

ICS 67.160.20

CCS X51

团体标准

T/HQSY 026-2025

代替：T/HQSY 026-2024

黄芪饮料

Astragalus beverage

2025-12-08 发布

2025-12-08 实施

包头市固阳县市场监督管理局
包头市固阳县农牧局
包头市固阳县黄芪食用标准化协会
中关村绿谷生态农业产业联盟

发布

全国团体标准信息平台

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 分类	2
5 要求	2
5.1 原料	2
5.2 生产加工	2
5.3 感官要求	3
5.4 卫生指标	3
5.5 食品安全	4
6 检验规则	4
6.1 组批与抽样	4
6.2 检验	4
6.3 判定规则	5
6.4 复验	5
7 标志、包装、运输和贮存	5
7.1 标志	5
7.2 包装	5
7.3 运输和贮存	5

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020 《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件代替 T/HQSY 026-2024 黄芪饮料，与 T/HQSY 026-2024 相比，主要变化如下：

- 修改了标准部分条款缺失的编号；
- 修改了规范性引用文件。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由包头市龙驹农牧业科技有限公司提出。

本文件由包头市固阳县黄芪食用标准化协会归口。

本文件起草单位：包头市固阳县市场监督管理局、包头市固阳县农牧局、包头市龙驹农牧业科技有限公司、国芪生物科技（内蒙古）有限公司、包头市芪妙农业科技有限公司、固阳时珍北草农牧业专业合作社、永茂丰农牧业专业合作社、包头市稀谷科技有限公司、北京炎黄医养科技有限公司、包头市固阳县黄芪食用标准化协会、中关村绿谷生态农业产业联盟。

本文件主要起草人为：郝寻梅、王世新、杨利彬、王志宇、王玥、侯照东、焦智斌、侯权恒、段羚、成志平、石晓丽、王鸿宇、张沛宇、赵艳霞、司春英、白夜明、王丽。

本文件为第一次修订发布。

黄芪饮料

1 范围

本文件规定了黄芪饮料的术语和定义、分类、要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。本文件适用于黄芪饮料。其他饮料可参照执行。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本文件的引用而成为本文件的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB/T 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/T 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/T 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB/T 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/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
- GB/T 4789.25 食品安全国家标准 食品微生物学检验 酒类、饮料、冷冻饮品采样和检样处理
- GB/T 5009.13 食品安全国家标准 食品中铜的测定
- GB/T 5009.14 食品安全国家标准 食品中锌的测定
- GB/T 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/T 5009.36 食品安全国家标准 食品中氰化物的测定
- GB/T 5009.90 食品安全国家标准 食品中铁的测定
- GB/T 5009.97 食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸盐的测定
- GB/T 5009.140 食品安全国家标准 食品中乙酰磺胺酸钾的测定
- GB/T 5009.183 食品安全国家标准 食品中脲酶的测定
- GB/T 10789 饮料通则
- GB/T 12801 生产过程安全卫生要求总则
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- T/GVEAIA 015.1 中医农业标准化 第1部分：生产、加工、标识与管理规范
- T/HQSY 001 食药两用黄芪
- T/HQSY 002 黄芪食用标准化良好行为评价规范
- T/NMSP MZB01.06 “蒙”字标农产品认证要求 内蒙古黄芪

3 术语和定义

GB/T 10789、T/HQSY 001、T/NMSP MZB01.06 界定的以及下列术语和定义中的内容适用于本规范。

3.1

黄芪饮料 Astragalus beverage

以黄芪 *Astragalus membranaceus* (Fisch.) Bge. var. *mongholicus* (Bge.) Hsiao 和可食用植物、动物的鲜乳及乳制品中的一种或多种为原辅料，添加或不添加食品添加剂，经加工制成的液体或固体饮料。

注1：涉及食药两用的原料，应符合《中华人民共和国食品安全法》和《按照传统既是食品又是中药材的物质目录管理规定》的相关规定。本文件规定的食药两用的食用部分为在历代本草文献所载具有保健或治疗作用的食物，药用部分为列入《中国药典》的物质，或按照传统既是食品又是中药材的物质。

注2：涉及保健食品的应符合《保健食品管理办法》相关规定。

4 分类

按生产工艺分为：

- 萃取黄芪原浆饮料；
- 配制黄芪原浆饮料；
- 破壁纯黄芪粉饮料；
- 配制破壁黄芪粉饮料。

5 要求

5.1 原料

5.1.1 黄芪

应选用固阳产优质黄芪原料。优选符合T/NMSP MZB01.06“蒙”字标农产品认证要求的内蒙古黄芪，符合T/HQSY 002 黄芪食用标准化良好行为评价的食药两用黄芪。

5.1.2 辅料

可食用植物、动物的鲜乳及乳制品等辅料，可选用以下原料的一种或多种，包括：牛乳、马乳、驼乳、羊乳、乳清粉、稀奶油、枸杞、枳椇子、扁桃仁、葛根、蛹虫草、苦荞、马铃薯、甘薯干、玛咖粉、胶原蛋白肽粉、焙炒咖啡粉、可可粉、茶粉、蓝莓、葡萄、桑葚、沙棘、柠檬、枣、苹果、山楂、樱桃、猕猴桃、柚子、桃、草莓、菠萝、椰子、梨、西瓜、橘子、石榴、百香果、山药、黑加仑、槐花、菊花、玫瑰花、桃花、桂花、樱花、茉莉花、金银花、牡丹花、金盏花、代用茶、蒲公英、蜂蜜、果葡糖浆、葡萄糖浆、白砂糖、红糖、低聚果糖、糊精、水果、蔬菜、茶叶、坚果与籽类、淀粉制品、蜜饯、黄芪、黄精、薄荷、胖大海、茯苓、桂圆、决明子、乌梅、肉桂、欧梨、木瓜、海盐、大豆、玉米、玉米须、荔枝、松花粉、生姜、杏仁、莲藕、菊苣、桑叶、橘皮、南瓜粉、燕麦粉、魔芋粉、黄芩叶、荷叶、甘草等，内在质量应符合国家标准的相关规定。

5.2 生产加工

5.2.1 加工工艺

将符合5.1要求的原辅料，经萃取、配料、混合、杀菌、包装，制成供直接饮用或用水冲调的饮品。

生产、加工应符合T/GVEAIA 015.1的相关要求。

5.2.2 食品添加剂

5.2.2.1 生产过程中食品添加剂的使用，应符合GB 2760的要求。

5.2.2.2 生产过程中食品营养强化剂的使用，应符合GB 14880的要求。

5.2.2.3 生产过程中添加乙醇的，其含量应不超过总质量分数的0.5%。

5.2.3 安全卫生

生产过程中安全卫生要求，应符合GB/T 12801的规定。

5.3 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
外观	具有各产品固有的色泽，饮料状态均匀，无正常视力可见外来异物。	目测法
气味、滋味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味，无异味。	感官辨别

5.4 卫生指标

应符合表2的规定。

表2 卫生指标

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b ，（CFU/mL） ≤	5	2	10 ²	10 ⁴	GB/T 4789.2
大肠菌群，（CFU/mL） ≤	5	2	1	10	GB/T 4789.3 平板计数法
霉菌，（CFU/mL） ≤	20				GB/T 4789.15
酵母，（CFU/mL） ≤	20				GB/T 4789.15
沙门氏菌，（CFU/mL） ≤	5	0	0	/	GB/T 4789.4

^a 样品的分析及处理按 GB/T 4789.25 和 GB/T 4789.21 执行。

^b 不适用于活菌（未杀菌）型乳酸菌饮料。

5.5 食品安全

应符合表 3 的要求。

表 3 食品安全

项目	指标	检验方法
锌、铜、铁总和 ^a , (mg/L)	≤ 2.0	GB/T 5009.13 或 GB/T 5009.14 或 GB/T 5009.90
氰化物(以 HCN 计) ^b , (mg/L)	≤ 0.05	GB/T 5009.36
脲酶试验 ^c	≤ 阴性	植物蛋白饮料按 GB/T 5009.183 检验
苯甲酸及钠盐(以苯甲酸计), (g/kg)	≤ 1.0	GB/T 5009.28 第一法
山梨酸及其钾盐(以山梨酸计), (g/kg)	≤ 0.5	GB/T 5009.28 第一法
甜蜜素(以环己基氨基磺酸计), (g/kg)	≤ 0.65	GB/T 5009.97 第一法
糖精钠(以糖精计), (g/kg)	≤ 不得使用	GB/T 5009.28 第一法
安赛蜜, (g/kg)	≤ 0.3	GB/T 5009.140
注: 浓缩饮料按产品标示的冲调比例稀释后应符合本文件要求。		
^a 仅适用于金属罐装果蔬汁饮料。 ^b 仅适用于以杏仁为原料的饮料。 ^c 仅适用于以大豆为原料的饮料。		

6 检验规则

6.1 组批与抽样

6.1.1 由生产企业的质量管理部门按照其相应的规则确定产品的批次。

6.1.2 每批产品中随机抽取满足出厂检验及型式检验项目的最小独立包装份数, 分别用于感官要求、理化要求、卫生指标的检验以及留样。

6.2 检验

6.2.1 出厂检验

6.2.1.1 产品需经工厂检验部门逐批检验合格, 附产品合格证方能出厂。

6.2.1.2 出厂检验项目包括 5.3 条要求中的全部项目。

6.2.2 型式检验

型式检验项目为本标准第 5.3、5.4、5.5 条要求中的全部项目, 检验周期每年不少于一次。有下列情况之一时, 应进行型式检验。

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 正式生产时，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家质量监督机构提出要求时；
- e) 产品停产半年以上、恢复生产时。

6.3 判定规则

按本标准第 5.3、5.4、5.5 条要求中的全部项目，任一项不符合规定的产品均判定为不合格产品。

6.4 复验

对检验结果有争议时，应对留存样或同批产品中重新随机加倍取样进行不合格项目的复验，以复验结果为准。

7 标志、包装、运输和贮存

7.1 标志

7.1.1 储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.1.2 符合 T/HQSY 002 评价要求的产品，应在产品及包装箱、袋标识“黄芪食用标准化”字样及评价标志，评价标志应符合图 1 的样式。



图 1 黄芪食用标准化标志

7.2 包装

包装材料和容器除应符合相关标准外，还应符合 GB/T 10789 的相应要求。

7.3 运输和贮存

产品在运输过程中应避免日晒、雨淋、重压；产品应在清洁、避光、干燥、通风、无虫害、无鼠害的仓库内贮存；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。

产品不应浸泡在水中，以防止造成污染。需冷链运输贮藏的产品，应符合产品标示的贮运条件。