



410156S-2026



南阳道和堂药业有限公司企业标准

Q/NDHT 0005S-2026

风味饮料浓浆

2026-01-23 发布

2026-01-23 实施

南阳道和堂药业有限公司 发布

前 言

本标准由南阳道和堂药业有限公司提出。

本标准起草单位：南阳道和堂药业有限公司。

本标准主要起草人：杨金坡、刘会甫、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，检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以生活饮用水、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、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 年及 5 年以下）、黄金梨、重瓣红玫瑰、短梗五加、蛹虫草、白子菜（人工种植）、金花茶、樱桃叶、木犀科粗壮女贞苦丁茶、平卧菊三七、大麦苗、玉米须、乌药叶、辣木叶、茶树花、广东虫草子实体、牛蒡根、五指毛桃、杜仲雄花、沙棘叶、天贝、奇亚籽、圆苞车前子壳、白毛银露梅、枇杷叶、湖北海棠（茶海棠）叶、关山樱花、食叶草、蝉花子实体（人工培植）、阿胶、鸡内金、乌梢蛇、蝮蛇、养殖梅花鹿鹿血、养殖梅花鹿鹿鞭中的一种或几种为原料，经浸泡、过滤、水煮提取、高温浓缩，添加或不添加水解蛋黄粉、松花粉、菊粉、杜仲籽油、茶叶籽油、鱼油及提取物、地龙蛋白、雪莲培养物、大麦嫩芽（苗）粉、叶黄素酯、玛咖粉、蜂蜜、黄原胶、低聚果糖、低聚木糖、 α -环状糊精、阿拉伯胶、聚葡萄糖、麦芽糖醇、山梨糖醇、山梨酸钾、苯甲酸钠中的一种或几种，经调配、杀菌或不杀菌、灌装、外包装而成的风味饮料浓浆（加水稀释后饮用）。

根据原料不同分为不同产品：以一种原料命名的名称如黄精饮料浓浆等；以两种或两种以上原料命名的名称如玉竹龙眼饮料浓浆、人参桃仁饮料浓浆等，或以一种原料+复合命名名称如茯苓复合饮料浓浆等。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、橘皮、薄荷、蒲公英、榧子、酸枣仁、薤

白、薏苡仁、覆盆子、黑芝麻、胡椒、槐米、槐花、鲜白茅根、鲜芦根、藿香、阿胶、鸡内金、乌梢蛇、蝮蛇应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

2.1.3 党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合国家卫生健康委员会 国家市场监督管理总局关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告（2023 年 第 9 号）的规定。

2.1.4 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。

2.1.5 人参（人工种植）应符合卫生部关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告[2012]17 号的规定。

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

2.1.7 重瓣红玫瑰应符合卫生部公告 2010 年第 3 号《关于批准 DHA 藻油等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》的规定。

2.1.8 短梗五加应符合卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告（卫生部公告 2008 年第 12 号）的规定。

2.1.9 蛹虫草应符合 GB 7096 的规定。

2.1.10 白子菜（人工种植）、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）

2.1.11 金花茶应符合关于批准金花茶、显脉旋覆花（小黑药）等 5 种物品为新资源食品的公告（2010 年第 9 号）的规定。

2.1.12 木犀科粗壮女贞苦丁茶卫生部关于同意木犀科粗壮女贞苦丁茶为普通食品的批复（卫监督函（2011）428 号）的规定。

2.1.13 平卧菊三七应符合卫生部关于将肠膜明串珠菌肠膜亚种列入《可用于食品的菌种名单》的公告 [2012]8 号的规定。

2.1.14 大麦苗应符合卫生部关于将肠膜明串珠菌肠膜亚种列入《可用于食品的菌种名单》的公告 [2012]8 号的规定。

2.1.15 乌药叶、辣木叶应符合关于批准蛋白核小球藻等 4 种新资源食品的公告（卫生部公告 2012 年第 19 号）的规定。

2.1.16 茶树花、广东虫草子实体应符合卫生部关于批准茶树花等 7 种新资源食品的公告[2013]1 号的规定。

2.1.17 牛蒡根应符合《国家卫生计生委关于牛蒡作为普通食品管理有关问题的批复》（国卫食品函（2013）83 号）的规定。

2.1.18 五指毛桃应符合国家卫生计生委办公厅关于五指毛桃有关问题的复函（国卫办食品函（2014）205 号）的规定。

- 2.1.19 杜仲雄花应符合关于批准壳寡糖等 6 种新食品原料的公告（2014 年 第 6 号）的规定。
- 2.1.20 沙棘叶、天贝应符合卫生部关于沙棘叶、天贝作为普通食品管理的公告[2013]3 号)的规定。
- 2.1.21 奇亚籽应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.22 圆苞车前子壳应符合关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.23 白毛银露梅应符合国家卫生计生委办公厅关于“华西银腊梅（药王茶）”有关问题的复函（国卫办食品函（2014）1075 号）的规定。
- 2.1.24 枇杷叶、湖北海棠（茶海棠）叶应符合关于批准番茄籽油等 9 种新食品原料的公告（2014 年第 20 号)的规定。
- 2.1.25 关山樱花应符合国家卫生健康委关于关山樱花等 32 种“三新食品”的公告（2022 年 第 1 号）的规定。
- 2.1.26 食叶草应符合国家卫生健康委员会关于食叶草等 15 种“三新食品”的公告（2021 年第 9 号）的规定。
- 2.1.27 蝉花子实体（人工培植）应符合国家卫生健康委关于蝉花子实体（人工培植）等 15 种“三新食品”的公告（2020 年第 9 号)的规定。
- 2.1.28 养殖梅花鹿鹿血、养殖梅花鹿鹿鞭应符合 NY 317 的规定。
- 2.1.29 水解蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.30 松花粉应符合关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告（2004 年第 17 号）的规定
- 2.1.31 菊粉应符合卫生部关于批准菊粉为新资源食品的公告（卫生部公告 2009 年第 5 号）的规定。
- 2.1.32 杜仲籽油应符合卫生部关于批准 γ -氨基丁酸等 6 种物质为新资源食品的公告（卫生部 2009 年第 12 号公告）的规定。
- 2.1.33 茶叶籽油应符合卫生部关于批准茶叶籽油等 7 种物品为新资源食品的公告(2009 第 18 号)的规定。
- 2.1.34 鱼油及提取物应符合卫生部关于批准茶叶籽油等 7 种物品为新资源食品的公告(卫生部公告 2009 年第 18 号)的规定
- 2.1.35 地龙蛋白应符合卫生部关于批准茶叶籽油等 7 种物品为新资源食品的公告（卫生部公告 2009 年第 18 号）的规定。
- 2.1.36 雪莲培养物应符合关于批准金花茶、显脉旋覆花(小黑药)等 5 种物品为新资源食品的公告（卫生部公告 2010 年第 9 号）的规定。
- 2.1.37 大麦嫩芽（苗）粉应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.38 叶黄素酯应符合卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告[2008]12 号)的规定。
- 2.1.39 玛咖粉应符合 QB/T 5726 的规定。
- 2.1.40 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.41 黄原胶应符合 GB 1886.41

- 2.1.42 低聚果糖应符合 GB 1903.40 的规定。
- 2.1.43 低聚木糖应符合 GB/T 23528.3 的规定。
- 2.1.44 α -环状糊精应符合 GB 1886.351 的规定。
- 2.1.45 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.46 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.47 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.48 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.49 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.50 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 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	液体	从样品中取出 1 份，将本品倒入烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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
可溶性固形物(20℃,折光计法),%	\geq 0.1	GB/T 12143
*铅(以 Pb 计),mg/kg	\leq 0.25	GB 5009.12
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计),g/kg	\leq 0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计),g/kg	\leq 1.0	GB 5009.28
展青霉素 ^b , μ g/kg	\leq 20	GB 5009.185
氰化物 ^c (以 HCN 计),mg/L	\leq 0.05	GB 5009.36

注：a 仅适用于添加该种添加剂的产品，且同一功能的食品添加剂(防腐剂)在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1；

b 仅适用于添加山楂的产品；

c 仅适用于添加了杏仁的产品。

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/mL	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	10	10 ²	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

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 GB 12695 的规定。

2.7 其它要求

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; 新食品原料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。型式按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲心、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、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）、黄金梨、重瓣红玫瑰、短梗五加、蛹虫草、白子菜（人工种植）、金花茶、樱桃叶、木犀科粗壮女贞苦丁茶、平卧菊三七、大麦苗、玉米须、乌药叶、辣木叶、茶树花、广东虫草子实体、牛蒡根、五指毛桃、杜仲雄花、沙棘叶、天贝、奇亚籽、圆苞车前子壳、白毛银露梅、枇杷叶、湖北海棠（茶海棠）叶、关山樱花、食叶草、蝉花子实体（人工培植）、阿胶、鸡内金、乌梢蛇、蝮蛇、养殖梅花鹿鹿血、养殖梅花鹿鹿鞭中的一种或几种为原料，经浸泡、过滤、水煮提取、高温浓缩，添加或不添加水解蛋黄粉、松花粉、菊粉、杜仲籽油、茶叶籽油、鱼油及提取物、地龙蛋白、雪莲培养物、大麦嫩芽（苗）粉、叶黄素酯、玛咖粉、蜂蜜、黄原胶、低聚果糖、低聚木糖、 α -环状糊精、阿拉伯胶、聚葡萄糖、麦芽糖醇、山梨糖醇、山梨酸钾、苯甲酸钠中的一种或几种，经调配、杀菌或不杀菌、灌装、外包装而成的风味饮料浓浆（加水稀释后饮用）。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。

维生素C（抗坏血酸）在本标准中作抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。