



410047S-2026



河南沫羽生物科技有限公司企业标准

Q/HMY 0001S-2026

植物饮料浓浆

2026-01-13 发布

2026-01-13 实施

河南沫羽生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南沫羽生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：于艳蒙。

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。

本标准适用于以丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小薑、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、芡实、花椒、赤小豆、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、梔子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、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、蛹虫草、桂花、玉米须、杜仲雄花、人参（人工种植，五年以下）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、雪莲培养物、玛咖粉、菊粉、枇杷叶、沙棘叶、库拉索芦荟凝胶、辣木叶、平卧菊三七、丹凤牡丹花、广东虫草子实体、雨生红球藻、桃胶、关山樱花、黑果腺肋花楸果、宝乐果粉、奇亚籽、圆苞车前子壳、雪莲培养物、魔芋粉中的一种或几种为原料，添加或不添加茶粉、果蔬或及汁（浆）或浓缩汁（浆）或发酵汁（浆）、食用盐、食糖、淀粉糖、蜂蜜、木糖醇、低聚果糖、低聚异麦芽糖、聚葡萄糖、酵母抽取物、二氢槲皮素、吡咯并喹啉酮二钠盐、儿茶素、酵母蛋白、甘蔗多酚、透明质酸钠、N-乙酰神经氨酸、阿拉伯半乳聚糖、低聚木糖、茶叶茶氨酸、壳寡糖、水飞蓟籽油、低聚甘露糖、元宝枫籽油、表没食子儿茶素没食子酸酯、磷脂酰丝氨酸、诺丽果浆、酵母 β -葡聚糖、DHA藻油、植物甾醇、盐藻及提取物、甘油二酯油、乳矿物盐、 γ -氨基丁酸、低聚半乳糖、异麦芽酮糖醇、叶黄素酯、L-阿拉伯糖、水苏糖、植脂末、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、异麦芽酮糖、乳酸、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、羧甲基纤维素钠、果胶、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、 β -环状糊精、海藻酸钠、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、甜菊糖苷、乙酰碘胺酸钾、环己基氨基碘酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、 β -胡萝卜素、甜菜红、焦糖色、柠檬黄、日落黄、诱惑红、亮蓝、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、氯化钾、D-异抗坏血酸钠、食品用香料、食品用香精中的一种或几种，经加水熬煮或调配、过滤或不过滤、灌装、灭菌、包装而成的植物饮料浓浆。

根据所用原料不同，产品分类为：复合植物型植物饮料浓浆、单一植物型植物饮料浓浆。

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丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小薑、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、芡实、花椒、赤小豆、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.3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健委 2023 年第 9 号公告的规定。
- 2.1.4地黄、麦冬、天冬、化橘红应符合国家卫健委 2024 年 第 4 号公告的规定。
- 2.1.5蛹虫草应符合原卫计委公告（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.6桂花、玉米须、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、沙棘叶应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.7杜仲雄花应符合原卫计委公告（2014 年第 6 号）的规定。
- 2.1.8人参（人工种植，五年以下）应符合原卫生部 2012 年 17 号公告的规定。
- 2.1.9雪莲培养物应符合原卫生部公告（2010 年第 9 号）的规定。
- 2.1.10玛咖粉应符合原卫生部公告（2011 年第 13 号）的规定。
- 2.1.11菊粉应符合原卫生部公告（2009 年第 5 号）的规定。
- 2.1.12枇杷叶应符合原卫计委公告（2014 年第 20 号）的规定。
- 2.1.13库拉索芦荟凝胶应符合原卫生部公告（2008 年第 12 号）的规定。
- 2.1.14辣木叶应符合原卫生部公告（2012 年第 19 号）的规定。
- 2.1.15平卧菊三七应符合原卫生部公告（2012 年第 8 号）的规定。
- 2.1.16丹凤牡丹花应符合原卫计委公告（2013 年第 10 号）的规定。
- 2.1.17广东虫草子实体应符合原卫计委公告（2013 年第 1 号）的规定。
- 2.1.18雨生红球藻应符合原卫生部公告（2010 年第 17 号）的规定。
- 2.1.19桃胶应符合卫健委 2023 年第 8 号公告的规定。
- 2.1.20关山樱花应符合卫健委 2022 年 第 1 号公告的规定。
- 2.1.21黑果腺肋花楸果应符合卫健委 2018 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.22宝乐果粉应符合卫健委 2017 年第 7 号公告的规定。
- 2.1.23奇亚籽应符合原卫计委公告（2014 年第 10 号）的规定。

- 2.1.24圆苞车前子壳应符合原卫计委公告（2014年第10号）的规定。
- 2.1.25雪莲培养物应符合原卫生部公告（2010年第9号）的规定。
- 2.1.26魔芋粉应符合NY/T 494的规定。
- 2.1.27茶粉应符合NY/T 2672的规定。
- 2.1.28果蔬应清洁、卫生、无污染，并符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 2.1.29果蔬汁（浆）、果蔬发酵汁（浆）应符合GB/T 31121和GB 7101的规定。
- 2.1.30果蔬浓缩汁（浆）应符合GB 17325的规定。
- 2.1.31食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.32食糖应符合GB 13104的规定。
- 2.1.33蜂蜜应符合GB 14963的规定。
- 2.1.34木糖醇应符合GB 1886.234的规定。
- 2.1.35淀粉糖应符合GB 15203的规定。
- 2.1.36低聚木糖应符合原卫生部公告（2008年第12号）的规定。
- 2.1.37低聚果糖应符合GB/T 23528的规定。
- 2.1.38聚葡萄糖应符合GB 25541的规定。
- 2.1.39酵母抽提物应符合GB/T 23530的规定。
- 2.1.40二氢槲皮素应符合卫健委2021年第5号公告的规定。
- 2.1.41吡咯并喹啉醌二钠盐应符合卫健委2023年第8号公告的规定。
- 2.1.42儿茶素应符合卫健委2023年第10号公告的规定。
- 2.1.43酵母蛋白应符合卫健委2023年第10号公告的规定。
- 2.1.44甘蔗多酚应符合卫健委2022年第1号公告的规定。
- 2.1.45透明质酸钠应符合卫健委公告（2020年第9号）的规定。
- 2.1.46N-乙酰神经氨酸应符合卫健委2017年第7号公告的规定。
- 2.1.47阿拉伯半乳聚糖应符合原卫计委公告（2014年第20号）的规定。
- 2.1.48茶叶茶氨酸应符合原卫计委公告（2014年第15号）的规定。
- 2.1.49壳寡糖应符合原卫计委公告（2014年第6号）的规定。
- 2.1.50水飞蓟籽油应符合原卫计委公告（2014年第6号）的规定。
- 2.1.51低聚甘露糖应符合原卫计委公告（2013年第10号）的规定。
- 2.1.52元宝枫籽油应符合原卫生部公告（2011年第9号）的规定。
- 2.1.53表没食子儿茶素没食子酸酯应符合原卫生部公告（2010年第17号）的规定。
- 2.1.54磷脂酰丝氨酸应符合原卫生部公告（2010年第15号）的规定。
- 2.1.55诺丽果浆应符合原卫生部公告（2010年第9号）的规定。

- 2.1.56酵母 β -葡聚糖应符合原卫生部公告（2010年第9号）的规定。
- 2.1.57DHA 藻油应符合原卫生部公告（2010年第3号）的规定。
- 2.1.58植物甾醇应符合原卫生部公告（2010年第3号）的规定。
- 2.1.59盐藻及提取物应符合原卫生部公告（2009第18号）的规定。
- 2.1.60甘油二酯油应符合原卫生部公告（2009第18号）的规定。
- 2.1.61乳矿物盐应符合原卫生部公告（2009第18号）的规定。
- 2.1.62 γ -氨基丁酸应符合原卫生部公告（2009年第12号）的规定。
- 2.1.63低聚半乳糖应符合原卫生部公告（2008年第20号）的规定。
- 2.1.64异麦芽酮糖醇应符合原卫生部公告（2008年第20号）的规定。
- 2.1.65叶黄素酯应符合原卫生部公告（2008年第12号）的规定。
- 2.1.66L-阿拉伯糖应符合原卫生部公告（2008年第12号）的规定。
- 2.1.67低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.68水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.69植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.70蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.71单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.72异麦芽酮糖应符合 GB 1886.182 的规定。
- 2.1.73乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.74柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.75DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.76羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.77果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.78黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.79卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.80瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.81 β -环状糊精应符合 GB 1886.180 的规定。
- 2.1.82海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.83焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 2.1.84三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.85六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.86甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.87乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

- 2.1.88环己氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.89天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.90三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.91β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.92甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.93焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.94柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.95日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.96诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.97亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.98山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.99苯甲酸钠应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.100乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.101乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.102氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.103D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.104食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.105食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.106柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 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	浓稠液态或膏状	从样品中取出适量，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋 味	具有本品应有的滋味与气味，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
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.28	GB 5009.12

总磷酸盐 ^a (以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009. 256
甜菊糖苷 ^a (以甜菊醇当量计), g/kg	≤	0.2	SN/T 3854
乙酰磺胺酸钾 ^a , g/kg	≤	0.3	GB 5009. 140
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤	0.25	GB 5009. 298
环己基氨基磺酸钠 ^a (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤	0.65	GB 5009. 97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a (又名阿斯巴甜), g/kg	≤	0.6	GB 5009. 263
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤	1.0	GB 5009. 83
柠檬黄 ^a , g/kg	≤	0.1	GB 5009. 35
日落黄 ^a , g/kg	≤	0.1	GB 5009. 35
诱惑红 ^a , g/kg	≤	0.1	GB 5009. 35
亮蓝 ^a , g/kg	≤	0.02	GB 5009. 35
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009. 28
苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009. 28
乙二胺四乙酸二钠 ^a , g/kg	≤	0.03	GB 5009. 278
展青霉素 ^b , μg/kg	≤	20	GB 5009. 185

*铅严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

a仅适于添加相应食品添加剂的产品检验。

b仅适用于使用苹果、山楂及其制品的产品。

同一功能的食品添加剂 (相同色泽的着色剂、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

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/mL	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789. 3 中的平板计数法
霉菌, CFU/mL ≤		20			GB 4789. 15
酵母, CFU/mL ≤		20			GB 4789. 15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789. 4

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

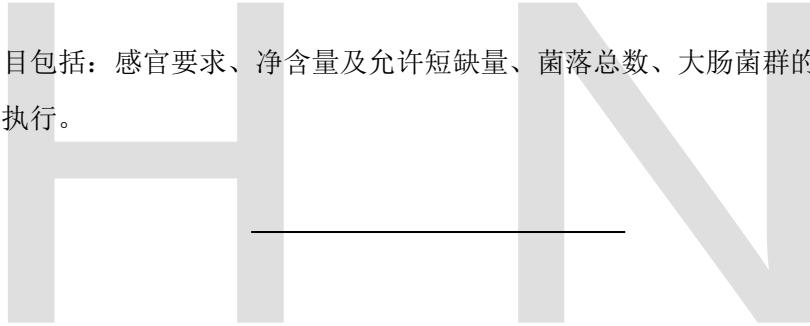
应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

2.7 其它要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定，食品添加剂的使用应符合 GB2760 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

本标准适用于以丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小薑、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、芡实、花椒、赤小豆、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、梔子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、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、蛹虫草、桂花、玉米须、杜仲雄花、人参（人工种植，五年以下）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、雪莲培养物、玛咖粉、菊粉、枇杷叶、沙棘叶、库拉索芦荟凝胶、辣木叶、平卧菊三七、丹凤牡丹花、广东虫草子实体、雨生红球藻、桃胶、关山樱花、黑果腺肋花楸果、宝乐果粉、奇亚籽、圆苞车前子壳、雪莲培养物、魔芋粉中的一种或几种为原料，添加或不添加茶粉、果蔬或及汁（浆）或浓缩汁（浆）或发酵汁（浆）、食用盐、食糖、淀粉糖、蜂蜜、木糖醇、低聚果糖、低聚异麦芽糖、聚葡萄糖、酵母抽取物、二氢槲皮素、吡咯并喹啉醌二钠盐、儿茶素、酵母蛋白、甘蔗多酚、透明质酸钠、N-乙酰神经氨酸、阿拉伯半乳聚糖、低聚木糖、茶叶茶氨酸、壳寡糖、水飞蓟籽油、低聚甘露糖、元宝枫籽油、表没食子儿茶素没食子酸酯、磷脂酰丝氨酸、诺丽果浆、酵母 β -葡聚糖、DHA藻油、植物甾醇、盐藻及提取物、甘油二酯油、乳矿物盐、 γ -氨基丁酸、低聚半乳糖、异麦芽酮糖醇、叶黄素酯、L-阿拉伯糖、水苏糖、植脂末、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、异麦芽酮糖、乳酸、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、羧甲基纤维素钠、果胶、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、 β -环状糊精、海藻酸钠、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、甜菊糖苷、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、 β -胡萝卜素、甜菜红、焦糖色、柠檬黄、日落黄、诱惑红、亮蓝、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、氯化钾、D-异抗坏血酸钠、食品用香料、食品用香精中的一种或几种，经加水熬煮或调配、过滤或不过滤、灌装、灭菌、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》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。