



416728S-2020



河南豫臻园健康食品开发有限公司企业标准

Q/HYJ 0008S-2020

植物饮品浓浆

2020-11-06 发布

2020-11-06 实施

河南豫臻园健康食品开发有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定编写。

本标准附录 A 为规范性附录。

本标准由河南豫臻园健康食品开发有限公司提出。

本标准由河南豫臻园健康食品开发有限公司、河南华测检测技术有限公司共同起草。

本标准起草人：魏双正、刘利宾。

H N

Q B

植物饮品浓浆

1 范围

本标准规定了植物饮品浓浆的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以陈皮、乌梅、沙棘、莱菔子、葛根、桔梗、芦根、余甘子、白扁豆、决明子、杏仁、赤小豆、红枣、黑枣、酸枣、栀子、胖大海、桑叶、酸枣仁、覆盆子、鲜白茅根、丁香、菊苣、香薷、黑豆、小蓟、昆布、淡竹叶、鱼腥草、枳椇子、郁李仁、火麻仁、马齿苋、代代花、槐花、青果、木瓜、甘草、玉竹、白果、桂圆、百合、肉桂、罗汉果、金银花、茯苓、桃仁、桑葚、荷叶、莲子、薄荷、薏苡仁、麦芽、芡实、佛手、山楂、香橼、蒲公英、肉豆蔻、白芷、益智仁、黄精、砂仁、藿香、紫苏、橘红、黑芝麻、白扁豆花、榧子、薤白、黄芥子、刀豆、紫苏子、淡豆豉、槐米、怀菊花、杭白菊、贡菊、玉米须、大麦苗、玫瑰茄、橄榄、牛蒡根、桂花、茉莉花、红豆、八角茴香、花椒、高良姜、黑胡椒、小茴香、芫荽、迷迭香、怀姜或生姜、玛咖粉、雪莲培养物、杜仲雄花、人参（人工种植5年及5年以下）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、蛹虫草、苦丁茶（木犀科粗壮女贞苦丁茶或冬青科苦丁茶）、平卧菊三七、丹凤牡丹花、枇杷叶、乌药叶、辣木叶、茶树花、阿萨伊果、金花茶、梨果仙人掌、黑米、红米、燕麦、秠米、紫菜粉、枸杞、黑枸杞、坚果与籽类制品（核桃仁、腰果仁、碧根果仁、扁桃仁、松子仁、夏威夷果仁、西瓜子仁、葵花籽仁、开心果中的一种或几种）、食用菌制品（香菇、猴头菇、草菇、银耳、黑木耳、黑松露中的一种或几种）、小麦胚芽粉、苦荞、五指毛桃、沙棘叶、天贝、凉粉草、酸角、魔芋粉、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、刺梨、耳叶牛皮消、花生衣中的一种或多种为主要原料，经挑选、清洗或不清洗、粉碎或不粉碎、切片或不切片、加水或不加水、水煮或不水煮、过滤或不过滤，辅以绿茶、红茶、黄秋葵、梨（清洗、切片或取汁）、柠檬（清洗、切片或取汁）、溪蜜柚（清洗、切片或取汁）、枇杷果、山药、燕窝、百香果（清洗、取汁）、蓝莓、黑茶、乌龙茶（大红袍）、老白茶、茉莉花茶、咖啡、可可粉、蔬菜及其制品（冬瓜、紫薯、四季豆、甘薯干、香芋干、南瓜干、菱角、莴笋粉、百合粉、南瓜粉、黄瓜粉、芹菜粉、大白菜粉、洋葱粉、香芋粉、辣椒粉、马铃薯粉、青豆粉、芋头粉、毛豆粉、芥菜粉、花菜粉、胡萝卜粉、白萝卜粉、蕨菜粉、马齿苋粉、香椿粉、竹笋粉、豇豆粉、茄子粉、荷兰豆粉、藕粉、西葫芦粉、豌豆粉、西兰花粉中的一种或几种）、水果及其制品（冻干柠檬、无花果、苹果干、蓝莓干、菠萝干、芒果干、金橘干、桔子干、雪梨片、香蕉干、凤梨干、黑加仑、哈密瓜干、杨桃干、蔓越莓干、西梅干、樱桃干、荔枝粉、红枣粉、苹果粉、香蕉粉、提子粉、桃子粉、草莓粉、芒果粉、猕猴桃粉、梨粉、椰子粉、葡萄干、针叶樱桃果中的一种或几种）、果蔬酵素粉（以蓝莓、石榴、木瓜、枇杷、柳橙、乌梅、山药中的一种或几种为原料，经除杂、清洗、切碎、混合、自然发酵、过滤、干燥制成）、山西陈醋、水苏糖、梨膏糖[白砂糖、秋

梨、蜂蜜、人参（人工种植5年及5年以下）、茯苓、桔梗、杏仁、山药、白果]、油菜花粉、松花粉、淡水鱼胶原蛋白肽粉、麦芽糖、麦芽糖浆、白砂糖、葡萄糖、红糖、黑糖、赤砂糖、果葡糖浆、蜂蜜、冰糖、木糖醇、山梨糖醇、乳糖醇、麦芽糖醇、赤藓糖醇、甜菊糖苷、罗汉果甜苷、低聚异麦芽糖、L-阿拉伯糖、海藻糖、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、低聚果糖、麦芽糊精、抗性糊精、植脂末（葡萄糖浆、植物油、酪氨酸钠、单、双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾、二氧化硅）、海藻酸钠、阿拉伯胶、明胶、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、L-苹果酸、食用色素【柠檬黄、诱惑红、亮蓝中的一种或几种】、山梨酸钾、苯甲酸钠、食品用香精（苹果香精、橙香精、梨香精、菠萝香精、山楂香精、葡萄香精、枣味香精、柚子香精、草莓香精、蓝莓香精、芒果香精、哈密瓜香精、石榴香精、桃香精、香蕉香精、柠檬香精、木瓜香精、椰子香精、乳香精、乳酸香精、红茶香精、绿茶香精、茉莉花茶香精、乌龙茶香精、核桃香精、花生香精、椰子香精中的一种或几种）中的一种或几种，添加或不添加鸡内金、阿胶、黄明胶、海参、蚕蛹、鱼肚、乌贼鱼、乌梢蛇、牡蛎、蝮蛇、鹿鞭中的一种或几种，经熬制、冷却或不冷却、杀菌或不杀菌、灌装、包装而成的植物饮品浓浆。

根据原辅料不同可分为不同产品：人参植物饮品浓浆、人参复合植物饮品浓浆、桑叶桔梗植物饮品浓浆、人参茯苓植物饮品浓浆、山药薏苡仁茯苓植物饮品浓浆、人参茯苓姜植物饮品浓浆、桂圆酸枣仁植物饮品浓浆、山楂复合植物饮品浓浆、百合白芷植物饮品浓浆、桑葚黄精植物饮品浓浆、陈皮荷叶植物饮品浓浆、山药复合植物饮品浓浆、玫瑰桃仁植物饮品浓浆、茯苓芡实植物饮品浓浆、薄荷枇杷植物饮品浓浆、怀姜红糖植物饮品浓浆、姜糖植物饮品浓浆、怀姜复合植物饮品浓浆、姜梨植物饮品浓浆、山楂茯苓植物饮品浓浆、酸枣仁百合植物饮品浓浆、佛手罗汉果植物饮品浓浆、蒲公英植物饮品浓浆、黄精植物饮品浓浆、沙棘植物饮品浓浆、赤小豆薏苡仁植物饮品浓浆、桑葚植物饮品浓浆、红枣枸杞植物饮品浓浆、复合植物饮品浓浆。

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 山药、陈皮、乌梅、沙棘、莱菔子、葛根、淡豆豉、桔梗、芦根、余甘子、白扁豆、决明子、杏仁、赤小豆、红枣、黑枣、酸枣、栀子、胖大海、桑叶、酸枣仁、覆盆子、鲜白茅根、丁香、菊苣、香薷、黑豆、小蓟、昆布、淡竹叶、鱼腥草、郁李仁、火麻仁、马齿苋、代代花、槐花、青果、木瓜、甘草、玉竹、白果、桂圆、百合、肉桂、罗汉果、金银花、茯苓、桃仁、桑葚、荷叶、莲子、薄荷、薏苡仁、麦芽、芡实、佛手、山楂、香橼、蒲公英、肉豆蔻、白芷、益智仁、黄精、砂仁、藿香、紫苏、橘红、黑芝麻、槐米、榧子、薤白、白扁豆花、黄芥子、刀豆、紫苏子、杭白菊、贡菊、怀菊花、阿胶、鸡内金、乌梢蛇应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.3 枳椇子应符合 GB 19300 的规定。

- 2.1.4 玉米须、大麦苗、怀姜、生姜、梨、柠檬、溪蜜柚、枇杷果、百香果、蓝莓、橄榄、黄秋葵、桂花、玫瑰茄、牛蒡根、茉莉花、苦荞、五指毛桃、天贝、沙棘叶、凉粉草、酸角、刺梨、耳叶牛皮消应清洁、卫生、无污染、无虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.5 苦丁茶（木犀科粗壮女贞苦丁茶或冬青科苦丁茶）应符合 NY/T 864 的规定。
- 2.1.6 红豆应符合 NY/T 285 的规定。
- 2.1.7 八角茴香、花椒、高良姜、黑胡椒、小茴香、芫荽、迷迭香应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 玛咖粉应符合卫生部关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告（2011 年第 13 号）的规定。
- 2.1.9 雪莲培养物应符合卫生部关于批准金花茶、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。
- 2.1.10 杜仲雄花应符合卫计委关于批准壳寡糖等 6 种新食品原料的公告（2014 年第 6 号）的规定。
- 2.1.11 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）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 年第 17 号）的规定。
- 2.1.12 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部关于批准 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）的规定。
- 2.1.13 蛹虫草应符合卫计委关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.14 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 年第 8 号）的规定。
- 2.1.15 丹凤牡丹花应符合卫计委关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告（2013 年第 10 号）的规定。
- 2.1.16 枇杷叶应符合卫计委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。
- 2.1.17 乌药叶应符合卫生部关于批准蛋白核小球藻等 4 种新资源食品的公告（2012 年第 19 号）的规定。
- 2.1.18 辣木叶应符合卫生部关于批准蛋白核小球藻等 4 种新资源食品的公告（2012 年第 19 号）的规定。
- 2.1.19 茶树花应符合卫计委关于批准茶树花等 7 种新资源食品的公告（2013 年第 1 号）的规定。
- 2.1.20 阿萨伊果应符合卫计委关于批准茶树花等 7 种新资源食品的公告（2013 年第 1 号）的规定。
- 2.1.21 金花茶应符合卫生部关于批准金花茶、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。
- 2.1.22 梨果仙人掌（米邦塔品种）应符合卫生部关于批准蛋白核小球藻等 4 种新资源食品的公告（2012 年第 19 号）的规定。
- 2.1.23 黑米、红米、秈米、燕麦应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.24 紫菜粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.25 黑枸杞、枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.26 坚果与籽类制品应符合 GB 19300 的规定。

- 2.1.27 食用菌制品应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.28 小麦胚芽粉应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.29 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.30 钝顶螺旋藻、极大螺旋藻应符合 GB/T 16919 的规定。
- 2.1.31 花生衣应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.32 绿茶应符合 GB/T 14456.1 的规定。
- 2.1.33 红茶应符合 NT/T 780 的规定。
- 2.1.34 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。
- 2.1.35 黑茶应符合 GB/T 32719.1 的规定。
- 2.1.36 乌龙茶（大红袍）应符合 GB/T 30357.1 的规定。
- 2.1.37 老白茶应符合 GB/T 22291 的规定。
- 2.1.38 茉莉花茶应符合 GB/T 22292 的规定。
- 2.1.39 咖啡应符合 NY/T 605 的规定。
- 2.1.40 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.41 冬瓜、紫薯、四季豆、甘薯干、香芋干、南瓜干、菱角、冻干柠檬、无花果、苹果干、蓝莓干、菠萝干、芒果干、金橘干、桔子干、雪梨片、香蕉干、凤梨干、黑加仑、哈密瓜干、杨桃干、蔓越莓干、西梅干、樱桃干、葡萄干、针叶樱桃果应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.42 莴笋粉、百合粉、南瓜粉、黄瓜粉、芹菜粉、大白菜粉、洋葱粉、香芋粉、辣椒粉、马铃薯粉、青豆粉、芋头粉、毛豆粉、芥菜粉、花菜粉、胡萝卜粉、白萝卜粉、蕨菜粉、马齿苋粉、香椿粉、竹笋粉、豇豆粉、茄子粉、荷兰豆粉、藕粉、西葫芦粉、豌豆粉、西兰花粉、荔枝粉、红枣粉、苹果粉、香蕉粉、提子粉、桃子粉、草莓粉、芒果粉、猕猴桃粉、梨粉、椰子粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.43 果蔬酵素粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.44 山西陈醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.45 水苏糖应符合卫生部 2010 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.46 梨膏糖应符合 GB 17399 的规定。
- 2.1.47 油菜花粉、松花粉应符合 GB 31636 的规定。
- 2.1.48 淡水鱼胶原蛋白肽粉应符合 SB/T 10634 和 GB 31645 的规定。
- 2.1.49 麦芽糖、麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.50 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.51 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.52 红糖应符合 QB/T 4561 和 GB 13104 的规定。

- 2.1.53 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.54 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.55 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.56 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.57 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.58 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.59 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.60 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.61 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.62 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.63 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.64 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.65 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.66L-阿拉伯糖应符合卫生部 2008 年第 12 号公告的规定。
- 2.1.67 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.68 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.69 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.70 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.71 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.72 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.73 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.74 抗性糊精应符合卫生部 2012 年第 16 号公告的规定。
- 2.1.75 植脂末（葡萄糖浆、植物油、酪氨酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾、二氧化硅）应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.76 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.77 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.78 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.79 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.80 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.81L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.82 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.83 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.84 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

- 2.1.85 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.86 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.87 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.88 黄明胶应符合的规定，见附录 A。
- 2.1.89 海参、牡蛎、鱼肚、乌贼鱼应符合 GB 31602 的规定。
- 2.1.90 蚕蛹、蜈蚣、鹿鞭应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 31650 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	浓稠状	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
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
pH 值	3.5~7.0	GB 5009.237
*铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.25	GB 5009.12
氰化物（以 HCN 计），mg/L（适用于添加杏仁的产品）	≤ 0.05	GB 5009.36
展青霉素，μg/kg （适用于添加山楂、苹果及其制品的产品）	≤ 20	GB 5009.185
脲酶试验（适用于添加黑豆的产品）	阴性	GB 5009.183
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计） ^a ，g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a ，g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
甜菊糖苷（以甜菊醇当量计） ^a ，g/kg	≤ 0.2	SN/T 3854
诱惑红 ^a ，g/kg	≤ 0.1	SN/T 1743 或 GB 5009.141
柠檬黄 ^a ，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
亮蓝 ^a ，g/kg	≤ 0.02	GB 5009.35
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28

苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
甲基汞（以 Hg 计），mg/kg （适用于添加海参、鱼肚、乌贼、牡蛎的产品）	≤	0.5	GB 5009.17
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
^a 仅适用于添加相应食品添加剂的产品。			
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。			

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	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/g ≤	20				GB 4789.15
酵母, CFU/g ≤	20				GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 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 食品生产加工过程卫生要求

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、pH 值、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A

黄明胶

1 范围

本标准适用于以新鲜、干或冷冻的牛皮为原料，经过解冻或不解冻、清洗或不清洗、化皮、过滤、浓缩，添加黄酒、冰糖、大豆油混合熬煮、冷凝后，直接包装制成或经切块（切丁）、干燥、包装制成的黄明胶。

2 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
水分, g/100g	≤ 20 (经干燥的产品)	GB 5009.3
	30 (未经干燥的产品)	
蛋白质, g/100g	≥ 60.0	GB 5009.5
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铬* (以 Cr 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
*铬指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

3 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	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌, CFU/g	≤	150			GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.30
大肠埃希氏菌 0157:H7, /25g	5	0	0	—	GB 4789.36
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

编制说明

本标准适用于以陈皮、乌梅、沙棘、莱菔子、葛根、桔梗、芦根、余甘子、白扁豆、决明子、杏仁、赤小豆、红枣、黑枣、酸枣、栀子、胖大海、桑叶、酸枣仁、覆盆子、鲜白茅根、丁香、菊苣、香薷、黑豆、小蓟、昆布、淡竹叶、鱼腥草、枳椇子、郁李仁、火麻仁、马齿苋、代代花、槐花、青果、木瓜、甘草、玉竹、白果、桂圆、百合、肉桂、罗汉果、金银花、茯苓、桃仁、桑葚、荷叶、莲子、薄荷、薏苡仁、麦芽、芡实、佛手、山楂、香橼、蒲公英、肉豆蔻、白芷、益智仁、黄精、砂仁、藿香、紫苏、橘红、黑芝麻、白扁豆花、榧子、薤白、黄芥子、刀豆、紫苏子、淡豆豉、槐米、怀菊花、杭白菊、贡菊、玉米须、大麦苗、玫瑰茄、橄榄、牛蒡根、桂花、茉莉花、红豆、八角茴香、花椒、高良姜、黑胡椒、小茴香、芫荽、迷迭香、怀姜或生姜、玛咖粉、雪莲培养物、杜仲雄花、人参（人工种植5年及5年以下）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、蛹虫草、苦丁茶（木犀科粗壮女贞苦丁茶或冬青科苦丁茶）、平卧菊三七、丹凤牡丹花、枇杷叶、乌药叶、辣木叶、茶树花、阿萨伊果、金花茶、梨果仙人掌、黑米、红米、燕麦、秫米、紫菜粉、枸杞、黑枸杞、坚果与籽类制品（核桃仁、腰果仁、碧根果仁、扁桃仁、松子仁、夏威夷果仁、西瓜子仁、葵花籽仁、开心果中的一种或几种）、食用菌制品（香菇、猴头菇、草菇、银耳、黑木耳、黑松露中的一种或几种）、小麦胚芽粉、苦荞、五指毛桃、沙棘叶、天贝、凉粉草、酸角、魔芋粉、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、刺梨、耳叶牛皮消、花生衣中的一种或多种为主要原料，经挑选、清洗或不清洗、粉碎或不粉碎、切片或不切片、加水或不加水、水煮或不水煮、过滤或不过滤，辅以绿茶、红茶、黄秋葵、梨（清洗、切片或取汁）、柠檬（清洗、切片或取汁）、溪蜜柚（清洗、切片或取汁）、枇杷果、山药、燕窝、百香果（清洗、取汁）、蓝莓、黑茶、乌龙茶（大红袍）、老白茶、茉莉花茶、咖啡、可可粉、蔬菜及其制品（冬瓜、紫薯、四季豆、甘薯干、香芋干、南瓜干、菱角、莴笋粉、百合粉、南瓜粉、黄瓜粉、芹菜粉、大白菜粉、洋葱粉、香芋粉、辣椒粉、马铃薯粉、青豆粉、芋头粉、毛豆粉、芥菜粉、花菜粉、胡萝卜粉、白萝卜粉、蕨菜粉、马齿苋粉、香椿粉、竹笋粉、豇豆粉、茄子粉、荷兰豆粉、藕粉、西葫芦粉、豌豆粉、西兰花粉中的一种或几种）、水果及其制品（冻干柠檬、无花果、苹果干、蓝莓干、菠萝干、芒果干、金橘干、桔子干、雪梨片、香蕉干、凤梨干、黑加仑、哈密瓜干、杨桃干、蔓越莓干、西梅干、樱桃干、荔枝粉、红枣粉、苹果粉、香蕉粉、提子粉、桃子粉、草莓粉、芒果粉、猕猴桃粉、梨粉、椰子粉、葡萄干、针叶樱桃果中的一种或几种）、果蔬酵素粉（以蓝莓、石榴、木瓜、枇杷、柳橙、乌梅、山药中的一种或几种为原料，经除杂、清洗、切碎、混合、自然发酵、过滤、干燥制成）、山西陈醋、水苏糖、梨膏糖[白砂糖、秋梨、蜂蜜、人参（人工种植5年及5年以下）、茯苓、桔梗、杏仁、山药、白果]、油菜花粉、松花粉、淡水鱼胶原蛋白肽粉、麦芽糖、麦芽糖浆、白砂糖、葡萄糖、红糖、黑糖、赤砂糖、果葡糖浆、蜂蜜、冰糖、木糖醇、山梨糖醇、乳糖醇、麦芽糖醇、赤藓糖醇、甜菊糖苷、罗汉果甜苷、低聚异麦芽糖、L-阿拉伯糖、海藻糖、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸

甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、低聚果糖、麦芽糊精、抗性糊精、植脂末（葡萄糖浆、植物油、酪氨酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾、二氧化硅）、海藻酸钠、阿拉伯胶、明胶、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、L-苹果酸、食用色素【柠檬黄、诱惑红、亮蓝中的一种或几种】、山梨酸钾、苯甲酸钠、食品用香精（苹果香精、橙香精、梨香精、菠萝香精、山楂香精、葡萄香精、枣味香精、柚子香精、草莓香精、蓝莓香精、芒果香精、哈密瓜香精、石榴香精、桃香精、香蕉香精、柠檬香精、木瓜香精、椰子香精、乳香精、乳酸香精、红茶香精、绿茶香精、茉莉花茶香精、乌龙茶香精、核桃香精、花生香精、椰子香精中的一种或几种）中的一种或几种，添加或不添加鸡内金、阿胶、黄明胶、海参、蚕蛹、鱼肚、乌贼鱼、乌梢蛇、牡蛎、蝮蛇、鹿鞭中的一种或几种，经熬制、冷却或不冷却、杀菌或不杀菌、灌装、包装而成的植物饮品浓浆。

根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的有关规定，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监管部门监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南豫臻园健康食品开发有限公司

QB