



411336S-2018



南阳道和堂药业有限公司企业标准

Q/NDHT 0001S-2018

---

# 风味饮料浓浆

2018-05-15 发布

2018-05-15 实施

---

南阳道和堂药业有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。  
本标准由南阳道和堂药业有限公司提出并起草。  
本标准主要起草人：杨金坡、杨锦明。

H N

Q B

# 风味饮料浓浆

## 1 范围

本标准规定了风味饮料浓浆的分类、要求，试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以人参（人工种植5年以下）、益智仁、覆盆子、黄精、玉竹、佛手、山楂、葛根、山药、茯苓、薏苡仁、枸杞、香橼、栀子、佛手、紫苏、桑叶、芡实、莲子、蒲公英、菊花、荷叶、白扁豆花、决明子、砂仁、甘草、桔梗、百合、鱼腥草、杏仁、橘红、陈皮、罗汉果、鲜芦根中的几种为原料，经浸泡、水煮提取、过滤、高温浓缩、冷却、灌装、包装而成的风味饮料浓浆。

## 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 人参（人工种植5年以下）应符合卫生部公告2012年第17号的规定。

2.1.3 益智仁、覆盆子、黄精、玉竹、佛手、山楂、葛根、山药、茯苓、薏苡仁、枸杞、香橼、栀子、佛手、紫苏、桑叶、芡实、莲子、蒲公英、菊花、荷叶、白扁豆花、决明子、砂仁、甘草、桔梗、百合、鱼腥草、杏仁、橘红、陈皮、罗汉果、鲜芦根应符合《中华人民共和国药典》一部2015年版的规定。

### 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	试验方法
性 状	膏状	从样品中取出1瓶，置入白色瓷盘内，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	黄棕色至褐色	
气、滋味	具有产品应有的滋味、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
水分, g/100g	≤ 40.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 8.0	GB 5009.4
铅（以Pb计）, mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
总砷（以As计）, mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.11
*展青霉素, μg/kg	≤ 20.0	GB 5009.185

注：\* 该指标仅限含有山楂的产品的测定。

## 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

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>	5×10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群 (CFU/g)	5	2	10	100	GB 4789.3 中的平板计数法
*霉菌 (CFU/g) ≤	15				GB 4789.15
*酵母 (CFU/g) ≤	15				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

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;  
 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。  
 3: \*该指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

## 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 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。

## 3 检验

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

## 编制说明

本标准适用于以人参（人工种植 5 年以下）、益智仁、覆盆子、黄精、玉竹、佛手、山楂、葛根、山药、茯苓、薏苡仁、枸杞、香橼、栀子、佛手、紫苏、桑叶、黄精、覆盆子、芡实、莲子、蒲公英、菊花、菊花、荷叶、白扁豆花、决明子、砂仁、甘草、桔梗、百合、鱼腥草、杏仁、橘红、陈皮、罗汉果、鲜芦根中的几种为原料，经浸泡、水煮提取、过滤、高温浓缩、冷却、灌装、包装而成的风味饮料浓浆。

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》的规定，参照GB 7101 《食品安全国家标准 饮料》制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB7101 的规定。

南阳道和堂药业有限公司

H N

Q B