



411746S-2026



河南宛宝制药有限公司企业标准

Q/HNWB 0010S-2026

饮料浓浆

2026-06-25 发布

2026-06-25 实施

河南宛宝制药有限公司 发布

前 言

本标准由河南宛宝制药有限公司提出并起草。

本标准起草人：秦连军。

HN
QB

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。

本标准适用于以生活饮用水(经粗滤、反渗透处理)、浓缩果蔬汁（浆）、果蔬汁/浆/粉、苹果浓缩汁、柚原浆、沙棘原浆、蜂蜜、低聚果糖、茶叶粉、藿香粉、橘皮粉、 香薷粉、桑叶粉、山楂粉、麦芽粉、肉桂粉、仙草粉（凉粉草）、荷叶粉、鱼腥草粉、白扁豆粉、茯苓粉、桔梗粉、薏苡仁粉、小茴香粉、丁香粉、紫苏粉、甘草粉、肉豆蔻粉、砂仁粉、木瓜粉、白芷粉、金银花粉中的一种或几种为原料，添加或不添加山梨糖醇液、麦芽糖醇液、果葡糖浆、山梨酸钾经调配、灭菌、灌装、封口、包装而成的饮料浓浆。本品需按规定比例用水稀释后方可饮用。根据添加原料不同、分为不同的饮料浓浆。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 茶叶粉、藿香粉、橘皮粉、 香薷粉、桑叶粉、山楂粉、麦芽粉、肉桂粉、仙草粉（凉粉草）、荷叶粉、鱼腥草粉、白扁豆粉、茯苓粉、桔梗粉、薏苡仁粉、小茴香粉、丁香粉、紫苏粉、甘草粉、肉豆蔻粉、砂仁粉、木瓜粉、白芷粉、金银花粉应符合 GB/T 29602 或 GH/T 1456 的规定。
 - 2.1.2 麦芽糖醇液应符合 GB 28307 的规定。
 - 2.1.3 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
 - 2.1.4 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
 - 2.1.5 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
 - 2.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
 - 2.1.7 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
 - 2.1.8 浓缩果蔬汁或浆、浓缩核桃浆、苹果浓缩汁、柚原浆、沙棘原浆应符合 GB/T 31121 的规定。
 - 2.1.9 山梨糖醇液应符合 GB 1886.187 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	粘稠状	从从样品中取出 10g 置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下，观察其性状、色泽及有无杂质，嗅其气味，用开水漱口后品尝其滋味。
色泽	具有本品特有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气味、滋味	
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	≤ 0.25	GB 5009.12
a 展青霉素/（μg/kg）	≤ 20	GB 5009.185
b 山梨酸钾（以山梨酸计）/（g/kg）	≤ 0.5	GB 5009.28
注：a仅适用于原料中含有山楂的饮料浓浆。 b仅限原料中添加相应食品添加剂的饮料浓浆。 *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或CFU/mL	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789. 2
大肠菌群，CFU/g或CFU/mL	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3
沙门氏菌，/25g或/25mL	5	0	0	—	GB 4789. 4
霉菌，CFU/g或CFU/mL	≤	20			GB 4789. 15
酵母，CFU/g或CFU/mL	≤	20			GB 4789. 15
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

食品生产加工过程卫生要求应符合 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。

HN
QB

编制说明

标准适用于以生活饮用水(经粗滤、反渗透处理)、浓缩果蔬汁(浆)、果蔬汁/浆/粉、苹果浓缩汁、柚原浆、沙棘原浆、蜂蜜、低聚果糖、茶叶粉、藿香粉、橘皮粉、香薷粉、桑叶粉、山楂粉、麦芽粉、肉桂粉、仙草粉(凉粉草)、荷叶粉、鱼腥草粉、白扁豆粉、茯苓粉、桔梗粉、薏苡仁粉、小茴香粉、丁香粉、紫苏粉、甘草粉、肉豆蔻粉、砂仁粉、木瓜粉、白芷粉、金银花粉中的一种或几种为原料,添加或不添加山梨糖醇液、麦芽糖醇液、果葡糖浆、山梨酸钾经调配、灭菌、灌装、封口、包装而成的饮料浓浆。本品需按规定比例用水稀释后方可饮用。根据添加原料不同、分为不同的饮料浓浆。

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。

河南宛宝制药有限公司