



412506S-2025



河南多福源健康食品有限公司企业标准

Q/HDFY 0008S-2025

# 地黄饮料

2025-08-18 发布

2025-08-18 实施

河南多福源健康食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南多福源健康食品有限公司提出并起草。

本标准的附录A为规范性附录。

本标准主要起草人：雒天才、韩甜甜。

本标准自发布实施日起替代Q/HDFY 0008S-2024 。

H N

Q B

# 地黄饮料

## 1 范围

本标准规定了地黄饮料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以怀地黄为主要原料，添加或不添加山药、茯苓、党参、黄芪、砂仁、红枣、黄精、枸杞子、甘草、罗汉果中的一种或几种，经清洗、切片、加热水浸泡、萃取、过滤而成提取液，添加或不添加白砂糖、蜂蜜、赤藓糖醇、木糖醇、柠檬酸、柠檬酸钠、碳酸氢钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖（蔗糖素）、罗汉果甜苷、甜菊糖苷、苯甲酸钠、山梨酸钾中的一种或几种，经灌装封口、杀菌（或杀菌、灌装封口）、包装而成的地黄饮料。

## 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 怀地黄应符合 GB/T 20350 的规定。

2.1.3 山药、茯苓、党参、黄芪、砂仁、黄精、枸杞子、甘草、罗汉果应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.4 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.7 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

2.1.8 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.9 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.10 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.11 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.12 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.13 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.14 三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。

2.1.15 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。

2.1.16 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。

2.1.17 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.18 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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
状态	液体，无肉眼可见的外来杂质	取样品 50mL，倒入洁净的烧杯中，自然

色泽	具有该产品应有的色泽	光下用肉眼观察状态、色泽，嗅其气味， 然后以温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有该产品应有的滋味、气味，无异味	

## 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
梓醇的鉴别试验	呈阳性	附录 A
可溶性固形物 (20° C 折光计法), %	≥ 2	GB/T 12143
甜蜜素 <sup>a</sup> (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.3	GB 5009.140
三氯蔗糖 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
苯甲酸钠 <sup>a</sup> (以苯甲酸计), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.28
山梨酸钾 <sup>a</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
甜菊糖苷 <sup>a</sup> (以甜菊醇当量计), g/kg	≤ 0.2	SN/T 3854
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
锌、铁、铜总和 <sup>b</sup> , mg/L	≤ 20	GB 5009.13、GB 5009.14、GB 5009.90
锡 (以 Sn 计) <sup>b</sup> , mg/kg	≤ 150	GB 5009.16
注: *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅适用于添加相应食品添加剂的产品; b 仅适用于易拉罐包装的产品。 同一功能的食品添加剂 (防腐剂) 在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。		

## 2.4 微生物限量

2.4.1 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求, 按 GB 4789.26 规定的方法检验。

2.4.2 非经商业无菌生产的产品, 其微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789. 3 中的平板计数法
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789. 4
霉菌, CFU/mL	≤	20			GB 4789. 15
酵母, CFU/mL	≤	20			GB 4789. 15
备注: 1、样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB 4789. 25 执行。 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。					

### 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 12695和GB 14881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; 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(适用于非商业无菌生产的产品)、大肠菌群(适用于非商业无菌生产的产品)、商业无菌(适用于经商业无菌生产的产品)的检验。型式检验按国家有关规定执行。

附录 A  
(规范性附录)  
梓醇的检验

取样品 50m, 在水浴液缩至 10ml, 置分液漏斗中, 以醋酸乙酯提取三次, 每次 10ml, 弃去醋酸乙酯液, 用以水饱和的正丁醇提取三次, 每次 10ml, 合并正丁醇液, 水浴挥干, 残渣加甲醇 1ml 溶解, 作为供试品溶液。取梓醇对照品, 加甲醇制定每 1ml 含 2mg 的溶液, 作为对照品溶液, 吸取上述溶液各 5ml, 分别点于同一硅胶 G 薄层板 (厚 500um) 上, 以醋酸乙酯—无水乙醇水(7: 3: 1) 为展开剂, 展开, 取出, 晾干, 喷以 5% 香草醛液硫酸溶液, 热风吹至显色清晰, 供试品色谱中, 在与对照品色谱相应位置上, 应显相同颜色的斑点为阳性。

## 编制说明

本标准适用于以怀地黄为主要原料，添加或不添加山药、茯苓、党参、黄芪、砂仁、红枣、黄精、枸杞子、甘草、罗汉果中的一种或几种，经清洗、切片、加热水浸泡、萃取、过滤而成提取液，添加或不添加白砂糖、蜂蜜、赤藓糖醇、木糖醇、柠檬酸、柠檬酸钠、碳酸氢钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖（蔗糖素）、罗汉果甜苷、甜菊糖苷、苯甲酸钠、山梨酸钾中的一种或几种，经灌装封口、杀菌（或杀菌、灌装封口）、包装而成的地黄饮料。

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》等制订本企业标准，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。

河南多福源健康食品有限公司