



412676S-2026



河南大美药业有限公司企业标准

Q/HDM 0003S-2026

饮料浓浆

2026-09-10 发布

2026-09-10 实施

河南大美药业有限公司 发布

前 言

本标准由河南大美药业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：薛海领。

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。

本标准适用于以生活饮用水(经粗滤、反渗透处理)、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、甜罗勒粉(九层塔)、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、N-乙酰神经氨酸中的几种为原料,添加或不添加果葡糖浆中的一种或几种,经调配、灭菌、灌装、封口、包装而成的饮料浓浆。

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 藿香粉、橘皮粉、香薷粉、桑叶粉、山楂粉、茶叶粉、麦芽粉、肉桂粉、仙草粉(凉粉草)、荷叶粉、鱼腥草粉、甜罗勒粉(九层塔)、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 N-乙酰神经氨酸应符合原卫计委2017年第7号公告的规定。
- 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。

2.2 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
注：a仅适用于原料中含有山楂的饮料浓浆。 *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）	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	100	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌/（CFU/g）	≤	20			GB 4789.15
酵母/（CFU/g）	≤	20			GB 4789.15
沙门氏菌/（/25g）	5	0	0	—	GB 4789.4
注：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

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。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水(经粗滤、反渗透处理)、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、甜罗勒粉(九层塔)、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、N-乙酰神经氨酸中的几种为原料,添加或不添加果葡糖浆中的一种或几种,经调配、灭菌、灌装、封口、包装而成的饮料浓浆。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》标准制订本企业标准,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。

河南大美药业有限公司