

ICS 01.040.65

CCS B 04

**TB**

# 团体标准

T/NXS 0103T-2025

黄芪植物饮料

2025-04-21 发布

2025-05-20 实施

宁夏食品工业协会 发布

## 目 次

前言	2
1 范围	3
2 规范性引用文件	3
3 术语和定义	4
4 黄芪提取物制备工艺流程	4
5 基本要求	5
6 实验方法	6
7 检验检测	6
8 标签、包装、运输和储存	7

## 前 言

本文件按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定起草。

本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的起草和发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由隆德县葆易圣药业有限公司提出。

本文件由宁夏食品工业协会归口。

本标准起草单位：宁夏职业技术学院、隆德县葆易圣药业有限公司、固原市林业和草原发展服务中心、隆德县林业草原发展中心、宁夏回族自治区农业技术推广总站、隆德县休闲农业与农产品加工服务中心、中新重远（宁夏）检测技术有限公司、宁夏森蓝环保有限公司、宁夏晓鸣农牧股份有限公司、隆德县农业机械化推广服务中心、隆德县职业技术学校、隆德县林业和草原局、银川智慧食品安全检验检测中心（有限公司）、固原市农业技术推广服务中心、宁夏食品工业协会。

本文件主要起草人：郝彩琴、鲍小杰、柳玉霞、车建海、柳根生、柳子静、杨莉、李淑玲、许晶晶、田永强、杨瑞、赵滢波、赵宏亮、李喜红、段敦亮、张元吉、车凯、何静、米银花、陈红丽、王歌、柳燕红、朱红霞、张芳霞、李娟、刘海燕。

本文件为首次发布。

# 黄芪植物饮料

## 1. 范围

本标准规定了黄芪植物饮料的术语、定义、基本要求；生产加工过程中的卫生要求；检验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存要求。

本文件适用于黄芪植物饮料的生产加工和质量管理。

## 2. 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是标注日期的引用文件，仅标注日期的版本适用于本文件，凡是不标注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 10789 饮料通则

DBS 62/008 2020 食品安全地方标准

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品污染物限量

GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

GB 5009.97 食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定

GB 7101-2022 食品安全国家标准 饮料

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

GB/T 191 包装储运图示标志

国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》

### 3. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1 黄芪植物饮料

黄芪植物饮料是指：以黄芪根提取物为主要原料，加入（或不加入）其它植物提取物，经发酵（或不需发酵）、添加（或不添加辅料）和食品添加剂，经一定工艺技术制成的均匀无明显分层，允许有少量沉淀或絮状物，且具有植物原料制成的饮料所特有的色泽、滋味及气味，可供直接饮用的液体饮料。

#### 3.2 黄芪提取物

黄芪根的水提液或其浓缩液。

### 4. 黄芪提取物制备工艺流程

#### 4.1 原辅料要求

4.1.1 原料均应无发霉变质、无虫蛀、无其他夹杂物，无异味。

4.1.2 原料应符合 DBS 62/008 2020 食品安全地方标准要求及相关食品安全标准要求。

4.1.3 不得添加香精、色素等食品添加剂。

#### 4.2 黄芪提取物的制备过程

将黄芪原料清洗，切片后，按料液比 1：15（即 1g 药材加 15ml 水）加饮用水，浸泡 2 小时，加热煎煮 2.5 小时，过滤，滤渣再加入干药材 5 倍量的水加热煎煮 1 小时，合并两次

滤液，即得提取液；提取液在加热温度为 55-57℃、真空度为 0.078~0.088MPa 的条件下减压浓缩，即可得一定浓度的浓缩液。

## 5. 基本要求

### 5.1 感官要求

感官应符合表 1 要求。

表 1 感官要求

项目	要求
色泽	具有黄芪等标签标示的植物原料制成的饮料所特有的颜色色泽。
滋味及气味	具有黄芪等标签标示的植物原料制成的饮料所特有的滋味及气味。
状态	均匀透明，无明显分层，允许有少量沉淀或絮状物
杂质	无外来碎屑、固体颗粒、泥沙等杂质

### 5.2 理化指标

理化指标应符合表 2 要求。

表 2 理化指标

项目	指标
固形物, (g/L)	≥0.5

### 5.3 食品安全要求

应符合 GB 4789.1、GB 4789.2、GB 4789.26、GB 7101-2022(食品安全国家标准 饮料)

等植物饮料检测的相关食品安全国家标准。

## 6. 试验方法

### 6.1 感官检查

取约 50ml 混合均匀的被测样品于无色透明的容器中，置于明亮处，观察其组织状态及色泽，并在室温下，嗅其气味，品尝其滋味。

## 7. 检验规则

### 7.1 批组与抽样

7.1.1 由生产企业的质量管理部门按其相应的规定确定产品的批次。

7.1.2 每批产品中随机抽取至少 12 个最小独立包装（总体积不少于 2L），分别用于感官要求、理化要求、菌落总数、大肠菌群检验以及留样，用于检查的项目应与 5.1~5.3 基本要求中的指标相一致。

### 7.2 出厂检验

7.2.1 每批产品出场时由企业检验部门按本标准进行检验，符合标准要求方可出厂。

7.2.2 出场检验项目：除对感官要求、理化要求进行检验外，还应对菌落总数、大肠菌群进行检验，用于检查的项目应与 5.1~5.3 基本要求中的指标相一致。

### 7.3 型式检验

7.3.1 型式检验项目 本标准 5.1~5.3 规定的全部项目。

7.3.2 一般情况下，每半年需对产品进行一次型式检验。发生下列情况之一时，应进行型式检验。

——原料、工艺发生较大变化时；

——停产半年后重新恢复生产时；

——出厂检验结果与上一次记录有较大差别时。

### 7.4 判定规则

7.4.1 检验结果全部合格时，判定整批产品合格。若有3项以上（含3项）不符合本标准，直接判定整批产品为不合格。

7.4.2 检查结果中不超过2项（含2项）不符合本标准时，可在同批产品中加倍抽样进行复检，以复检结果为准。若复检结果仍有1项不符合本标准，则判定整批产品为不合格品。

## 8. 标签、包装、运输和储存

### 8.1 标签

8.1.1 预包装产品的标签应符合 GB7718、GB28050 的有关规定。

8.1.2 本品原料黄芪为有食用量规定的植物，产品应根据黄芪含量规定日食用量。

### 8.2 包装

产品包装应符合相关的食品安全国家标准和有关规定，外包装箱内不应使用过度的隔板。

### 8.3 运输和储存

8.3.1 产品在运输过程中应避免日晒、雨淋、重压；需冷链运输储藏的产品，应符合产品表示的贮运条件。

8.3.2 不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装、运输或贮存。

8.3.3 应在清洁、避光、干燥、通风、无虫害、无鼠害的仓库内贮存。

8.3.4 产品的封口部位不应长时间浸泡在水中，以防污染。