



410506S-2026



湍之源农业（河南省）有限责任公司企业标准

Q/TZY 0008S-2026

# 植物饮料浓浆

2026-03-11 发布

2026-03-11 实施

湍之源农业（河南省）有限责任公司 发布

## 前 言

本标准由湍之源农业（河南省）有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：刘起栓。

本标准自发布实施日起替代 Q/TZY 0008S-2025。

H N

Q B

# 植物饮料浓浆

## 1 范围

本标准规定了植物饮料浓浆的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红、人参（人工种植5年以下）、葛根、金银花、枸杞、栀子、黄精、火麻仁、鱼腥草、淡竹叶、小蓟、佛手、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（桂圆）、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、麦芽、枣（红枣、黑枣、酸枣）、罗汉果、砂仁、胖大海、茯苓、桃仁、桑叶、桑椹、桔梗、荷叶、莲子、生姜、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、紫苏、蒲公英、酸枣仁、橘皮、薄荷、薏苡仁、陈皮、藿香、益智仁、覆盆子、白芷、鲜白茅根、丁香、菊苣、白果、桂花、核桃仁、蛹虫草、黑豆、玉米须、杜仲雄花、银耳、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、枇杷果（清洗、切片）、鲜梨（清洗、切片）、柠檬（清洗、切片）、溪蜜柚（清洗、切片）、凉粉草、雪莲培养物、玛咖粉、苦荞、松花粉、油菜花粉、南瓜籽、猴头菇、菊粉、青梅、枇杷叶、燕窝中的一种或几种为原料，经清洗或不清洗，水煮提取、浓缩、过滤或不过滤，添加或不添加麦芽糖浆、麦芽糖醇、果葡糖浆、蜂蜜、红糖、葡萄糖、白砂糖、冰糖、柠檬酸、DL-苹果酸、麦芽糊精、黄原胶、瓜尔胶、D-异抗坏血酸钠、维生素C（抗氧化剂）、维生素E（抗氧化剂）、山梨酸钾的一种或几种，再次熬制、灌装、灭菌、包装而成的植物饮料浓浆。

根据原料不同可分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合卫健委2023年第9号公告的规定。

2.1.2 地黄、麦冬、天冬、化橘红应符合国家卫生健康委员会国家市场监督管理总局关于地黄等4种按照传统既是食品又是中药材的物质的公告（2024年第4号）的规定。

2.1.3 葛根、金银花、枸杞、栀子、黄精、火麻仁、鱼腥草、淡竹叶、小蓟、佛手、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（桂圆）、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、麦芽、枣（红枣、黑枣、酸枣）、罗汉果、砂仁、胖大海、茯苓、桃仁、桑叶、桑椹、桔梗、荷叶、莲子、生姜、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、紫苏、蒲公英、酸枣仁、橘皮、薄荷、薏苡仁、陈皮、藿香、益智仁、覆盆子、白芷、鲜白茅根、丁香、菊苣、白果、桂花应符合《中华人民共和国药典》的规定。

- 2.1.4 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 蛹虫草应符合卫生部公告 2014 年第 10 号的规定。
- 2.1.6 黑豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.7 玉米须应符合原卫生部公告 2012 年第 306 号的规定。
- 2.1.8 杜仲雄花应符合原卫计委公告 2014 年第 6 号的规定。
- 2.1.9 枇杷叶应符合原国家卫计委公告 2014 年第 20 号的规定。
- 2.1.10 银耳应符合 NY/T 834 的规定。
- 2.1.11 玫瑰花(重瓣红玫瑰)、凉粉草应符合原卫生部 2010 年第 3 号的规定。
- 2.1.12 鲜梨应符合 GB/T 10650 的规定。
- 2.1.13 柠檬应符合 GB/T 29370 的规定。
- 2.1.14 枇杷果、溪蜜柚应符合应清洁、卫生、无污染、无腐烂。
- 2.1.15 雪莲培养物应符合卫生部公告 2010 年第 9 号的规定。
- 2.1.16 玛咖粉应符合卫生部公告 2011 年第 13 号的规定。
- 2.1.17 南瓜籽应符合 GB/T 24712 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.18 猴头菇应符合 DB51/T 1214 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.19 菊粉应符合卫生部公告 2009 年第 5 号的规定。
- 2.1.20 青梅应符合 DB44/T 846.1 的规定。
- 2.1.21 苦荞应符合 GB/T 10458 的规定。
- 2.1.22 松花粉、油菜花粉应符合卫生部公告 2004 年第 17 号和 GB 31636 的规定。
- 2.1.23 枇杷叶应符合原国家卫计委公告 2014 年第 20 号的规定。
- 2.1.24 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。
- 2.1.25 麦芽糖浆应符合 GB/T 20882.5 和 GB 1523 的规定。
- 2.1.26 麦芽糖醇应符合 GB 28307 和 GB 1523 的规定。
- 2.1.27 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 1523 的规定。
- 2.1.28 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.29 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.30 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 1523 的规定。
- 2.1.31 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.32 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.33 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.34 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.35 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.36 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

- 2.1.37 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.38 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定
- 2.1.39 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.40 维生素 E 应符合 GB 14756 的规定
- 2.1.41 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.42 生产用水符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.43 人参(人工种植 5 年以下)应符合原卫生部公告 2012 年第 17 号的规定。

## 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	液态或浓稠状液体或膏状	取适量样品置于无色透明的容器中，按产品标签标示的冲调方法稀释后，在自然光下观察性状、色泽、鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无外来异物
色 泽	具有本品应有的色泽	
气 味、滋 味	具有本品应有的气味、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	4.5~8.8	GB/T 12143
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.28	GB 5009.12
<sup>a</sup> 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
<sup>a</sup> 维生素 E，g/kg	≤ 0.2	GB 5009.82
<sup>b</sup> 氰化物（以 HCN 计），mg/L	≤ 0.05	GB 5009.36
<sup>c</sup> 脲酶试验	阴性	GB 5009.183

注：\*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定，

a 仅适用于添加该品种食品添加剂的产品；

b 仅适用于添加杏仁的产品；

c 仅适用于添加黑豆的产品。

## 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	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
霉菌, CFU/g ≤	20				GB 4789.15
酵母, CFU/g ≤	20				GB 4789.15

注: a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 执行。

### 2.5 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

应符合 GB 14881 和 GB 12695 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, 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

本标准适用于以党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红、人参(人工种植 5 年以下)、葛根、金银花、枸杞、栀子、黄精、火麻仁、鱼腥草、淡竹叶、小蓟、佛手、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（桂圆）、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、麦芽、枣(红枣、黑枣、酸枣)、罗汉果、砂仁、胖大海、茯苓、桃仁、桑叶、桑椹、桔梗、荷叶、莲子、生姜、菊花(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种)、紫苏、蒲公英、酸枣仁、橘皮、薄荷、薏苡仁、陈皮、藿香、益智仁、覆盆子、白芷、鲜白茅根、丁香、菊苣、白果、桂花、核桃仁、蛹虫草、黑豆、玉米须、杜仲雄花、银耳、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、枇杷果(清洗、切片)、鲜梨(清洗、切片)、柠檬(清洗、切片)、溪蜜柚(清洗、切片)、凉粉草、雪莲培养物、玛咖粉、苦荞、松花粉、油菜花粉、南瓜籽、猴头菇、菊粉、青梅、枇杷叶、燕窝中的一种或几种为原料，经清洗或不清洗，水煮提取、浓缩、过滤或不过滤，添加或不添加麦芽糖浆、麦芽糖醇、果葡糖浆、蜂蜜、红糖、葡萄糖、白砂糖、冰糖、柠檬酸、DL-苹果酸、麦芽糊精、黄原胶、瓜尔胶、D-异抗坏血酸钠、维生素 C(抗氧化剂)、维生素 E(抗氧化剂)、山梨酸钾的一种或几种，再次熬制、灌装、灭菌、包装而成的植物饮料浓浆。

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》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

湍之源农业（河南省）有限责任公司