



411533S-2026



绿倍加（河南）健康产业有限公司企业标准

Q/HLBJ 0001S-2026

植物饮料浓浆

2026-06-09 发布

2026-06-09 实施

绿倍加（河南）健康产业有限公司 发布

前 言

本标准由绿倍加（河南）健康产业有限公司提出。

本标准起草单位：绿倍加（河南）健康产业有限公司。

本标准主要起草人：陈现龙。

H N

Q B

植物饮料浓浆

1 范围

本标准规定了植物饮料浓浆的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以水提取物【丁香、刀豆、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、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、芡实、花椒、赤小豆、麦芽、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、黑芝麻、黑胡椒、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、当归、山柰、西红花、草果、姜黄、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】为原料，添加水、麦芽糖浆、蜂蜜、水提取物（乌梢蛇、牡蛎、阿胶、鸡内金中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、加热搅拌、过滤或不过滤、灌装、灭菌或不灭菌、包装等工艺而制成的植物饮料浓浆。

根据所用原辅料不同，产品分为不同类别。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 水提取物【丁香、刀豆、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、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、芡实、花椒、赤小豆、麦芽、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、黑芝麻、黑胡椒、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、当归、山柰、西红花、草果、姜黄、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】应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 麦芽糖浆应符合 GB/T 20882.5 和 GB 15203 的规定。

2.1.3 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.4 水提取物（乌梢蛇、牡蛎、阿胶、鸡内金）应符合 GB/T 29602 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	从样品中取出适量，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	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的滋味和气味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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	≤ 0.27	GB 5009.12
甲基汞（以Hg计） ^a ，mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
展青霉素 ^b ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
氰化物（以HCN计） ^c ，mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.36

* 铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。
a 仅适用于原料中含有牡蛎提取物的饮料浓浆；
b 仅适用于原料中含有山楂提取物的饮料浓浆；
c 仅适用于原料中含有杏仁提取物的饮料浓浆，检测结果换算为以HCN计。

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或CFU/mL	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g或CFU/mL	5	2	10	10 ³	GB 4789.3
沙门氏菌，/25g或/25mL	5	0	0	-	GB 4789.4
霉菌，CFU/g或CFU/mL	≤	20			GB 4789.15
酵母，CFU/g或CFU/mL	≤	20			GB 4789.15

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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以水提取物【丁香、刀豆、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、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、芡实、花椒、赤小豆、麦芽、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、黑芝麻、黑胡椒、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、当归、山柰、西红花、草果、姜黄、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】为原料，添加水、麦芽糖浆、蜂蜜、水提取物（乌梢蛇、牡蛎、阿胶、鸡内金中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、加热搅拌、过滤或不过滤、灌装、灭菌或不灭菌、包装等工艺而制成的植物饮料浓浆。

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》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。

绿倍加（河南）健康产业有限公司

QB