



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

本标准由河南沐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、小蓟、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、小蓟、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、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、樗子、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酵母抽取物应符合 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吡咯并喹啉酮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  $\beta$ -葡聚糖应符合原卫生部公告（2010 年第 9 号）的规定。
- 2.1.57 DHA 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  $\gamma$ -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。
- 2.1.66 L-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。
- 2.1.75 DL-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  $\beta$ -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环己基氨基磺酸钠（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 <sup>a</sup> （以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
甜菊糖苷 <sup>a</sup> （以甜菊醇当量计），g/kg	≤	0.2	SN/T 3854
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
环己基氨基磺酸钠 <sup>a</sup> （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 <sup>a</sup> （又名阿斯巴甜），g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
β-胡萝卜素 <sup>a</sup> ，g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
柠檬黄 <sup>a</sup> ，g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
日落黄 <sup>a</sup> ，g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
诱惑红 <sup>a</sup> ，g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
亮蓝 <sup>a</sup> ，g/kg	≤	0.02	GB 5009.35
山梨酸钾 <sup>a</sup> （以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠 <sup>a</sup> （以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
乙二胺四乙酸二钠 <sup>a</sup> ，g/kg	≤	0.03	GB 5009.278
展青霉素 <sup>b</sup> ，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
<p>*铅严于食品安全国家标准GB 2762的规定。</p> <p>a仅适于添加相应食品添加剂的产品检验。</p> <p>b仅适用于使用苹果、山楂及其制品的产品。</p> <p>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。</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/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
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、小蓟、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（亳菊、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、黑果腺肋花揪果、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 $\beta$ -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、 $\gamma$ -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、 $\beta$ -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、 $\beta$ -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。

河南沫羽生物科技有限公司