



411155S-2019



焦作正元堂生物科技有限公司企业标准

Q/JZS 0001S-2019

饮品(浓浆类)

2019-05-15 发布

2019-05-15 实施

焦作正元堂生物科技有限公司 发布

前 言

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

本标准由焦作正元堂生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人:尹朝阳。

H N

Q B

饮品（浓浆类）

1 范围

本标准规定了饮品(浓浆类)的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以牡蛎、火麻仁、鱼腥草、淡竹叶、小蓟、佛手、乌梢蛇、蝮蛇、木瓜、青果、鲜芦根、槐米、槐花、黄芥子、桔红、香薷、昆布、余甘子、肉豆蔻、白扁豆花、代代花、薤白、榧子、郁李仁、淡豆豉、山药、山楂、乌梅、马齿苋、龙眼肉、沙棘、香橼、枳椇子、莱菔子、玉竹、甘草、白扁豆、决明子、百合、杏仁、芡实、赤小豆、鸡内金、麦芽、枣（红枣、黑枣、酸枣）、罗汉果、金银花、枸杞、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、桃仁、桑叶、桑葚、桔梗、荷叶、莲子、生姜、菊花、黄精、紫苏、蒲公英、酸枣仁、橘皮、薄荷、薏苡仁、陈皮、肉桂、藿香、益智仁、覆盆子、白芷、桂圆、黑芝麻、鲜白茅根、葛根、丁香、菊苣、白果、阿胶、松花粉、桂花、核桃仁、蛹虫草、黑豆、玉米须、杜仲雄花、红糖、银耳、魔芋粉、人参（人工种植5年以下）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、冰糖、枇杷果（清洗、取汁）、鲜梨（清洗、取汁）、柠檬（清洗、取汁或切片）、溪蜜柚（清洗、取汁）、凉粉草、雪莲培养物、芫荽、山奈、草果、姜黄、荜拨、玛咖粉、油菜花粉、南瓜籽、鹿鞭、猴头菇、菊粉、青梅、枇杷叶、紫薯、燕窝、山梨酸钾中的几种为主要原料，清洗后浸泡熬制，经熬制后过滤，冷却加蜂蜜，又或者加麦芽糖醇再次熬制冷却，灌装、包装而成的饮品（浓浆类）。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 牡蛎、火麻仁、鱼腥草、淡竹叶、小蓟、佛手、乌梢蛇、木瓜、青果、鲜芦根、槐米、槐花、黄芥子、桔红、香薷、昆布、余甘子、肉豆蔻、白扁豆花、代代花、薤白、榧子、郁李仁、淡豆豉、山药、山楂、乌梅、马齿苋、龙眼肉、沙棘、香橼、莱菔子、玉竹、甘草、白扁豆、决明子、百合、杏仁、芡实、赤小豆、鸡内金、麦芽、枣（红枣、黑枣、酸枣）、罗汉果、金银花、枸杞、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、桃仁、桑叶、桑葚、桔梗、荷叶、莲子、生姜、菊花、黄精、紫苏、蒲公英、酸枣仁、橘皮、薄荷、薏苡仁、陈皮、肉桂、藿香、益智仁、覆盆子、白芷、桂圆、黑芝麻、鲜白茅根、葛根、丁香、菊苣、白果、阿胶、应符合《中华人民共和国药典》2015年 版一部的规定。

2.1.3 松花粉、油菜花粉应符合卫生部公告 2004 年第 17 号和 GB31636 的规定。

2.1.4 桂花应符合 DB35/T 1127 的规定。

2.1.5 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。

2.1.6 蛹虫草应符合卫生部公告 2014 年第 10 号的规定。

- 2.1.7 黑豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.8 玉米须应清洁、卫生、无污染、无霉变并符合卫生部卫监督函 2012 年第 306 号的规定。
- 2.1.9 杜仲雄花应符合卫生部公告 2014 年第 6 号的规定。
- 2.1.10 红糖应符合 QB/T 4561 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 银耳应符合 NY/T 834 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.12 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.13 人参（人工种植 5 年以下）应符合卫生部公告 2012 年 17 号的规定。
- 2.1.14 玫瑰花（重瓣红玫瑰）、凉粉草应符合卫生部公告 2010 年 3 号的规定。
- 2.1.15 冰糖应符合 QB/T 1173 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.16 鲜枇杷果应符合 GB/T 13867 和 GB 2762、2763 水果项下要求的规定。
- 2.1.17 鲜梨应符合 SB/T 10650 和 GB 2762、2763 水果项下要求的规定。
- 2.1.18 柠檬应符合 GB/T 29370 和 GB 2762、2763 水果项下要求的规定。
- 2.1.19 溪蜜柚应符合 GB/T 27633 的规定。
- 2.1.20 雪莲培养物应符合卫生部公告 2010 年第 9 号的规定。
- 2.1.21 芫荽、山奈、草果、姜黄、荜拔应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.22 玛咖粉应符合卫生部公告 2011 年第 13 号的规定。
- 2.1.23 油菜花粉应符合卫生部公告 2004 年第 17 号的规定。
- 2.1.24 南瓜籽应符合 GB/T 24712 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.25 鹿鞭应符合卫生部批复卫监督函 2012 年 8 号的规定。
- 2.1.26 猴头菇应符合 DB51/T 1214 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.27 菊粉应符合卫生部公告 2009 年第 5 号的规定。
- 2.1.28 青梅应符合 DB44/T 846.1 的规定。
- 2.1.29 枇杷叶应符合卫生部公告 2014 年第 20 号的规定。
- 2.1.30 紫薯应符合 NY/T 1049 的规定。
- 2.1.31 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。
- 2.1.32 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.33 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.34 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.35 枳椇子应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.36 蝮蛇应干净、清洁、无污染、无霉变，应符合 GB 2762、GB 2763 的规定，兽药残留限量应符合国家有关规定和公告。

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	液体状	从样品中取出 1 瓶，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽及杂质、嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	棕褐色	
气、滋味	味甜，具有本品特有的气、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
pH 值	4.5~6.8	GB 5009.237
总砷（以 As 计），mg/L	≤ 0.3	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
展青霉素 ^a ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
氰化物（以 HCN 计），mg/L	≤ 0.05	GB 5009.36

a 仅适用于添加山楂的产品。

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/mL	5	2	10 ²	10 ⁴	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 ≤	10				GB 4789.15
*酵母，CFU/mL ≤	10				GB 4789.15
沙门氏菌，/25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/mL	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 为微生物指标可接受水平的限量值；

M 为微生物指标的最高安全限量值。

*霉菌、酵母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 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB12695 的规定。

2.7 其他要求

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，兽药残留限量应符合国家相关规定及公告。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、pH 值、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

饮品（浓浆类）是以牡蛎、火麻仁、鱼腥草、淡竹叶、小蓟、佛手、乌梢蛇、蝮蛇、木瓜、青果、鲜芦根、槐米、槐花、黄芥子、桔红、香薷、昆布、余甘子、肉豆蔻、白扁豆花、代代花、薤白、榧子、郁李仁、淡豆豉、山药、山楂、乌梅、马齿苋、龙眼肉、沙棘、香橼、枳椇子、莱菔子、玉竹、甘草、白扁豆、决明子、百合、杏仁、芡实、赤小豆、鸡内金、麦芽、枣（红枣、黑枣、酸枣）、罗汉果、金银花、枸杞、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、桃仁、桑叶、桑葚、桔梗、荷叶、莲子、生姜、菊花、黄精、紫苏、蒲公英、酸枣仁、橘皮、薄荷、薏苡仁、陈皮、肉桂、藿香、益智仁、覆盆子、白芷、桂圆、黑芝麻、鲜白茅根、葛根、丁香、菊苣、白果、阿胶、松花粉、桂花、核桃仁、蛹虫草、黑豆、玉米须、杜仲雄花、红糖、银耳、魔芋粉、人参（人工种植5年以下）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、冰糖、枇杷果（清洗、取汁）、鲜梨（清洗、取汁）、柠檬（清洗、取汁或切片）、溪蜜柚（清洗、取汁）、凉粉草、雪莲培养物、芫荽、山奈、草果、姜黄、荜拔、玛咖粉、油菜花粉、南瓜籽、鹿鞭、猴头菇、菊粉、青梅、枇杷叶、紫薯、燕窝、山梨酸钾中的几种为主要原料，清洗后浸泡熬制，经熬制后过滤，冷却加蜂蜜，又或者加麦芽糖醇再次熬制冷却，灌装、包装而成的饮品（浓浆类）。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的规定，参照相关国家标准制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

焦作正元堂生物科技有限公司

