



411593S-2026



河南省良执养食品有限公司企业标准

Q/HLS 0001S-2026

饮料浓浆

2026-06-12 发布

2026-06-12 实施

河南省良执养食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省良执养食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：文长虹。

H N

Q B

饮料浓浆

1 范围

本标准规定了饮料浓浆的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以山药、山楂、马齿苋、乌梅、代代花、玉竹、甘草、白芷、白扁豆、桂圆、决明子、百合、肉桂、佛手、杏仁（甜、苦）、牡蛎、芡实、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、大枣、罗汉果、金银花、姜（生姜、干姜）、枸杞子、栀子、胖大海、茯苓、桃仁、桑叶、桑葚、桔梗、荷叶、莲子、菊花、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、槐花、蒲公英、酸枣仁、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、藿香、蛹虫草、党参、铁皮石斛、西洋参、黄芪、天麻、地黄、麦冬、核桃仁、银耳、胡萝卜、苦瓜、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、茉莉花、柠檬、梨、苹果、五指毛桃、绿豆、黄豆、黑豆、红豆、糯米中的一种或几种为原料，添加或不添加麦芽糖、冰糖、白砂糖中的一种或几种，经挑选、清洗或不清洗、蒸制或不蒸制、加饮用水熬煮、过滤、浓缩、灌装而成的饮料浓浆。

根据所用原辅料的不同，产品分可分为不同的品种。

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 山药、山楂、马齿苋、乌梅、代代花、玉竹、甘草、白芷、白扁豆、桂圆、决明子、百合、肉桂、佛手、杏仁（甜、苦）、牡蛎、芡实、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、大枣、罗汉果、金银花、姜（生姜、干姜）、枸杞子、栀子、胖大海、茯苓、桃仁、桑叶、桑葚、桔梗、荷叶、莲子、菊花、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、槐花、蒲公英、酸枣仁、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、藿香应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

2.1.3 蛹虫草应符合卫生部公告 2014 年第 10 号的规定。

2.1.4 党参、铁皮石斛、西洋参、黄芪、天麻应符合国家卫健委《关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》2020 年第 9 号公告的规定。

2.1.5 地黄、麦冬应符合国家卫健委《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。

2.1.6 黑芝麻、核桃仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.7 银耳应符合 GB 7096 的规定。

2.1.8 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》（2010 年第 3 号）的规定。

2.1.9 胡萝卜、苦瓜、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、茉莉花、柠檬、梨、苹果、五指毛桃应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.10 绿豆、黄豆、黑豆、红豆、糯米应符合 GB 2715 的规定。

2.1.11 麦芽糖应符合 GB 15203 的规定。

2.1.12 冰糖、白砂糖应符合 GB 13104 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	浓稠液态或膏状	取适量样品，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
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的滋味和气味，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
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥ 0.5	GB/T 12143
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
展青霉素 ^a ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
氰化物 ^b （以 HCN 计），mg/L	≤ 0.05	GB 5009.36
甲基汞 ^c （以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
脲酶试验 ^d	阴性	GB 5009.183
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定； a.仅适用于添加山楂的产品检测； b.仅适用于添加杏仁的产品检测； c.仅适用于添加牡蛎的产品检测； d.仅适用于添加黄豆、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 ^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	100	GB 4789.3
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 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 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 和 12695 的规定。

2.7 其它要求

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。型式检验应符合国家相关规定。

编制说明

本标准适用于以山药、山楂、马齿苋、乌梅、代代花、玉竹、甘草、白芷、白扁豆、桂圆、决明子、百合、肉桂、佛手、杏仁（甜、苦）、牡蛎、芡实、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、大枣、罗汉果、金银花、姜（生姜、干姜）、枸杞子、栀子、胖大海、茯苓、桃仁、桑叶、桑葚、桔梗、荷叶、莲子、菊花、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、槐花、蒲公英、酸枣仁、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、藿香、蛹虫草、党参、铁皮石斛、西洋参、黄芪、天麻、地黄、麦冬、核桃仁、银耳、胡萝卜、苦瓜、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、茉莉花、柠檬、梨、苹果、五指毛桃、绿豆、黄豆、黑豆、红豆、糯米中的一种或几种为原料，添加或不添加麦芽糖、冰糖、白砂糖中的一种或几种，经挑选、清洗或不清洗、蒸制或不蒸制、加饮用水熬煮、过滤、浓缩、灌装而成的饮料浓浆。

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》的要求制订本企业标准，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。

河南省良执养食品有限公司