



4 12052 S-2025



强盛药业(河南)有限公司企业标准

Q/QSY 0003S-2025

饮料浓浆

2025-07-08 发布

2025-07-08 实施

强盛药业(河南)有限公司 发布

前 言

本标准由强盛药业(河南)有限公司提出并起草。

本标准起草人：裴宇。

H N

Q B

饮料浓浆

1 范围

本标准规定了饮料浓浆的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以怀姜粉、秋梨粉、雪梨粉、枇杷粉中的一种或几种为主要原料，添加生活饮用水（过滤、反渗透），添加红枣粉、枸杞粉、桑葚粉、山药粉、黄精粉、黄芪粉、葛根粉、覆盆子粉、肉苁蓉粉、牡蛎粉、海参粉、杜仲雄花粉、人参粉（五年及五年以下人工种植）、白砂糖、冰糖中的一种或多种，经配料、熬制、冷却、过滤、灌装、杀菌、包装工艺加工制成的饮料浓浆。

根据原料种类的不同分为以下几种：秋梨膏、姜糖膏、枇杷饮料浓浆。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 白砂糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.2 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 怀姜粉、秋梨粉、雪梨粉、枇杷粉应符合 GH/T 1456 和 NY/T 1884 的规定。

2.1.5 红枣粉、枸杞粉、桑葚粉、山药粉、黄精粉、黄芪粉、葛根粉、覆盆子粉、肉苁蓉粉、牡蛎粉、海参粉、杜仲雄花粉、人参粉（五年及五年以下人工种植）应符合 GB/T 29602 和 GB 7101 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	浓稠浆状，均匀一致	取 100g 左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	具有本产品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质沉淀	

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℃，折光计法），%	≥ 10.0	GB/T 12143
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.28	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
展青霉素 ^a ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

a仅适用于山楂粉的检验。

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/g	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3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

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、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、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以怀姜粉、秋梨粉、雪梨粉、枇杷粉中的一种或几种为主要原料，添加生活饮用水（过滤、反渗透），添加红枣粉、枸杞粉、桑葚粉、山药粉、黄精粉、黄芪粉、葛根粉、覆盆子粉、肉苁蓉粉、牡蛎粉、海参粉、杜仲雄花粉、人参粉（五年及五年以下人工种植）、白砂糖、冰糖中的一种或多种，经配料、熬制、冷却、过滤、灌装、杀菌、包装工艺加工制成的饮料浓浆。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。

强盛药业(河南)有限公司

H N
Q B