



412559S-2025



湍之源农业（河南省）有限责任公司企业标准

Q/TZY 0008S-2025

植物饮料浓浆

2025-08-26 发布

2025-08-26 实施

湍之源农业（河南省）有限责任公司 发布

前 言

本标准由湍之源农业（河南省）有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：刘起栓。

H N

Q B

植物饮料浓浆

1 范围

本标准规定了植物饮料浓浆的分类、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、地黄、麦冬、天冬、化橘红、人参（人工种植5年以下）、葛根、金银花、枸杞、栀子、黄精、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（桂圆）、沙棘、香橼、枳椇子、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、砂仁、胖大海、茯苓、桃仁、桑叶、桑椹、桔梗、荷叶、莲子、生姜、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、紫苏、蒲公英、酸枣仁、橘皮、薄荷、薏苡仁、陈皮、藿香、益智仁、覆盆子、白芷、鲜白茅根、丁香、菊苣、白果、桂花、核桃仁、蛹虫草、黑豆、玉米须、杜仲雄花、银耳、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、枇杷果（清洗、切片）、鲜梨（清洗、切片）、柠檬（清洗、切片）、溪蜜柚（清洗、切片）、凉粉草、雪莲培养物、玛咖粉、苦荞、松花粉、油菜花粉、南瓜籽、猴头菇、菊粉、青梅、枇杷叶、燕窝中的一种或几种为原料，经清洗或不清洗，水煮提取、浓缩、过滤或不过滤，添加或不添加麦芽糖浆、麦芽糖醇、果葡糖浆、蜂蜜、红糖、葡萄糖、白砂糖、冰糖、柠檬酸、DL-苹果酸、麦芽糊精、黄原胶、瓜尔胶、D-异抗坏血酸钠、维生素C（抗氧化剂）、维生素E（抗氧化剂）、山梨酸钾的一种或几种，再次熬制、灌装、包装而成的植物饮料浓浆。

根据原料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合卫健委2023年第9号公告的规定。

2.1.2 地黄、麦冬、天冬、化橘红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。

2.1.3 葛根、金银花、枸杞、栀子、黄精、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（桂圆）、沙棘、香橼、枳椇子、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、砂仁、胖大海、茯苓、桃仁、桑叶、桑椹、桔梗、荷叶、莲子、生姜、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、紫苏、蒲公英、酸枣仁、橘皮、薄荷、薏苡仁、陈皮、藿香、益智仁、覆盆子、白芷、鲜白茅根、丁香、菊苣、白果、桂花应符合《中华人民共和国药典》的规定。

2.1.4 核桃仁应符合LY/T 1922和GB 19300的规定。

- 2.1.5 蛹虫草应符合卫生部公告 2014 年第 10 号的规定。
- 2.1.6 黑豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.7 玉米须应符合原卫生部公告 2012 年第 306 号的规定。
- 2.1.8 杜仲雄花应符合原卫计委公告 2014 年第 6 号的规定。
- 2.1.9 枇杷叶应符合原国家卫计委公告 2014 年第 20 号的规定。
- 2.1.10 银耳应符合 NY/T 834 的规定。
- 2.1.11 玫瑰花(重瓣红玫瑰)、凉粉草应符合原卫生部 2010 年第 3 号的规定。
- 2.1.12 鲜梨应符合 GB/T 10650 的规定。
- 2.1.13 柠檬应符合 GB/T 29370 的规定。
- 2.1.14 枇杷果、溪蜜柚应符合应清洁、卫生、无污染、无腐烂。
- 2.1.15 雪莲培养物应符合卫生部公告 2010 年第 9 号的规定。
- 2.1.16 玛咖粉应符合卫生部公告 2011 年第 13 号的规定。
- 2.1.17 南瓜籽应符合 GB/T 24712 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.18 猴头菇应符合 DB51/T 1214 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.19 菊粉应符合卫生部公告 2009 年第 5 号的规定。
- 2.1.20 青梅应符合 DB44/T 846.1 的规定。
- 2.1.21 苦荞应符合 GB/T 10458 的规定。
- 2.1.22 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。
- 2.1.23 枇杷叶应符合原国家卫计委公告 2014 年第 20 号的规定。
- 2.1.24 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。
- 2.1.25 麦芽糖浆应符合 GB/T 20882.5 和 GB 1523 的规定。
- 2.1.26 麦芽糖醇应符合 GB 28307 和 GB 1523 的规定。
- 2.1.27 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 1523 的规定。
- 2.1.28 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.29 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.30 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 1523 的规定。
- 2.1.31 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.32 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.33 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.34 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.35 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.36 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.37 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。

- 2.1.38 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定
- 2.1.39 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.40 维生素 E 应符合 GB 14756 的规定
- 2.1.41 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.42 生产用水符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.43 人参(人工种植 5 年以下)应符合原卫生部公告 2012 年第 17 号的规定。

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 | 液态或浓稠状液体或膏状 | 取适量样品置于无色透明的容器中，按产品标签标示的冲调方法稀释后，在自然光下观察性状、色泽、鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无外来异物 |
| 色泽 | 具有本品应有的色泽 | |
| 气味、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 | |

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 |
|---------------------------------|---------|-------------|
| pH 值 | 4.5~8.8 | GB/T 12143 |
| *铅(以 Pb 计), mg/kg | ≤ 0.28 | GB 5009.12 |
| ^a 山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg | ≤ 0.5 | GB 5009.28 |
| ^a 维生素 E, g/kg | ≤ 0.2 | GB 5009.82 |
| ^b 氰化物(以 HCN 计), mg/L | ≤ 0.05 | GB 5009.36 |
| ^c 脲酶试验 | 阴性 | GB 5009.183 |

注: *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定,

a 仅适用于添加该品种食品添加剂的产品;

b 仅适用于添加杏仁的产品;

c 仅适用于添加黑豆的产品。

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 中的平板计数法 |
| 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 |
| 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

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

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, 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。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红、人参(人工种植 5 年以下)、葛根、金银花、枸杞、栀子、黄精、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（桂圆）、沙棘、香橼、枳椇子、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、砂仁、胖大海、茯苓、桃仁、桑叶、桑椹、桔梗、荷叶、莲子、生姜、菊花(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种)、紫苏、蒲公英、酸枣仁、橘皮、薄荷、薏苡仁、陈皮、藿香、益智仁、覆盆子、白芷、鲜白茅根、丁香、菊苣、白果、桂花、核桃仁、蛹虫草、黑豆、玉米须、杜仲雄花、银耳、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、枇杷果(清洗、切片)、鲜梨(清洗、切片)、柠檬(清洗、切片)、溪蜜柚(清洗、切片)、凉粉草、雪莲培养物、玛咖粉、苦荞、松花粉、油菜花粉、南瓜籽、猴头菇、菊粉、青梅、枇杷叶、燕窝中的一种或几种为原料，经清洗或不清洗，水煮提取、浓缩、过滤或不过滤，添加或不添加麦芽糖浆、麦芽糖醇、果葡糖浆、蜂蜜、红糖、葡萄糖、白砂糖、冰糖、柠檬酸、DL-苹果酸、麦芽糊精、黄原胶、瓜尔胶、D-异抗坏血酸钠、维生素 C(抗氧化剂)、维生素 E(抗氧化剂)、山梨酸钾的一种或几种，再次熬制、灌装、包装而成的植物饮料浓浆。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。

湍之源农业（河南省）有限责任公司