



410586S-2026



焦作市农友生物科技有限公司企业标准

Q/JZNY 0003S-2026

黄精饮料浓浆

2026-03-20 发布

2026-03-20 实施

焦作市农友生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由焦作市农友生物科技有限公司提出。

本标准由焦作市农友生物科技有限公司和中原美谷（洛阳）科技产业有限公司共同起草。

本标准主要起草人：张瑶瑶、李晓、高英魁、白颖慧、马令雨、顾启帆、闫利霞、顾雪利。

H N

Q B

黄精饮料浓浆

1 范围

本标准规定了黄精饮料浓浆的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黄精为主要原料，经拣选、清洗、切制或不切制、熟制（蒸制）或不熟制、添加冰糖、赤砂糖、黑糖、果葡糖浆、麦芽糖中的一种或几种，添加或不添加山药、甘草、白扁豆、桂圆、百合、芡实、阿胶、鸡内金、麦芽、红枣、罗汉果、金银花、姜、枸杞、砂仁、茯苓、桑葚、黄精、桔梗、紫苏、山茱萸、党参、益智仁、陈皮、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、葛根、黑芝麻、酸枣仁、鲜芦根、薏苡仁、覆盆子、麦冬、铁皮石斛、天冬、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、人参（人工种植5年以下）、玉米须、玉竹中的一种或多种，加水熬制后，冷却加蜂蜜、低聚果糖、柠檬酸中的一种或几种，调配、混合、灌装、包装而成的黄精饮料浓浆。

按添加原料不同分为：黄精饮料浓浆、复合黄精饮料浓浆。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 冰糖、黑糖、赤砂糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.3 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 的规定。

2.1.4 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.5 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.6 山药、甘草、白扁豆、桂圆、百合、芡实、阿胶、鸡内金、麦芽、罗汉果、金银花、砂仁、茯苓、桑葚、黄精、桔梗、紫苏、益智仁、陈皮、菊花、葛根、酸枣仁、鲜芦根、薏苡仁、覆盆子、玉竹应清洁、卫生、无污染，其质量要求符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

2.1.7 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.8 地黄、麦冬、天冬应符合国家卫健委 2024 年第 4 号公告的规定。

2.1.9 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。

2.1.10 玉米须应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.11 黑芝麻应符合 GB 19300 的规定。

2.1.12 姜应符合 NY/T 1193 的规定。

2.1.13 铁皮石斛、山茱萸、党参、应符合 2023 年第 9 号公告的规定。

2.1.14 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.15 玫瑰花(重瓣红玫瑰)应符合原卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。

2.1.16 低聚果糖应符合 GB 1903.40 的规定。

2.1.17 柠檬酸应符合 GB 1886.235 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	棕色至棕红色，色泽均匀	取适量样品放置于白瓷盘中，在室内自然光下用肉眼观察其色泽、组织形态、杂质，嗅其气味，用温开水漱口，冲调后品其滋味。
气、滋味	具有黄精特有的气味和滋味，无酸败异味	
组织形态	粘稠状半流体	
杂质	无正常视力可见外来异物	

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
水分, g/100g	≤ 40.0	GB 5009.3
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12

* 铅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	10 ²	GB 4789.3
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

a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 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

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，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定，食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、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以黄精为主要原料，经拣选、清洗、切制或不切制、熟制（蒸制）或不熟制、添加冰糖、赤砂糖、黑糖、果葡糖浆、麦芽糖中的一种或几种，添加或不添加山药、甘草、白扁豆、桂圆、百合、芡实、阿胶、鸡内金、麦芽、红枣、罗汉果、金银花、姜、枸杞、砂仁、茯苓、桑葚、黄精、桔梗、紫苏、山茱萸、党参、益智仁、陈皮、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、葛根、黑芝麻、酸枣仁、鲜芦根、薏苡仁、覆盆子、麦冬、铁皮石斛、天冬、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、人参（人工种植5年以下）、玉米须、玉竹中的一种或多种，加水熬制后，冷却加蜂蜜、低聚果糖、柠檬酸中的一种或几种，调配、混合、灌装、包装而成的黄精饮料浓浆。

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》的有关规定，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》规定，制定本企业标准，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。

焦作市农友生物科技有限公司