



411024S-2019



河南天鸿医药集团有限公司企业标准

Q/HTY 0001S-2019

---

# 浓浆饮品

2019-05-05 发布

2019-05-05 实施

---

河南天鸿医药集团有限公司 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》编写。

本标准由河南省山楂综合利用工程研究中心、河南天鸿医药集团有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李娜、张莎。

H N

Q B

# 浓浆饮品

## 1 范围

本标准规定了浓浆饮品的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以山楂、小蓟、山药、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、佛手、杏仁(甜、苦)、沙棘、牡蛎、芡实、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣(大枣、酸枣、黑枣)、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜、枳椇子、枸杞子、黑枸杞、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、橘红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、淡竹叶、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、葛根、黑芝麻、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮、龙眼肉(桂圆)、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、丁香、八角茴香、小茴香、人参(人工种植五年以下)、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、布渣叶(限于用于凉茶饮品)、夏枯草(限于用于凉茶饮品)、柠檬、黑木耳、(养殖梅花鹿)鹿鞭、黄秋葵、梨、蓝莓干、黑加仑、黑米中的几种为主要原料,经拣选、水煮、过滤,辅以果葡糖浆、蜂蜜、冰糖、松花粉、木糖醇、山梨糖醇、乳糖醇、麦芽糖醇、赤藓糖醇、甜菊糖苷、白砂糖、葡萄糖、红糖、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、三氯蔗糖、低聚果糖、食品用香精(苹果香精、桔子香精、香蕉香精)、海藻酸钠、阿拉伯胶、明胶、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、L-苹果酸、柠檬黄、日落黄、诱惑红、山梨酸钾、苯甲酸钠、苦荞醋中的一种或几种,熬制、灌装、包装而成的浓浆饮品(饮用时加水稀释4-8倍)。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 山楂、小蓟、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、玉竹、甘草、白芷、白果、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、佛手、杏仁(甜、苦)、牡蛎、芡实、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣(大枣、酸枣、黑枣)、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、橘红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、淡竹叶、黄芥子、黄精、紫苏、葛根、黑芝麻、槐米、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

2.1.2 山药应符合 DBS41/ 009 的规定。

2.1.3 枸杞子、黑枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.4 沙棘应符合 GB/T 23234 的规定。

2.1.5 菊花、橘皮、代代花(玳玳花)、槐花应符合 GH/T 1091 的规定。

2.1.6 姜应符合 NY/T 1193 的规定。

2.1.7 薄荷应符合 GB/T 32736 的规定。

2.1.8 菊苣应符合 NY/T 959 的规定。

- 2.1.9 丁香、八角茴香、小茴香应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 人参（人工种植，五年以下）应符合原国家卫生部 2012 年 17 号公告的规定。
- 2.1.11 玫瑰花（重瓣红玫瑰）、布渣叶、夏枯草应符合原国家卫生部 2010 年 3 号公告的规定。
- 2.1.12 松花粉应符合 GH/T 1030 和原国家卫生部 2004 年 17 号公告的规定。
- 2.1.13 柠檬应符合 GB/T 29370 的规定。
- 2.1.14 黄秋葵应符合 NY/T 3270 的规定。
- 2.1.15 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.16 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.17 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.18 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.19 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.20 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.21 麦芽糖醇应符合 GB/T 28307 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.22 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.23 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.24 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.25 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.26 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.27 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.28 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.29 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.30 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.31 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.32 黑木耳应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.33 食品用香精（苹果香精、桔子香精、香蕉香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.34 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.35 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.36 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.37 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.38 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.39 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.40 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.41 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

- 2.1.42 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.43 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.44 苯甲酸钠应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.45 (养殖梅花鹿) 鹿鞭应符合卫监督函[2012]8 号公告的规定。
- 2.1.46 苦荞醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.47 黑米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.48 梨应符合 GB/T 10650 的规定。
- 2.1.49 蓝莓干、黑加仑、龙眼肉(桂圆)应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.50 枳椇子应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.51 蝮蛇应符合清洁无污染, 污染物限量符合 GB 2762 的规定; 兽药残留限量符合国家相关规定和公告。
- 2.1.52 生活饮用水(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
色 泽	具有本品应有色泽, 色泽均一	从样品中取出一瓶, 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
性 状	均一浓稠液态	
气、滋味	具有本品特有气味和滋味, 无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质, 久置允许少量原料物质沉淀	

## 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	
可溶性固形物 (20℃折光法), %	≥	1.0	GB/T 12143
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.2	GB 5009.12
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤	0.25	GB 5009.28
苯甲酸钠 (以苯甲酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
柠檬黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
日落黄 <sup>b</sup> , g/kg	≤	0.05	
诱惑红 <sup>c</sup> , g/kg	≤	0.1	GB 5009.141
甜菊糖苷 <sup>d</sup> , (以甜菊醇当量计), g/kg	≤	0.2	SN/T 3854

三氯蔗糖 <sup>e</sup> , g/kg	≤	0.25	GB 22255
展青霉素 <sup>f</sup> , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
乙酰磺胺酸钾 <sup>g</sup> , g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
环己氨基磺酸钠(甜蜜素)(以环己氨基磺酸计) <sup>h</sup> , g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜) <sup>i</sup> , g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
氰化物 <sup>j</sup> (以HCN计), mg/kg	≤	0.05	GB 5009.36
甲基汞 <sup>k</sup> (以Hg计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
<p>注 1: a 指标仅适于原料中添加柠檬黄的产品; b 指标仅适于原料中添加日落黄的产品; c 指标仅适于原料中添加诱惑红的产品; d 指标仅适于原料中添加甜菊糖苷的产品; e 指标仅适于原料中添加三氯蔗糖的产品; g 指标仅适于原料中添加乙酰磺胺酸钾的产品; h 指标仅适于原料中添加环己氨基磺酸钠(甜蜜素)的产品; i 指标仅适于原料中添加天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)的产品; 同一功能的食品添加剂(相同色泽的着色剂、防腐剂)混合使用时,各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不超过 1;</p> <p>注 2: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;</p> <p>注 3: f 指标仅适于原料中使用山楂的产品; j 指标仅适于原料中添加杏仁的产品; k 指标仅适于原料中添加牡蛎的产品。</p> <p>注 4: e、j、h、i、a、b、c、d 指标稀释 5 倍后进行检验。</p>			

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 中平板计数法
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
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
<p>注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;</p> <p>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。</p>					

### 2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

### 2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

### 2.7 其它要求

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。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、菌落总数及大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以山楂、小蓟、山药、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、佛手、杏仁(甜、苦)、沙棘、牡蛎、芡实、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣(大枣、酸枣、黑枣)、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜、枳椇子、枸杞子、黑枸杞、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、橘红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、淡竹叶、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、葛根、黑芝麻、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮、龙眼肉(桂圆)、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、丁香、八角茴香、小茴香、人参(人工种植五年以下)、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、布渣叶(限用于凉茶饮品)、夏枯草(限用于凉茶饮品)、柠檬、黑木耳、(养殖梅花鹿)鹿鞭、黄秋葵、梨、蓝莓干、黑加仑、黑米中的几种为主要原料,经拣选、水煮、过滤,辅以果葡糖浆、蜂蜜、冰糖、松花粉、木糖醇、山梨糖醇、乳糖醇、麦芽糖醇、赤藓糖醇、甜菊糖苷、白砂糖、葡萄糖、红糖、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、三氯蔗糖、低聚果糖、食品用香精(苹果香精、桔子香精、香蕉香精)、海藻酸钠、阿拉伯胶、明胶、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、L-苹果酸、柠檬黄、日落黄、诱惑红、山梨酸钾、苯甲酸钠、苦荞醋中的一种或几种,熬制、灌装、包装而成的浓浆饮品(饮用时加水稀释4-8倍)。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》,制订了本企业标准,作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了浓浆饮品的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南天鸿医药集团有限公司