



410115S-2026



河南鼎蕴农业开发有限公司企业标准

Q/HDN 0002S-2026

饮料浓浆

2026-01-19 发布

2026-01-19 实施

河南鼎蕴农业开发有限公司 发布

前 言

本标准由河南鼎蕴农业开发有限公司提出。

本标准起草单位：河南鼎蕴农业开发有限公司。

本标准主要起草人：段贾贾。

本标准自即日起替代 Q/HDN 0002S-2025。

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。

本标准适用于以山楂、红枣、大枣、甘草、龙眼肉(桂圆)、决明子、杏仁、枸杞子、香梨、砀山梨、枇杷果、金桔、梨汁、菊花(毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种)、陈皮(橘皮)、西洋参、黄芪、党参、铁皮石斛、肉苁蓉(荒漠)、灵芝、山茱萸、核桃仁、怀姜、山药、莲子、百合、罗汉果、茯苓、黄精、薏苡仁、赤小豆、益智仁、燕麦、小麦、人参(5年及5年以下人工种植)、薄荷、栀子、杜仲雄花、玉竹、蒲公英、桑叶、淡竹叶、金银花、覆盆子、决明子、玉米须、鱼腥草、酸枣仁、五指毛桃、重瓣红玫瑰、佛手、香橼、藿香、砂仁、葛根、芡实、白扁豆、白茅根、桔梗、胖大海、枇杷叶、丁香、肉桂、荷叶、麦芽、沙棘、(黑)桑葚(桑椹)、黑豆、黑枸杞、黑米、干姜、蛹虫草、黑芝麻、马齿苋、黑木耳、花椒中的一种或几种为原料,添加纯净水,添加或不添加蜂蜜、黄冰糖、冰糖、红糖、麦芽糖、麦芽糖浆中的一种或几种,经预处理、调配、水煮提取、过滤、浓缩、灌装、包装而成的用温开水稀释后饮用的饮料浓浆。

根据原料种类的不同分为以下几种:单一原料生产的饮料浓浆、复合原料生产的饮料浓浆。

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 山楂、大枣、甘草、龙眼肉(桂圆)、决明子、枸杞子、菊花(毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种)、陈皮(橘皮)、怀姜、山药、莲子、百合、罗汉果、茯苓、黄精、薏苡仁、赤小豆、益智仁、人参(5年及5年以下人工种植)、薄荷、栀子、玉竹、蒲公英、桑叶、淡竹叶、金银花、覆盆子、玉米须、鱼腥草、酸枣仁、佛手、香橼、藿香、砂仁、葛根、芡实、白扁豆、白茅根、桔梗、胖大海、枇杷叶、丁香、肉桂、荷叶、麦芽、沙棘、(黑)桑葚(桑椹)、黑枸杞、干姜、蛹虫草、黑芝麻、马齿苋应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

2.1.3 香梨、砀山梨、枇杷果、金桔应新鲜、无污染、无腐败变质,并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.4 梨汁应符合 GB/T 31121 的规定。

2.1.5 燕麦、小麦、黑米应符合 GB 2715 的规定。

2.1.6 黑豆应符合 GB 1352 的规定。

2.1.7 黑木耳应符合 GB 7096 的规定。

2.1.8 西洋参、黄芪、党参、铁皮石斛、肉苁蓉(荒漠)、灵芝、山茱萸应符合国家卫生健康委员会、国家市场监督管理总局《关于党参等9种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》(2023年第9号)公告的规定。

2.1.9 杜仲雄花应符合《关于批准壳寡糖等6种新食品原料的公告》(2014年第6号)的规定。

2.1.10 五指毛桃应符合国家卫生计生委办公厅《关于五指毛桃有关问题的复函》(国卫办食品函(2014)

205号)的规定。

2.1.11 重瓣红玫瑰应符合原卫生部《关于批准DHA藻油、棉籽低聚糖等7种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》(2010年第3号)的规定。

2.1.12 红枣应符合GB/T 5835的规定。

2.1.13 杏仁、核桃仁应符合GB 19300的规定。

2.1.14 纯净水应符合GB 19298的规定。

2.1.15 蜂蜜应符合GB 14963的规定。

2.1.16 黄冰糖、冰糖、红糖应符合GB 13104的规定。

2.1.17 麦芽糖、麦芽糖浆应符合GB/T 20882.5的规定。

2.1.18 花椒应符合GB/T 30391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	从样品中取出适量, 放入一洁净烧杯中, 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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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
铅*(以Pb计), mg/kg	≤ 0.28	GB 5009.12
展青霉素, μg/kg (仅适用于添加山楂的产品)	≤ 20	GB 5009.185
氰化物(以HCN计), mg/kg (仅适用于添加杏仁的产品)	≤ 0.05	GB 5009.36

*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

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和 GB 4789. 25的规定。

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 其它要求

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。



编制说明

本标准适用于以山楂、红枣、大枣、甘草、龙眼肉(桂圆)、决明子、杏仁、枸杞子、香梨、砀山梨、枇杷果、金桔、梨汁、菊花(毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种)、陈皮(橘皮)、西洋参、黄芪、党参、铁皮石斛、肉苁蓉(荒漠)、灵芝、山茱萸、核桃仁、怀姜、山药、莲子、百合、罗汉果、茯苓、黄精、薏苡仁、赤小豆、益智仁、燕麦、小麦、人参(5年及5年以下人工种植)、薄荷、栀子、杜仲雄花、玉竹、蒲公英、桑叶、淡竹叶、金银花、覆盆子、决明子、玉米须、鱼腥草、酸枣仁、五指毛桃、重瓣红玫瑰、佛手、香橼、藿香、砂仁、葛根、芡实、白扁豆、白茅根、桔梗、胖大海、枇杷叶、丁香、肉桂、荷叶、麦芽、沙棘、(黑)桑葚(桑椹)、黑豆、黑枸杞、黑米、干姜、蛹虫草、黑芝麻、马齿苋、黑木耳、花椒中的一种或几种为原料,添加纯净水,添加或不添加蜂蜜、黄冰糖、冰糖、红糖、麦芽糖、麦芽糖浆中的一种或几种,经预处理、调配、水煮提取、过滤、浓缩、灌装、包装而成的用温开水稀释后饮用的饮料浓浆。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》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。

河南鼎蕴农业开发有限公司