洗、粉碎、取汁或不取汁）、怀菊花、怀山药、柿子、沙棘叶、库拉索芦荟凝胶、椰子（清洗、取汁）、榴莲（清洗、去皮）、西洋参、黄芪、灵芝、党参、肉苁蓉、铁皮石斛、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红、五指毛桃、牛蒡根、苦荞、糙米、糯米、黑米、大麦、刺梨、黑枸杞中的几种为主要原料，清洗后浸泡熬制，经熬制后过滤或不过滤，添加或不添加红糖、冰糖、黑糖中的一种或几种继续熬制，添加或不添加阿胶、牡蛎、乌梢蛇、鸡内金、蝮蛇、鹿鞭、黄酒、红茶、绿茶、白茶、乌龙茶、黄原胶、麦芽糊精、赤藓糖醇、低聚异麦芽糖、低聚木糖、甜菊糖苷、木糖醇、山梨糖醇、乳糖醇、结晶果糖、聚葡萄糖、三氯蔗糖、麦芽糖、果葡糖浆、低聚果糖、山梨酸钾、柠檬酸、DL-苹果酸、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、果胶、苯甲酸钠、抗性糊精、海藻酸钠、阿拉伯胶、明胶、羧甲基纤维素钠、食用色素【柠檬黄、日落黄、诱惑红、亮蓝中的一种或几种】、维生素C（抗坏血酸）、麦芽糖醇、食品用香精中的一种或几种，冷却加蜂蜜，灌装、包装而成的风味饮品（浓浆类）。本产品加水稀释后食用。

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）、桑葚黄精风味饮品（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）、山药阿胶风味饮品（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）、怀姜红糖阿胶风味饮品（浓浆类）、冰糖柠檬风味饮品（浓浆类）、秋梨风味饮品（浓浆类）、山楂茯苓风味饮品（浓浆类）、酸枣仁百合风味饮品（浓浆类）、佛手罗汉果风味饮品（浓浆类）、蒲公英风味饮品（浓浆类）、黄精风味饮品（浓浆类）、沙棘风味饮品（浓浆类）、金桔莲子风味饮品（浓浆类）、蓝莓枸杞风味饮品（浓浆类）、赤豆薏苡仁风味饮品（浓浆类）、桑椹风味饮品（浓浆类）、怀姜红糖风味饮品（浓浆类）、红枣枸杞风味饮品（浓浆类）、芦荟风味饮品（浓浆类）、椰子风味饮品（浓浆类）、榴莲风味饮品（浓浆类）、西洋参黄芪风味饮品（浓浆类）、铁皮石斛风味饮品（浓浆类）、地黄风味饮品（浓浆类）、茶风味饮品（浓浆类）、五指毛桃牛蒡根风味饮品（浓浆类）。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 高良姜、八角茴香、小茴香、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（贡菊、怀菊、杭白菊、亳菊）、黄精、紫苏、蒲公英、酸枣仁、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 蝮蛇应清洁、无污染、无虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.4 枳椇子应符合 GB 19300 的规定。

2.1.5 松花粉、油菜花粉应符合卫生部公告 2004 年第 17 号和 GB 31636 的规定。

2.1.6 桂花应符合 DB35/T 1127 的规定。

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

2.1.8 蛹虫草应符合卫生部公告 2014 年第 10 号的规定。

2.1.9 黑豆应符合 GB 1352 的规定。

2.1.10 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。

2.1.11 杜仲雄花应符合卫生部公告 2014 年第 6 号的规定。

2.1.12 银耳应符合 NY/T 834 和 GB 7096 的规定。

2.1.13 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.14 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。

2.1.15 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部公告 2010 年 3 号的规定。

- 2.1.16 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、荜拨应符合 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 南瓜籽应符合 GB/T 24712 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.24 鹿鞭应符合卫生部批复卫监督函 2012 年 8 号的规定。
- 2.1.25 猴头菇应符合 DB51/T 1214 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.26 菊粉应符合卫生部公告 2009 年第 5 号的规定。
- 2.1.27 青梅应符合 DB44/T 846.1 的规定。
- 2.1.28 枇杷叶应符合卫生部公告 2014 年第 20 号的规定。
- 2.1.29 紫薯应符合 NY/T 1049 的规定。
- 2.1.30 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。
- 2.1.31 葡萄应符合 GH/T 1022 的规定。
- 2.1.32 葡萄干应符合 NY/T 705 的规定。
- 2.1.33 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.34 红茶应符合 NY/T 780 和 GB2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.35 绿茶应符合 GB/T 26530 和 GB2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.36 草莓应符合 NY/T 444 的规定。
- 2.1.37 蓝莓应符合 GB/T 27658 的规定。
- 2.1.38 金桔应符合 GB/T 33470 的规定。
- 2.1.39 菠萝应符合 NY/T 450 的规定。
- 2.1.40 猕猴桃应符合 NY/T 425 的规定。
- 2.1.41 西番莲应符合 NY/T 491 的规定。
- 2.1.42 苹果应符合 GB/T 10651 的规定。
- 2.1.43 黄秋葵应清洁、无污染、无虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.44 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 2.1.45 怀姜应符合 DB41/T 1284 的规定。
- 2.1.46 怀菊花应符合 GB/T 20353 的规定。
- 2.1.47 怀山药应符合 GB/T 20351 的规定。

- 2.1.48 柿子应符合 GB/T 20453 的规定。
- 2.1.49 乌龙茶应符合 DB35/T 943 和 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.50 沙棘叶应清洁、无污染、无虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.51 库拉索芦荟凝胶应符合卫生部公告 2008 年第 12 号的规定。
- 2.1.52 椰子应符合 NY/T 490 的规定。
- 2.1.53 榴莲应符合 NY/T 1437 的规定。
- 2.1.54 西洋参、黄芪、灵芝、党参、肉苁蓉、铁皮石斛、山茱萸、天麻、杜仲叶符合卫健委公告 2023 年 9 号的规定。
- 2.1.55 地黄、麦冬、天冬、化橘红应符合卫健委公告 2024 年 4 号的规定。
- 2.1.56 白茶应符合 GB/T 22291 的规定。
- 2.1.57 五指毛桃应符合国卫办食品函〔2014〕205 号的规定。
- 2.1.58 牛蒡根应符合 DBS32/ 019 的规定。
- 2.1.59 天贝应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.60 苦荞应符合 DB52/T 1078 的规定。
- 2.1.61 糙米应符合 GB/T 18810 的规定。
- 2.1.62 糯米应符合 DB42/T 1034 的规定。
- 2.1.63 黑米应符合 NY/T 832 的规定。
- 2.1.64 大麦应符合 GB/T 7416 的规定。
- 2.1.65 刺梨应符合 DB52/T 936 的规定。
- 2.1.66 黑枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.67 红糖应符合 QB/T 4561 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.68 冰糖应符合 QB/T 1173 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.69 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.70 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.71 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.72 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.73 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.74 低聚木糖应符合 GB/T 35545 的规定。
- 2.1.75 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.76 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.77 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.78 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。

- 2.1.79 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.80 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.81 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.82 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.83 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.84 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.85 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.86 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.87 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.88 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.89 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.90 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.91 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.92 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.93 抗性糊精应符合 QB/T 5947 的规定。
- 2.1.94 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.95 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.96 明胶应符合 QB/T 4087 的规定。
- 2.1.97 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.98 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.99 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.100 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.101 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.102 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.103 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.104 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.105 麦芽糖醇应符合 GB 28307 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	具有本品应有的性状	从样品中取出 1 瓶,置于洁净白瓷盘中,

色泽	具有本品应有的色泽	在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽及杂质、嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
气、滋味	具有本品特有的气、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
可溶性固形物（20° C, 折光计法）， %	≥ 0.1	GB/T 12143
pH 值	2.5~5.5	GB 5009.237
铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
展青霉素 ^a ， μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
山梨酸钾 ^c （以山梨酸计）， g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^c （以苯甲酸计）， g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
柠檬黄 ^c ， g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
日落黄 ^c ， g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
诱惑红 ^c ， g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
亮蓝 ^c ， g/kg	≤ 0.02	GB 5009.35
甜菊糖苷 ^c （以甜菊糖醇当量计）， g/kg	≤ 0.2	SN/T 3854
氰化物 ^b （以 HCN 计）， mg/L	≤ 0.05	GB 5009.36
环己基氨基磺酸钠 ^c （以环己基氨基磺酸计）， g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^c ， g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
乙酰磺胺酸钾 ^c ， g/kg	≤ 0.3	GB 5009.140
脲酶试验 ^d	阴性	GB 5009.183
三氯蔗糖 ^c ， g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
a 仅适用于添加山楂、苹果的产品。		
b 仅适用于添加杏仁的产品。		
c 同一功能的食品添加剂（防腐剂、着色剂）混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量比例之和不应超过		

1。

d 仅适用于以黑豆为原料的产品检验。

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	1	10	GB 4789. 3 中的平板计数法
*霉菌, CFU/mL ≤	10				GB 4789. 15
*酵母, CFU/mL ≤	10				GB 4789. 15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789. 4
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB 4789. 25 执行;					
注 2: 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。					
*霉菌、酵母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

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB12695 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, 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, 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

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、pH 值、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

风味饮品（浓浆类）是以高良姜、八角茴香、小茴香、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、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、桑葚、桔梗、荷叶、莲子、生姜、菊花、黄精、紫苏、蒲公英、酸枣仁、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、枳椇子、松花粉、油菜花粉、桂花、核桃仁、蛹虫草、黑豆、玉米须、杜仲雄花、银耳、魔芋粉、人参（人工种植5年以下）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、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）、雪莲培养物、芫荽、山奈、草果、姜黄、荜拨、玛咖粉、南瓜籽、猴头菇、菊粉、青梅、枇杷叶、紫薯、燕窝、葡萄、葡萄干、草莓（清洗、取汁）、蓝莓（清洗、取汁）、金桔（清洗、取汁）、菠萝（清洗、取汁）、猕猴桃（清洗、取汁）、西番莲（清洗、取汁）、苹果（清洗、取汁）、黄秋葵、胡萝卜、怀姜（清洗、粉碎、取汁或不取汁）、怀菊花、怀山药、柿子里、沙棘叶、库拉索芦荟凝胶、椰子（清洗、取汁）、榴莲（清洗、去皮）、西洋参、黄芪、灵芝、党参、肉苁蓉、铁皮石斛、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红、五指毛桃、牛蒡根、苦荞、糙米、糯米、黑米、大麦、刺梨、黑枸杞中的几种为主要原料，清洗后浸泡熬制，经熬制后过滤或不过滤，添加或不添加红糖、冰糖、黑糖中的一种或几种继续熬制，添加或不添加牡蛎、乌梢蛇、鸡内金、蝮蛇、鹿鞭、黄酒、红茶、绿茶、白茶、乌龙茶、黄原胶、麦芽糊精、赤藓糖醇、低聚异麦芽糖、低聚木糖、甜菊糖苷、木糖醇、山梨糖醇、乳糖醇、结晶果糖、聚葡萄糖、三氯蔗糖、麦芽糖、果葡糖浆、低聚果糖、山梨酸钾、柠檬酸、DL-苹果酸、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、果胶、苯甲酸钠、抗性糊精、海藻酸钠、阿拉伯胶、明胶、羧甲基纤维素钠、食用色素【柠檬黄、日落黄、诱惑红、亮蓝中的一种或几种】、维生素C（抗坏血酸）、麦芽糖醇、食品用香精中的一种或几种，冷却加蜂蜜，灌装、包装而成的风味饮品（浓浆类）。

本产品加水稀释后食用。

维生素C在本产品中作为抗氧化剂使用。

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，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。

焦作广草志生物科技有限公司