



412267S-2025



河南羊鼻公生物科技有限公司企业标准

Q/HYBG 0002S-2025

# 风味饮料浓浆

2025-07-24 发布

2025-07-24 实施

河南羊鼻公生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南羊鼻公生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘金平。

H N

Q B

# 风味饮料浓浆

## 1 范围

本标准规定了风味饮料浓浆的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以人参(人工种植五年以下)、地黄、玉竹、益智仁、核桃仁、淡竹叶、干姜、桑叶、罗汉果、香橼、鱼腥草、花椒、槐花、胖大海、桔梗、龙眼肉(桂圆)、肉桂、鱼腥草、甘草、薏苡仁、火麻仁、白芷、五指毛桃、佛手、黄精、桃仁、葛根、高良姜、陈皮、砂仁、山楂、麦芽、决明子、黑芝麻、桑葚、百合、覆盆子、莲子、橘红、香橼、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、代代花、山药、枳椇子、枣(大枣、酸枣、黑枣中的一种或几种)、乌梅、魔芋粉、芡实、金银花、小茴香、榧子、沙棘、杏仁、芦根、百合、白茅根、豆豉、栀子、紫苏、枇杷果、茯苓、柠檬、蒲公英、菊花(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种)、青果、党参、肉苁蓉(荒漠)、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、荷叶、酸枣仁、马齿苋、鲜梨中的一种或几种为主要原料,添加或不添加阿胶、鸡内金、牡蛎、燕窝、鹿鞭、松花粉、果蔬酵素(发酵果蔬汁)(草莓、苹果、蓝莓、百香果、西瓜、菠萝、柠檬、木瓜、葡萄、番茄、山楂、枸杞、红枣、萝卜、南瓜中的一种或几种)、水飞蓟籽油微囊粉、二氢槲皮素、吡咯并喹啉醌二钠盐、酵母蛋白、桃胶、枇杷叶、甘蔗多酚、关山樱花、黑果腺肋花楸果、宝乐果粉、阿拉伯半乳聚糖、低聚木糖、茶叶茶氨酸、奇亚籽、圆苞车前子壳、水飞蓟籽油、杜仲雄花、低聚甘露糖、广东虫草子实体、辣木叶、雨生红球藻、表没食子儿茶素没食子酸酯、诺丽果浆、酵母 B-葡聚糖、雪莲培养物、植物甾醇、盐藻及提取物、乳矿物盐、牛奶碱性蛋白、菊粉、低聚半乳糖、水解蛋黄粉、酵母提取物、水苏糖粉、菠萝蛋白酶、木瓜蛋白酶、低聚果糖、低聚异麦芽糖、麦芽糖、葡萄糖、果葡糖浆、大豆肽、植物蛋白肽(来源于大豆、小麦、花生、玉米、核桃、杏仁、芝麻中的一种或几种)、桂花、全脂乳粉、植脂末(葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、磷酸氢二钾、二氧化硅、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾)、红茶粉、果味酱(水、魔芋粉、淀粉、果葡糖浆、白砂糖、苹果汁、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、羧甲基纤维素钠)、蜂蜜、白砂糖、木糖醇、赤藓糖醇、冰糖、食用盐、柠檬酸、乳酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶、果胶、魔芋粉、D-异抗坏血酸钠、单,双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、异麦芽酮糖、麦芽糖醇、麦芽糖醇液、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、海藻酸丙二醇酯、淀粉磷酸酯钠、海藻酸钠、刺云实胶、双乙酰酒石酸单双甘油酯、甜菊糖苷、环己基氨基磺酸钠、苯甲酸钠、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、山梨酸钾、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、 $\beta$ -胡萝卜素、 $\beta$ -环状糊精、柠檬黄、诱惑红、氯化钾、食用香精中的一种或几种原料,添加生活饮用水,经挑选清洗、熬煮过滤、调配、灭菌、灌装、包装而成的风味饮料浓浆。

根据原辅料的不同可以分为不同的口味。

## 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 松花粉应符合 GH/T 1030 和 GB 31636 的规定。
- 2.1.3 低聚木糖应符合 GB/T 35545 的规定。
- 2.1.4 雨生红球藻应符合 GB/T 30893 的规定。
- 2.1.5 低聚半乳糖应符合 GB 1903.27 的规定。
- 2.1.6 低聚果糖应符合 GB 1903.40 的规定。
- 2.1.7 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.8 麦芽糖应符合 GB/T 20883 的规定。
- 2.1.9 葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.10 植物蛋白肽应符合 GB 31611 的规定。
- 2.1.11 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.12 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.13 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 2.1.14 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.15 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.16 冰糖应符合 GB/T 35883 的规定。
- 2.1.17 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.18 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.19 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.20 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.21 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.22 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.23 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.24 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.25 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.26 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.27 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.28 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.29 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.30 异麦芽酮糖应符合 GB 1886.182 的规定。
- 2.1.31 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.32 麦芽糖醇液应符合 GB 28307 的规定。

- 2.1.33 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.34 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.35 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.36 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.37 淀粉磷酸酯钠应符合 GB 29936 的规定。
- 2.1.38 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.39 刺云实胶应符合 GB 1886.86 的规定。
- 2.1.40 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.41 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.42 环己氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.43 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.44 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.45 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.46 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.47 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.48 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.49 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.50  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.51 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.52 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.53 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.54 人参(人工种植五年以下)应符合关于批准人参(人工种植)为新资源食品的公告(卫生部公告 2012 年第 17 号)的规定。
- 2.1.55 地黄应符合国家卫生健康委员会 国家市场监督管理总局关于地黄等 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。
- 2.1.56 五指毛桃应符合国家卫生计生委办公厅关于五指毛桃有关问题的复函(国卫办食品函(2014) 205 号)的规定。
- 2.1.57 魔芋粉应符合 NY/T 494 魔芋粉的规定。
- 2.1.58 枇杷叶应符合原卫计委公告 2014 年第 20 号的规定。
- 2.1.59 柠檬应符合 GB/T 29370 和 GB 2762、GB 2763 水果项下要求的规定。
- 2.1.60 党参、肉苁蓉(荒漠)、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合国家卫生健康委员会公告 2023 年第 9 号的规定。
- 2.1.61 鲜梨应符合 SB/T 10650 和 GB 2762、GB 2763 水果项下要求的规定。

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

2.1.63 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。

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

2.1.65 玉竹、阿胶、益智仁、鸡内金、核桃仁、淡竹叶、干姜、桑叶、罗汉果、香橼、鱼腥草、花椒、槐花、胖大海、桔梗、牡蛎、龙眼肉（桂圆）、肉桂、鱼腥草、甘草、薏苡仁、火麻仁、白芷、佛手、黄精、桃仁、葛根、高良姜、陈皮、砂仁、山楂、麦芽、决明子、黑芝麻、桑葚、百合、覆盆子、莲子、橘红、香橼、代代花、山药、枳椇子、枣（大枣、酸枣、黑枣）、乌梅、芡实、金银花、小茴香、榧子、沙棘、杏仁、芦根、百合、白茅根、豆豉、栀子、紫苏、茯苓、蒲公英、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种）、青果、荷叶、酸枣仁、马齿苋应符合《中华人民共和国药典》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	浓稠状液体	从混合均匀的样品中取出适量,倒入一洁净烧杯中,自然光下观察其性状、色泽、杂质,嗅其气味,然后用温开水漱口,品其滋味。
滋味、气味	具有该产品应有的气味、滋味,无异味	
色泽	具有该产品应有的色泽	
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	
甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
脲酶试验 <sup>d</sup>		阴性	GB 5009.183
可溶性固形物（20℃,折光计法）, %	≥	1.0	GB/T 12143
*铅（以Pb计）, mg/kg	≤	0.28	GB 5009.12
山梨酸钾（以山梨酸计） <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
氰化物（以HCN计） <sup>b</sup> , mg/L	≤	0.05	GB 5009.36
展青霉素 <sup>c</sup> , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
甜菊糖苷 <sup>a</sup> （以甜菊醇当量计）, g/kg	≤	0.2	SN/T 3854
苯甲酸钠 <sup>a</sup> （以苯甲酸计）, g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
三氯蔗糖 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
乙酰胺酸钾 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.3	GB 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜） <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.6	GB 5009.263

乙二胺四乙酸二钠 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.03	GB 5009.278
β-胡萝卜素 <sup>a</sup> , g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
柠檬黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
诱惑红 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.1	SN/T 1743 或 GB 5009.35
磷酸盐 <sup>a</sup> (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
<p>注：* 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>a 仅适用于添加相应食品添加剂的产品检验；</p> <p>b 仅适用于添加了杏仁的植物饮料浓浆，检测结果换算为以 HCN 计；按产品标签标示的冲调方法稀释后应符合本标准要求；</p> <p>c 仅适用于原料中含有山楂的产品。</p> <p>d 仅适用于添加大豆肽、大豆蛋白肽的产品。</p> <p>同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂、防腐剂)在混合使用时,各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1。</p>			

#### 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
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
注：a样品的采样及处理按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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

#### 2.7 其它要求

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；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。型式检验按国家有关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以人参(人工种植五年以下)、地黄、玉竹、益智仁、核桃仁、淡竹叶、干姜、桑叶、罗汉果、香橼、鱼腥草、花椒、槐花、胖大海、桔梗、龙眼肉(桂圆)、肉桂、鱼腥草、甘草、薏苡仁、火麻仁、白芷、五指毛桃、佛手、黄精、桃仁、葛根、高良姜、陈皮、砂仁、山楂、麦芽、决明子、黑芝麻、桑葚、百合、覆盆子、莲子、橘红、香橼、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、代代花、山药、枳椇子、枣(大枣、酸枣、黑枣中的一种或几种)、乌梅、魔芋粉、芡实、金银花、小茴香、榧子、沙棘、杏仁、芦根、百合、白茅根、豆豉、栀子、紫苏、枇杷果、茯苓、柠檬、蒲公英、菊花(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种)、青果、党参、肉苁蓉(荒漠)、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、荷叶、酸枣仁、马齿苋、鲜梨中的一种或几种为主要原料,添加或不添加阿胶、鸡内金、牡蛎、燕窝、鹿鞭、松花粉、果蔬酵素(发酵果蔬汁)(草莓、苹果、蓝莓、百香果、西瓜、菠萝、柠檬、木瓜、葡萄、番茄、山楂、枸杞、红枣、萝卜、南瓜中的一种或几种)、水飞蓟籽油微囊粉、二氢槲皮素、吡咯并喹啉醌二钠盐、酵母蛋白、桃胶、枇杷叶、甘蔗多酚、关山樱花、黑果腺肋花楸果、宝乐果粉、阿拉伯半乳聚糖、低聚木糖、茶叶茶氨酸、奇亚籽、圆苞车前子壳、水飞蓟籽油、杜仲雄花、低聚甘露糖、广东虫草子实体、辣木叶、雨生红球藻、表没食子儿茶素没食子酸酯、诺丽果浆、酵母 B-葡聚糖、雪莲培养物、植物甾醇、盐藻及提取物、乳矿物盐、牛奶碱性蛋白、菊粉、低聚半乳糖、水解蛋黄粉、酵母提取物、水苏糖粉、菠萝蛋白酶、木瓜蛋白酶、低聚果糖、低聚异麦芽糖、麦芽糖、葡萄糖、果葡糖浆、大豆肽、植物蛋白肽(来源于大豆、小麦、花生、玉米、核桃、杏仁、芝麻中的一种或几种)、桂花、全脂乳粉、植脂末(葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、磷酸氢二钾、二氧化硅、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾)、红茶粉、果味酱(水、魔芋粉、淀粉、果葡糖浆、白砂糖、苹果汁、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、羧甲基纤维素钠)、蜂蜜、白砂糖、木糖醇、赤藓糖醇、冰糖、食用盐、柠檬酸、乳酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶、果胶、魔芋粉、D-异抗坏血酸钠、单,双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、异麦芽酮糖、麦芽糖醇、麦芽糖醇液、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、海藻酸丙二醇酯、淀粉磷酸酯钠、海藻酸钠、刺云实胶、双乙酰酒石酸单双甘油酯、甜菊糖苷、环己基氨基磺酸钠、苯甲酸钠、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、山梨酸钾、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、 $\beta$ -胡萝卜素、 $\beta$ -环状糊精、柠檬黄、诱惑红、氯化钾、食用香精中的一种或几种原料,添加生活饮用水,经挑选清洗、熬煮过滤、调配、灭菌、灌装、包装而成的风味饮料浓浆。

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》的规定等标准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。