



410710S-2026



郑州福致记食品有限责任公司企业标准

Q/ZFZJ 0001S-2026

风味饮品浓浆

2026-03-27 发布

2026-03-27 实施

郑州福致记食品有限责任公司 发布

前 言

本标准由郑州福致记食品有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：高亚娅。

H N

Q B

风味饮品浓浆

1 范围

本标准规定了风味饮品浓浆的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以乌梅、沙棘、莱菔子、葛根、桔梗、芦根、余甘子、白扁豆、白扁豆花、决明子、杏仁、赤小豆、红枣、黑枣、酸枣、栀子、胖大海、桑叶、酸枣仁、覆盆子、鲜白茅根、丁香、菊苣、香、黑豆、小蓟、昆布、淡竹叶、鱼腥草、枳椇子、郁李仁、火麻仁、马齿苋、代代花、槐花、青果、木瓜、甘草、玉竹、白果、桂圆、百合、肉桂、罗汉果、金银花、茯苓、桃仁、桑葚、荷叶、莲子、薄荷、薏苡仁、麦芽、芡实、佛手、山楂、香橼、蒲公英、肉豆蔻、白芷、益智仁、黄精、砂仁、藿香、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、紫苏、紫苏子、橘红、刀豆、黑芝麻、八角茴香、花椒、高良姜、黑胡椒、小茴香、芫荽、榧子、淡豆豉、槐米、薤白、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、牛蒡根、玉米须、大麦苗、怀姜或生姜、枸杞、山药、黄秋葵、凉粉草、酸角、刺梨、耳叶牛皮消、橄榄、果蔬或干/粉/汁（浆）/浓缩汁（浆）/提取物、果蔬酵素粉、陈皮、桂花、玛咖粉、雪莲培养物、杜仲雄花、玫瑰茄、人参（人工种植5年及5年以下）、平卧菊三七、丹凤牡丹花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、蛹虫草、燕窝、迷迭香、黑枸杞、黄芥子、苦丁茶（木犀科粗壮女贞苦丁茶或冬青科苦丁茶）、枇杷叶、乌药叶、辣木叶、茶树花、阿萨伊果、金花茶、谷物杂粮、薯类、豆类、秠米、茶叶、咖啡、可可粉、茉莉花、紫菜粉、坚果与籽类制品、食用菌制品（香菇、猴头菇、草菇、银耳、黑木耳、黑松露、松茸、牛肝菌中的一种或几种）、小麦胚芽粉、食醋、五指毛桃、海藻糖、沙棘叶、天贝、梨果仙人掌、水苏糖、魔芋粉、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、梨膏糖、桃胶、茶叶茶氨酸、低聚木糖、结晶果糖、聚葡萄糖、玉米低聚肽、植物蛋白、植物蛋白肽、胶原蛋白肽、花生衣、乳粉中的一种或多种为主要原料，经挑选、清洗或不清洗、粉碎或不粉碎、切片或不切片、加水或不加水、水煮或不水煮、过滤或不过滤，辅以 γ -氨基丁酸、玉米花粉、松花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、淡水鱼胶原蛋白肽粉、鸡内金、阿胶、黄明胶、海参、蚕蛹、鱼肚、乌贼鱼、乌梢蛇、牡蛎、蝮蛇、鹿鞭、食糖、淀粉糖、蜂蜜、木糖醇、山梨糖醇、乳糖醇、麦芽糖醇、赤藓糖醇、甜菊糖苷、低聚异麦芽糖、结晶果糖、低聚木糖、聚葡萄糖、菊粉、三氯蔗糖、低聚果糖、麦芽糊精、抗性糊精、海藻酸钠、阿拉伯胶、明胶、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、L-苹果酸、食用色素【柠檬黄、日落黄、胭脂红（仅限果味饮料浓浆使用）、诱惑红、亮蓝中的一种或几种】、山梨酸钾、苯甲酸钠、维生素C（抗坏血酸）（抗氧化剂）、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经熬制或蒸制、冷却或不冷却、杀菌或不杀菌、灌装、包装而成的风味饮品浓浆。

根据原料不同可分为不同类型：以一种原料+风味饮品浓浆命名的产品，如秋梨风味饮品浓浆等；以两种或两种以上原料+风味饮品浓浆命名的产品，如：人参茯苓风味饮品浓浆、山药薏苡仁茯苓风味饮品浓浆等；以一种原料+复合风味饮品浓浆命名的产品：如山药复合风味饮品浓浆等。

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 乌梅、沙棘、莱菔子、葛根、桔梗、芦根、余甘子、白扁豆、白扁豆花、决明子、杏仁、赤小豆、红枣、黑枣、酸枣、栀子、胖大海、桑叶、酸枣仁、覆盆子、鲜白茅根、丁香、菊苣、香、黑豆、小蓟、昆布、淡竹叶、鱼腥草、枳椇子、郁李仁、火麻仁、马齿苋、代代花、槐花、青果、木瓜、甘草、玉竹、白果、桂圆、百合、肉桂、罗汉果、金银花、茯苓、桃仁、桑葚、荷叶、莲子、薄荷、薏苡仁、麦芽、芡实、佛手、山楂、香橼、蒲公英、肉豆蔻、白芷、益智仁、黄精、砂仁、藿香、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、紫苏、紫苏子、橘红、刀豆、黑芝麻、八角茴香、花椒、高良姜、黑胡椒、小茴香、芫荽、淡豆豉、槐米、榧子、薤白、鸡内金、乌梢蛇、牡蛎、蝮蛇、阿胶、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、陈皮应符合《中华人民共和国药典》的规定。

2.1.3 牛蒡根、玉米须、大麦苗、怀姜或生姜、枸杞、山药、黄秋葵、凉粉草、酸角、刺梨、耳叶牛皮消、橄榄、果蔬、桂花应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.4 果蔬干应符合 GB/T 23787 或 QB/T 2076 的规定。

2.1.5 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。

2.1.6 果蔬汁（浆）、果蔬酵素粉、果蔬提取物应符合 GB 7101 的规定。

2.1.7 果蔬浓缩汁（浆）应符合 GB 17325 的规定。

2.1.8 玛咖粉应符合原卫生部公告（2011 年第 13 号）的规定。

2.1.9 雪莲培养物应符合原卫生部公告（2010 年第 9 号）的规定。

2.1.10 杜仲雄花应符合原卫计委公告（2014 年第 6 号）的规定。

2.1.11 玫瑰茄、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、茉莉花、迷迭香、黑枸杞、黄芥子应清洁、卫生、无污染、无虫害，符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.12 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合原卫生部公告（2012 年第 17 号）的规定。

2.1.13 平卧菊三七应符合原卫生部公告（2012 年第 8 号）的规定。

2.1.14 丹凤牡丹花应符合原卫计委公告（2013 年第 10 号）的规定。

2.1.15 蛹虫草应符合原卫计委公告（2014 年第 10 号）的规定。

2.1.16 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。

2.1.17 苦丁茶应符合 NY/T 864 的规定。

- 2.1.18 枇杷叶应符合原卫计委公告（2014 年第 20 号）的规定。
- 2.1.19 乌药叶应符合原卫生部公告（2012 年第 19 号）的规定。
- 2.1.20 辣木叶应符合原卫生部公告（2012 年第 19 号）的规定。
- 2.1.21 茶树花应符合原卫计委公告（2013 年第 1 号）的规定。
- 2.1.22 阿萨伊果应符合原卫计委公告（2013 年第 1 号）的规定。
- 2.1.23 金花茶应符合原卫生部公告（2010 年第 9 号）的规定。
- 2.1.24 谷物杂粮、豆类、秣米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.25 薯类应清洁、卫生、无污染，符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.26 茶叶应符合 GB 31608 的规定。
- 2.1.27 咖啡应符合 NY/T 289 的规定。
- 2.1.28 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.29 紫菜粉、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.30 坚果与籽类制品应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.31 食用菌制品（香菇、猴头菇、草菇、银耳、黑木耳、黑松露中的一种或几种）
- 2.1.32 小麦胚芽粉应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.33 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.34 五指毛桃、沙棘叶、天贝、梨果仙人掌应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.35 海藻糖应符合原卫计委公告（2014 年第 15 号）的规定。
- 2.1.36 水苏糖应符合原卫生部公告（2010 年第 17 号）的规定。
- 2.1.37 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.38 梨膏糖应符合 GB 17399 的规定。
- 2.1.39 桃胶应符合卫健委 2023 年第 8 号公告的规定。
- 2.1.40 茶叶茶氨酸应符合原卫计委公告（2014 年第 15 号）的规定。
- 2.1.41 低聚木糖应符合原卫生部公告（2008 年第 12 号）的规定。
- 2.1.42 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 的规定。
- 2.1.43 聚葡萄糖应符合 GB 1886.385 的规定。
- 2.1.44 玉米低聚肽应符合 QB/T 4707 的规定。
- 2.1.45 植物蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.46 植物蛋白肽应符合 GB 31611 的规定。
- 2.1.47 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.48 花生衣应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

- 2.1.49乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.50 γ -氨基丁酸应符合原卫生部公告（2009 年第 12 号）的规定。
- 2.1.51玉米花粉、松花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉应符合 GB 31636 的规定。
- 2.1.52淡水鱼胶原蛋白肽粉应符合 SB/T 10634 和 GB 31645 的规定。
- 2.1.53黄明胶应符合附录 A 的规定。
- 2.1.54海参、蚕蛹、鱼肚、乌贼鱼应符合 GB 13106 的规定。
- 2.1.55鹿鞭应符合 NY 317 的规定。
- 2.1.56食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.57淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.58蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.59木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.60山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.61乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.62麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.63赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.64甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.65低聚异麦芽糖应符合 GB/T 23528.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.66结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 的规定。
- 2.1.67低聚木糖应符合 GB/T 23528.3 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.68聚葡萄糖应符合 GB 1886.385 的规定。
- 2.1.69菊粉应符合原卫生部公告（2009 年第 5 号）的规定。
- 2.1.70三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.71低聚果糖应符合 GB 1903.40 的规定。
- 2.1.72麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.73抗性糊精应符合原卫生部公告（2012 年第 16 号）的规定。
- 2.1.74海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.75阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.76明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.77羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.78柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.79L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。

- 2.1.80柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.81日落黄应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.82胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.83诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.84亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.85山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.86苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.87维生素 C (抗坏血酸) 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.88食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.89食品用香料应符合 GB 29938 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	浓稠状或膏状	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	具有本品应有的气泽	
气、滋味	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
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
甜菊糖苷 ^a (以甜菊醇当量计), g/kg	≤ 0.2	SN/T 3854
胭脂红 ^a , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
诱惑红 ^a , g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35 或 SN/T 1743
日落黄 ^a , g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
柠檬黄 ^a , g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
亮蓝 ^a , g/kg	≤ 0.02	GB 5009.35
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
展青霉素 ^b , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

氰化物 ^c （以HCN计），mg/L	≤	0.05	GB 5009.36
脲酶试验 ^d		阴性	GB 5009.183
<p>a 仅适用于添加该食品添加剂的产品；</p> <p>b 仅适用于添加了山楂、苹果及其制品的产品。</p> <p>c 仅适用于添加了杏仁或杏仁制品的产品，检测结果换算为HCN计。</p> <p>d 仅适用于添加了大豆或含大豆蛋白的制品的产品。</p> <p>同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。</p> <p>*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</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 ^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 ≤	20				GB 4789.15
酵母, CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
a 样品的采样及处理按 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 食品生产加工过程卫生要求

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，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定，兽药残留限量应符合 GB 31650 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

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

附录 A

黄明胶

1 范围

本标准适用于以新鲜、干或冷冻的牛皮为原料，经过解冻或不解冻、清洗或不清洗、化皮、过滤、浓缩，添加黄酒、冰糖、大豆油混合熬煮、冷凝后，直接包装制成或经切块（切丁）、干燥或不干燥、包装制成的黄明胶。

2 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	≤ 20 (经干燥的产品)	GB 5009.3
	30 (未经干燥的产品)	
蛋白质, g/100g	≥ 60.0	GB 5009.5
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26

*铬指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

3 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 中的平板计数法
霉菌, CFU/g ≤	150				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
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.6

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;

编制说明

本标准适用于以乌梅、沙棘、莱菔子、葛根、桔梗、芦根、余甘子、白扁豆、白扁豆花、决明子、杏仁、赤小豆、红枣、黑枣、酸枣、栀子、胖大海、桑叶、酸枣仁、覆盆子、鲜白茅根、丁香、菊苣、香、黑豆、小蓟、昆布、淡竹叶、鱼腥草、枳椇子、郁李仁、火麻仁、马齿苋、代代花、槐花、青果、木瓜、甘草、玉竹、白果、桂圆、百合、肉桂、罗汉果、金银花、茯苓、桃仁、桑葚、荷叶、莲子、薄荷、薏苡仁、麦芽、芡实、佛手、山楂、香橼、蒲公英、肉豆蔻、白芷、益智仁、黄精、砂仁、藿香、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、紫苏、紫苏子、橘红、刀豆、黑芝麻、八角茴香、花椒、高良姜、黑胡椒、小茴香、芫荽、榧子、淡豆豉、槐米、薤白、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、牛蒡根、玉米须、大麦苗、怀姜或生姜、枸杞、山药、黄秋葵、凉粉草、酸角、刺梨、耳叶牛皮消、橄榄、果蔬或干/粉/汁（浆）/浓缩汁（浆）/提取物、果蔬酵素粉、陈皮、桂花、玛咖粉、雪莲培养物、杜仲雄花、玫瑰茄、人参（人工种植5年及5年以下）、平卧菊三七、丹凤牡丹花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、蛹虫草、燕窝、迷迭香、黑枸杞、黄芥子、苦丁茶（木犀科粗壮女贞苦丁茶或冬青科苦丁茶）、枇杷叶、乌药叶、辣木叶、茶树花、阿萨伊果、金花茶、谷物杂粮、薯类、豆类、秣米、茶叶、咖啡、可可粉、茉莉花、紫菜粉、坚果与籽类制品、食用菌制品（香菇、猴头菇、草菇、银耳、黑木耳、黑松露、松茸、牛肝菌中的一种或几种）、小麦胚芽粉、食醋、五指毛桃、海藻糖、沙棘叶、天贝、梨果仙人掌、水苏糖、魔芋粉、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、梨膏糖、桃胶、茶叶茶氨酸、低聚木糖、结晶果糖、聚葡萄糖、玉米低聚肽、植物蛋白、植物蛋白肽、胶原蛋白肽、花生衣、乳粉中的一种或多种为主要原料，经挑选、清洗或不清洗、粉碎或不粉碎、切片或不切片、加水或不加水、水煮或不水煮、过滤或不过滤，辅以 γ -氨基丁酸、玉米花粉、松花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、淡水鱼胶原蛋白肽粉、鸡内金、阿胶、黄明胶、海参、蚕蛹、鱼肚、乌贼鱼、乌梢蛇、牡蛎、蝮蛇、鹿鞭、食糖、淀粉糖、蜂蜜、木糖醇、山梨糖醇、乳糖醇、麦芽糖醇、赤藓糖醇、甜菊糖苷、低聚异麦芽糖、结晶果糖、低聚木糖、聚葡萄糖、菊粉、三氯蔗糖、低聚果糖、麦芽糊精、抗性糊精、海藻酸钠、阿拉伯胶、明胶、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、L-苹果酸、食用色素【柠檬黄、日落黄、胭脂红（仅限果味饮料浓浆使用）、诱惑红、亮蓝中的一种或几种】、山梨酸钾、苯甲酸钠、维生素C（抗坏血酸）（抗氧化剂）、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经熬制或蒸制、冷却或不冷却、杀菌或不杀菌、灌装、包装而成的风味饮品浓浆。

根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的有关规定，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、质量控制和监管部门监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州福致记食品有限责任公司