



410229S-2026



温县怀明堂生物科技有限公司企业标准

Q/WHS 0002S-2026

怀地黄饮品

2026-01-28 发布

2026-01-28 实施

温县怀明堂生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由温县怀明堂生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：慕明浦。

H N

Q B

怀地黄饮品

1 范围

本标准规定了怀地黄饮品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以怀地黄为主要原料，添加或不添加小蓟、山药、山楂、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、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、芡实、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）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、白茅根、芦根、陈皮（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、化橘红中的一种或几种，经清洗、分切或不分切、加热水浸泡、萃取、过滤而成提取液；或以怀地黄提取液为原料，添加或不添加白砂糖、蜂蜜、赤藓糖醇、木糖醇、柠檬酸、柠檬酸钠、碳酸氢钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖（蔗糖素）、罗汉果甜苷、甜菊糖苷、苯甲酸钠、山梨酸钾中的一种或几种，经灌装封口、杀菌（或杀菌、灌装封口）、包装而成的怀地黄饮品。

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 怀地黄应符合 GB/T 20350 的规定。

2.1.3 怀地黄提取液应符合 GB 7101 的规定。

2.1.4 小蓟、山药、山楂、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、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、芡实、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）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、白茅根、芦根、陈皮（橘皮）、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香应符合《中华人民共和国药典》的规定。

2.1.5 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健委 2023 年第 9 号公告的规定。

2.1.6 地黄、麦冬、天冬、化橘红应符合国家卫健委 2024 年 第 4 号公告的规定。

2.1.7 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.9 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

- 2.1.10赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.11木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.12柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.13柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.14碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.15乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.16环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.17三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.18罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.19甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.20苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.21山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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
状态	液体，无肉眼可见的外来杂质	取适量样品，倒入洁净的烧杯中，自然光下用肉眼观察状态、色泽，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	
滋味、气味	具有该产品应有的滋味、气味，无异味	

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° C 折光计法），%	≥ 2.0	GB/T 12143
梓醇的鉴别试验	呈阳性	附录 A
总酸（以柠檬酸计），g/L	≥ 0.5	GB 12456
甜蜜素 ^a （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg	≤ 0.3	GB 5009.140
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计），g/kg	≤ 0.2	GB 5009.28
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
甜菊糖苷 ^a （以甜菊糖苷计），g/kg	≤ 0.2	SN/T 3854

铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.28	GB 5009.12
锌、铁、铜总和 ^b , mg/L	≤	20	GB 5009.13、GB 5009.14、GB 5009.90
锡 (以 Sn 计) ^b , mg/kg	≤	150	GB 5009.16
<p>a 仅适用于添加相应食品添加剂的产品;</p> <p>b 仅适用于易拉罐包装的产品;</p> <p>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 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。</p> <p>*铅严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p>			

2.4 微生物限量

2.4.1 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求, 按 GB 4789.26 规定的方法检验。

2.4.2 非经商业无菌生产的产品, 其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
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
霉菌, CFU/mL	≤	20			GB 4789.15
酵母, CFU/mL	≤	20			GB 4789.15
<p>备注: 1、样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 执行。</p> <p>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。</p>					

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 和 GB 14881 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, 食药物质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、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、菌落总数 (适用于非经商业无菌生产的产品)、大肠菌群 (适用于非经商业无菌生产的产品)、商业无菌 (适用于经商业无菌生产的产品) 的检验。型式检验按国家有关规定执行。

附录 A

梓醇的检验

取样品 50m, 在水浴液缩至 10ml, 置分液漏斗中, 以醋酸乙酯提取三次, 每次 10ml, 弃去醋酸乙酯液, 用以水饱和的正丁醇提取三次, 每次 10ml, 合并正丁醇液, 水浴挥干, 残渣加甲醇 1ml 溶解, 作为供试品溶液。取梓醇对照品, 加甲醇制定每 1ml 含 2mg 的溶液, 作为对照品溶液, 吸取上述溶液各 5ml, 分别点于同一硅胶 G 薄层板 (厚 500um) 上, 以醋酸乙酯一无水乙醇水(7: 3: 1) 为展开剂, 展开, 取出, 晾干, 喷以 5% 香草醛液硫酸溶液, 热风吹至显色清晰, 供试品色谱中, 在与对照品色谱相应位置上, 应显相同颜色的斑点为阳性。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以怀地黄为主要原料，添加或不添加小蓟、山药、山楂、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、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、芡实、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）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、白茅根、芦根、陈皮（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、化橘红中的一种或几种，经清洗、分切或不分切、加热水浸泡、萃取、过滤而成提取液；或以怀地黄提取液为原料，添加或不添加白砂糖、蜂蜜、赤藓糖醇、木糖醇、柠檬酸、柠檬酸钠、碳酸氢钠、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖（蔗糖素）、罗汉果甜苷、甜菊糖苷、苯甲酸钠、山梨酸钾中的一种或几种，经灌装封口、杀菌（或杀菌、灌装封口）、包装而成的怀地黄饮品。

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》等制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

温县怀明堂生物科技有限公司

QB