



412025S-2025



南阳长福源生物科技有限公司企业标准

Q/NYCF 0002S-2025

桃仁薤白饮料浓浆

2025-07-02 发布

2025-07-02 实施

南阳长福源生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由南阳长福源生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张振宇。

H N
Q B

桃仁薤白饮料浓浆

1 范围

本标准规定了桃仁薤白饮料浓浆的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以桃仁、薤白为原料，添加山楂、蝮蛇、干姜、阿胶中的几种，经预处理、水煮、过滤、浓缩、调配（加入麦芽糖、白砂糖、蜂蜜中的一种或几种）或不调配、灌装、包装加工而成的桃仁薤白饮料浓浆。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1生产饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2桃仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.3薤白、蝮蛇、阿胶应清洁、卫生、无污染、无杂质，其质量要求应符合《中华人民共和国药典》2025 年版一部的规定。

2.1.4山楂应符合 GH/T 1159 的规定。

2.1.5干姜应符合 GH/T 1172 的规定。

2.1.6麦芽糖应符合 GB 15203 的规定。

2.1.7白砂糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.8蜂蜜应符合 GB 14963 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	浓稠状液态或膏状	取适量样品置于无色透明的容器中，在自然光下观察性状、色泽、杂质，鉴别气味，用温开水漱口，按照标签标示的冲调方法稀释后品尝滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
滋味、气味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来异物	

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
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
相对密度	≥ 1.1	GB 5009.2
展青霉素，μg/kg	≤ 30（仅适用于添加山楂的产品）	GB 5009.185

注：*铅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	10 ²	10 ⁴	GB 4789. 2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3
霉菌，CFU/g ≤	20				GB 4789. 15
酵母，CFU/g ≤	20				GB 4789. 15
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
注：a 样品的采样和处理按 GB 4789. 1 和 GB 4789. 25 执行。					

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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

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，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、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以桃仁、薤白为原料，添加山楂、蝮蛇、干姜、阿胶中的几种，经预处理、水煮、过滤、浓缩、调配（加入麦芽糖、白砂糖、蜂蜜中的一种或几种）或不调配、灌装、包装加工而成的桃仁薤白饮料浓浆。

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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳长福源生物科技有限公司

H N
Q B