



412074S-2017



北京九鼎锐创生物医药科技社旗有限公司企业标准

Q/BRSY 0002S-2017

---

# 饮料浓浆

2017-09-01 发布

2017-09-01 实施

---

北京九鼎锐创生物医药科技社旗有限公司 发布

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由北京九鼎锐创生物医药科技社旗有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：宋华波。

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、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存等。

本标准适用于以人参（5年及5年以下人工种植）、蛹虫草、大枣、白芷、金银花、干姜、甘草、玉竹、枸杞、茯苓、山药、桃仁、桂圆、山楂、阿胶、决明子、葛根、地龙蛋白其中的几种为原料，经称量、配料、水煮提取、过滤、浓缩、加入低聚果糖、蜂蜜、水其中的两种调配、灌装而制成的饮料浓浆。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

2.1.1 金银花、玉竹、白芷、干姜、甘草、桂圆、阿胶、决明子、山药、葛根、桃仁、茯苓应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

2.1.2 枸杞子应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.3 蛹虫草应符合关于批准塔格糖等6种新食品原料的公告（2014年第10号）的规定。

2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 人参（5年及5年以下人工种植）应符合卫生部关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告[2012]17号的规定。

2.1.6 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.7 地龙蛋白应符合卫生部关于批准茶叶籽油等7种物品为新资源食品的公告[2009]18号的规定。

2.1.8 山楂应符合 GH/T 1159 的规定。

2.1.9 大枣应符合 GB/T 26150 的规定。

2.1.10 低聚果糖应符合 GB/T 23528 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	指标	试验方法
性状	半固态	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	具有产品应有的色泽	
滋味与气味	具有本品特有的气味和滋味，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
相对密度, d	≥ 1.2	GB 5009.2
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.11
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12

展青霉素 <sup>a</sup> , $\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	20	GB 5009.185
注： <sup>a</sup> 仅适用于含有山楂的饮料。			

## 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

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/g)	5	2	$10^3$	$5 \times 10^4$	GB 4789.2
大肠菌群 (CFU/g)	5	2	10	$10^2$	GB 4789.3 中的平板计数法
*霉菌 (CFU/g) $\leq$	25				GB 4789.15
酵母 (CFU/g) $\leq$	25				GB 4789.15
沙门氏菌 (/25g)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 (CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;					
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为致病菌指标可接受水平的限量值; M 为致病菌指标的最高安全限量值。					
*指标严于食品安全国家标准 GB 7101					

## 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

生产加工过程的卫生要求应符合 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; 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目: 感官、净含量及允许短缺量、相对密度、菌落总数、大肠菌群; 型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以人参（5年及5年以下人工种植）、蛹虫草、大枣、白芷、金银花、干姜、甘草、玉竹、枸杞、茯苓、山药、桃仁、桂圆、山楂、阿胶、决明子、葛根、地龙蛋白其中的几种为原料，经称量、配料、水煮提取、过滤、浓缩、加入低聚果糖、蜂蜜、水其中的两种调配、灌装而制成的饮料浓浆。

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》有关规定，参照GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

本标准中霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

北京九鼎锐创生物医药科技社旗有限公司

2017年07月18日

QHNB