



410705S-2021



河南大美生物科技股份有限公司企业标准

Q/HNDM 0007S-2021

风味饮料

2021-04-13 发布

2021-04-13 实施

河南大美生物科技股份有限公司 发布

前 言

本标准由河南大美生物科技股份有限公司提出并起草。

附录 A 为本标准规范性文件。

本标准主要起草人：薛海领。

本标准自发布实施日起替代 Q/HNDM 0007S-2020。

H N
Q B

风味饮料

1 范围

本标准规定了风味饮料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、反渗透处理）为主要原料，加入浓缩果蔬汁（浓缩苹果汁、浓缩橙汁、浓缩柠檬汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩蓝莓汁、浓缩红枣汁、浓缩草莓汁、浓缩山楂汁、浓缩胡萝卜汁中的一种或几种）、骨胶原蛋白肽、植物提取物[山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、龙眼肉、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、芡实、花椒、红小豆、昆布、麦芽、枣、姜、郁李仁、砂仁、金银花、青果、栀子、胖大海、鱼腥草、茯苓、桃仁、桑叶、桑葚、桔红、桔梗、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡豆豉、淡竹叶、菊花（亳菊）、菊苣、黄芥子、紫苏、黑芝麻、槐米、槐花、蒲公英、薤白、白茅根、芦根、薄荷、酸枣仁、黄精、葛根、益智仁、枸杞、陈皮、薏苡仁、覆盆子、香橼、藿香、榧子、小蓟、人参（人工种植、五年以下）、蛹虫草、枇杷叶中的多种经水煮提取]、柠檬粉、水蜜桃粉、草莓粉、蓝莓粉、苹果粉、鸡内金粉中的几种，加入白砂糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、蜂蜜、木糖醇、聚葡萄糖、赤藓糖醇、鱼胶原蛋白肽粉、麦芽粉、麦芽糊精、维生素C（抗坏血酸）（抗氧化剂）、低聚异麦芽糖、低聚果糖、低聚木糖、大豆肽粉、大豆蛋白粉、羧甲基纤维素钠、黄原胶、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、山梨酸钾、柠檬酸、DL-苹果酸、食用色素[柠檬黄、诱惑红、焦糖色（亚硫酸铵法）（仅限于果味饮料）、日落黄、亮蓝、胭脂红（仅限于果味饮料）中的一种或几种]、食品用香精（苹果味香精、柠檬味香精、水蜜桃味香精、蓝莓味香精、红枣味香精、草莓味香精、山楂味香精、胡萝卜味香精、奶味香精、茶味香精、蜂蜜香精、番西莲香精、葡萄香精、橙香精、甜酒酿香精、奶茶香精、咖啡香精中的一种或几种）、枸杞粉、桂圆粉、山楂粉、山药粉中的多种，经调配、杀菌、过滤、灌装、封口、包装制成的风味饮料。

或本标准适用于以果粉（柠檬粉、水蜜桃粉、草莓粉、蓝莓粉、苹果粉中的一种或几种）、浓缩果蔬汁（浓缩苹果汁、浓缩橙汁、浓缩柠檬汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩蓝莓汁、浓缩红枣汁、浓缩草莓汁、浓缩山楂汁、浓缩胡萝卜汁中的一种或几种）中的一种或几种为原料，添加益生菌（嗜热链球菌、动物双歧杆菌、两歧双歧杆菌、鼠李糖乳杆菌中的多种）、生活饮用水经发酵后，再添加植物提取物[山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、龙眼肉、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、芡实、花椒、红小豆、昆布、麦芽、枣、姜、郁李仁、砂仁、金银花、青果、栀子、胖大海、鱼腥草、茯苓、桃仁、桑叶、桑葚、桔红、桔梗、荷叶、莱

蓰子、莲子、高良姜、淡豆豉、淡竹叶、菊花（亳菊）、菊苣、黄芥子、紫苏、黑芝麻、槐米、槐花、蒲公英、薤白、白茅根、芦根、薄荷、酸枣仁、黄精、葛根、益智仁、枸杞、陈皮、薏苡仁、覆盆子、香橼、藿香、榧子、小蓟、人参（人工种植、五年以下）、蛹虫草、枇杷叶中的多种经水煮提取]经调配、杀菌、过滤、灌装、封口、包装制成的风味饮料。

产品按原料不同分为：苹果风味饮料、红枣风味饮料、山楂风味饮料、植物风味饮料。

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 浓缩果蔬汁（浓缩苹果汁、浓缩橙汁、浓缩柠檬汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩蓝莓汁、浓缩红枣汁、浓缩草莓汁、浓缩山楂汁、浓缩胡萝卜汁）应符合 GB 17325 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.5 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。

2.1.6 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.7 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.8 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.9 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.10 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.11 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.12 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.13 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.14 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

2.1.15 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.16 食品用香精（苹果味香精、柠檬味香精、水蜜桃味香精、蓝莓味香精、红枣味香精、草莓味香精、山楂味香精、胡萝卜味香精、奶味香精、茶味香精、蜂蜜香精、番西莲香精、葡萄香精、橙香精、甜酒酿香精、奶茶香精、咖啡香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.17 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.18 大豆肽粉应符合 GB/T 22492 的规定。

2.1.19 骨胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。

2.1.20 鱼胶原蛋白肽应符合 SB/T 10634 的规定。

2.1.21 植物提取物[山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、龙眼肉、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、芡实、花椒、红小豆、

昆布、麦芽、枣、姜、郁李仁、砂仁、金银花、青果、栀子、胖大海、鱼腥草、茯苓、桃仁、桑叶、桑葚、桔红、桔梗、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡豆豉、淡竹叶、菊花、菊苣、黄芥子、紫苏、黑芝麻、槐米、槐花、蒲公英、薤白、白茅根、芦根、薄荷、酸枣仁、黄精、葛根、益智仁、枸杞、陈皮、薏苡仁、覆盆子、香橼、藿香、榧子、小茴、人参（人工种植、五年以下）、蛹虫草、枇杷叶中的多种经水煮提取]应符合GB/T 29602的规定。其中人参（人工种植五年以下）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、蛹虫草应符合卫生计生委《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、枇杷叶应符合卫生计生委《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。

- 2.1.22 维生素C（抗坏血酸）应符合GB 14754的规定。
- 2.1.23 麦芽糊精应符合GB/T 20884和GB 15203的规定。
- 2.1.24 赤藓糖醇应符合GB 26404的规定。
- 2.1.25 益生菌（嗜热链球菌、动物双歧杆菌、两歧双歧杆菌、鼠李糖乳杆菌中）应符合卫生部办公厅关于印发《可用于食品的菌种名单》的通知（卫办监督发〔2010〕65号）和QB/T 4575的规定。
- 2.1.26 鸡内金粉应符合GB/T 29602的规定。
- 2.1.27 聚葡萄糖应符合GB 25541的规定。
- 2.1.28 柠檬粉、枸杞粉、桂圆粉、山楂粉、山药粉、水蜜桃粉、草莓粉、蓝莓粉、苹果粉、麦芽粉应符合GB/T 29602或Q/JSYR 0001S（见附录A）的规定。
- 2.1.29 大豆蛋白粉应符合GB/T 22493的规定。
- 2.1.30 低聚木糖应符合GB/T 35545的规定。
- 2.1.31 低聚异麦芽糖应符合GB/T 20881的规定。
- 2.1.32 低聚果糖应符合GB/T 23528的规定。
- 2.1.33 焦糖色（亚硫酸铵法）应符合GB 1886.64的规定。
- 2.1.34 日落黄应符合GB 6227.1的规定。
- 2.1.35 亮蓝应符合GB 1886.217的规定。
- 2.1.36 胭脂红应符合GB 1886.220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	呈透明状或半透明状或不透明状浆体，允许有少量沉淀	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一烧杯中，在自然光线下，观察其性状、色泽及有无杂质，嗅其气味，用开水漱口后品尝其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味、滋味，无异嗅、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
铅（以Pb计）/（mg/L）	≤0.3	GB 5009.12
可溶性固形物（20℃，折光计法）/（%）	≥0.1	GB/T 12143
pH值	2.5~6.5	GB 5009.237
^a 展青霉素/（μg/kg）	≤20	GB 5009.185
^b 氰化物（以HCN计）/（mg/L）	≤0.05	GB 5009.36
^c 阿斯巴甜/（g/kg）	≤0.6	GB 5009.263
^c 山梨酸钾（以山梨酸计）/（g/kg）	≤0.5	GB 5009.28
^c 三氯蔗糖/（g/kg）	≤0.25	GB 22255
^c 诱惑红/（g/kg）	≤0.1	SN/T 1743 或 GB 5009.141
^c 柠檬黄/（g/kg）	≤0.1	GB 5009.35
^c 日落黄/（g/kg）	≤0.1	GB 5009.35
^c 亮蓝/（g/kg）	≤0.02	GB 5009.35
^c 胭脂红/（g/kg）	≤0.05	GB 5009.35
^d 脲酶试验	阴性	GB 5009.183
注：a仅限添加苹果、山楂及其制品的产品。 b仅限添加杏仁的产品。 c仅适用于添加相应食品添加剂的产品。 d仅适用于原料中含有大豆蛋白粉、大豆肽粉的产品。		

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/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
*霉菌/（CFU/mL） ≤	15				GB 4789.15

*酵母/（CFU/mL）	≤	15				GB 4789. 15
沙门氏菌/（/25mL）		5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌/（CFU/mL）		5	1	100	1000	GB 4789. 10 第二法
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 执行。						
* 指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。						

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；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。型式检验应按国家相关规定执行。

附录 A
规范性附录
果蔬粉的质量要求

备案编号：321674S-2018

备案日期：2018-08-06



Q/JSYR

江苏永瑞食品有限公司企业标准

Q/JSYR 0001S-2018
代替 Q/JSYR 0001S-2015

果蔬粉系列

2018-06-26 发布

2018-08-17 实施

江苏永瑞食品有限公司 发布

前 言

本标准代替 Q/JSYR 0001S—2015《果蔬粉系列》。

本标准与 Q/JSYR 0001S—2015《果蔬粉系列》相比主要差异如下：

——修改了“铅”指标。

本标准的依据GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定格式进行编写并确定规范性技术要素内容。

本标准中铅(以Pb计)≤0.9mg/kg，严于GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中“水果制品”、“蔬菜制品”铅(以Pb计)≤1.0mg/kg”的规定。

本标准贯彻执行了国家标准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 食品中污染物限量》、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》的有关规定。

本标准由江苏永瑞食品有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：沈永华。

本标准于2015年08月首次发布，2018年06月修订。

果蔬粉系列

1 范围

本标准规定了果蔬粉系列的分类及命名规则、要求、检验规则和标志、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以新鲜水果、蔬菜为主要原料，经预处理（清洗、粉碎、研磨、离心）制成果（蔬）浆，或以果（蔬）浆为原料、添加或不添加麦芽糊精、饮用水，配料、蒸煮、剪切、均质、干燥、包装制成的供食品工业用果蔬粉系列（以下简称产品）。

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。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
- GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
- GB/T 20884 麦芽糊精
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- NY/T 761 蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 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 分类及命名规则

3.1 分类

产品根据原料的不同分为相应品种。不添加辅料的为果蔬粉，添加辅料的为果蔬粉制品。

3.2 产品命名规则

3.2.1 果蔬粉系列的命名规则根据所用原料不同以该原料“名称”+“粉”命名。示例：使用黄瓜为原料的产品命名为“黄瓜粉”。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 新鲜水果、蔬菜

应新鲜、干净、无虫害、无腐烂，并符合GB 2762和GB 2763的规定。

4.1.2 麦芽糊精

应符合GB/T 20884、GB 15203的规定。

4.1.3 饮用水

应符合GB 5749的规定。

4.1.4 果(蔬)浆

应符合GB 17325的规定。

4.2 感官指标及检验方法

感官指标及检验方法应符合表1的规定。

表1 感官指标及检验方法

项 目	指 标	检 验 方 法
色泽	具有该产品应有的正常色泽	目视、鼻嗅、口尝
滋味和气味	具有该产品应有的正常气味和滋味，无霉味或其他异味	
组织形态	颗粒粉体不黏结、无结块	
杂质	无正常视力可见杂质	

4.3 理化指标及检验方法

理化指标及检验方法应符合表2的规定。

表2 理化指标及检验方法

项 目	指 标	检 验 方 法
水分, g/100g	≤ 10	GB 5009.3
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
六六六, mg/kg	≤ 0.05	NY/T 761
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.05	NY/T 761
甲胺磷, mg/kg	≤ 0.05	NY/T 761
杀螟硫磷, mg/kg	≤ 0.5	NY/T 761
氯菊酯, mg/kg	≤ 0.5	NY/T 761
展青霉素*, μg/kg	≤ 50	GB 5009.185
二氧化硫残留量及其他食品添加剂	应符合GB 2760的规定	
*仅适用于添加苹果(汁/浆)、山楂(汁/浆)的产品。		

4.4 净含量允差及检验方法

应符合国家质量监督检验检疫总局【2005】第75号令的规定，检验JJF 1070的方法进行。

4.5 食品生产加工过程中的卫生要求

食品生产加工过程中的卫生要求应符合GB 14881的要求。

5 检验规则

5.1 检验分类

产品的检验分出厂检验和型式检验。

5.2 出厂检验

5.2.1 产品应经生产厂按本标准检验合格，并出具合格证明后方可出厂。

5.2.2 出厂检验项目为：感官指标、水分、净含量允差。

5.3 型式检验

5.3.1 型式检验在下列情况之一时进行：

- a) 产品批量投产前；
- b) 正常生产每半年或停产三个月以上恢复生产时；
- c) 原料来源发生改变可能影响产品质量时；
- d) 食品安全监管部门提出要求时。

5.3.2 型式检验的项目为本标准规定的除 4.1 和 4.5 以外的全部要求。

5.4 组批与抽样

5.4.1 以同一次投料同一班次生产的同一产品为一批。

5.4.2 出厂检验从每批产品中随机抽取不小于 500g (总量不少于 2 个最小包装单位, 净含量允差检验样本另计)。

5.4.3 型式检验的样本应从出厂检验合格的产品中随机抽取 1kg (总量不少于 6 个最小包装单位, 净含量允差检验样本另计)。

5.5 判定规则

产品经检验, 如有不合格, 可在同批产品中加倍抽样, 对不合格项目进行复检。若仍有不合格项, 则判该批产品为不合格批或该次型式检验结论不合格。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

产品的销售包装标志应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。运输包装标志应注明: 产品名称、规格、生产厂名、厂址、生产日期、保质期、数量、重(质)量、体积、执行标准号和食用量及符合 GB/T 191 规定的有关包装储运图示标志要求。

6.2 包装

产品内包装材料应符合食品安全要求, 包装应严密、无泄漏, 外包装材料采用纸箱。

6.3 运输

运输工具应清洁卫生, 运输过程中防止日晒、雨淋、重压。不得与有毒、有害、有异味的物品混运。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁、通风、干燥、阴凉的室内, 不得与有害、有毒、有异味的物品混贮。

7 保质期

产品自生产之日起, 在本标准规定的贮运条件下, 产品的保质期为: 24 个月。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、反渗透处理）为主要原料，加入浓缩果蔬汁（浓缩苹果汁、浓缩橙汁、浓缩柠檬汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩蓝莓汁、浓缩红枣汁、浓缩草莓汁、浓缩山楂汁、浓缩胡萝卜汁中的一种或几种）、骨胶原蛋白肽、植物提取物[山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、龙眼肉、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、芡实、花椒、红小豆、昆布、麦芽、枣、姜、郁李仁、砂仁、金银花、青果、栀子、胖大海、鱼腥草、茯苓、桃仁、桑叶、桑葚、桔红、桔梗、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡豆豉、淡竹叶、菊花（亳菊）、菊苣、黄芥子、紫苏、黑芝麻、槐米、槐花、蒲公英、薤白、白茅根、芦根、薄荷、酸枣仁、黄精、葛根、益智仁、枸杞、陈皮、薏苡仁、覆盆子、香橼、藿香、榧子、小蓟、人参（人工种植、五年以下）、蛹虫草、枇杷叶中的多种经水煮提取]、柠檬粉、水蜜桃粉、草莓粉、蓝莓粉、苹果粉、鸡内金粉中的几种，加入白砂糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、蜂蜜、木糖醇、聚葡萄糖、赤藓糖醇、鱼胶原蛋白肽粉、麦芽粉、麦芽糊精、维生素C（抗坏血酸）（抗氧化剂）、低聚异麦芽糖、低聚果糖、低聚木糖、大豆肽粉、大豆蛋白粉、羧甲基纤维素钠、黄原胶、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、山梨酸钾、柠檬酸、DL-苹果酸、食用色素[柠檬黄、诱惑红、焦糖色（亚硫酸铵法）（仅限于果味饮料）、日落黄、亮蓝、胭脂红（仅限于果味饮料）中的一种或几种]、食品用香精（苹果味香精、柠檬味香精、水蜜桃味香精、蓝莓味香精、红枣味香精、草莓味香精、山楂味香精、胡萝卜味香精、奶味香精、茶味香精、蜂蜜香精、番西莲香精、葡萄香精、橙香精、甜酒酿香精、奶茶香精、咖啡香精中的一种或几种）、枸杞粉、桂圆粉、山楂粉、山药粉中的多种，经调配、杀菌、过滤、灌装、封口、包装制成的风味饮料。

或本标准适用于以果粉（柠檬粉、水蜜桃粉、草莓粉、蓝莓粉、苹果粉中的一种或几种）、浓缩果蔬汁（浓缩苹果汁、浓缩橙汁、浓缩柠檬汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩蓝莓汁、浓缩红枣汁、浓缩草莓汁、浓缩山楂汁、浓缩胡萝卜汁中的一种或几种）中的一种或几种为原料，添加益生菌（嗜热链球菌、动物双歧杆菌、两歧双歧杆菌、鼠李糖乳杆菌中的多种）、生活饮用水经发酵后，再添加植物提取物[山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、龙眼肉、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、芡实、花椒、红小豆、昆布、麦芽、枣、姜、郁李仁、砂仁、金银花、青果、栀子、胖大海、鱼腥草、茯苓、桃仁、桑叶、桑葚、桔红、桔梗、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡豆豉、淡竹叶、菊花（亳菊）、菊苣、黄芥子、紫苏、黑芝麻、槐米、槐花、蒲公英、薤白、白茅根、芦根、薄荷、酸枣仁、黄精、葛根、益智仁、枸杞、陈皮、薏苡仁、覆盆子、香橼、藿香、榧子、小蓟、人参（人工种植、五年以下）、蛹虫草、枇杷叶中的多种经水煮提取]经调配、杀菌、过滤、灌装、封口、包装制成的风味饮料。

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》的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。

本标准中霉菌和酵母菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

河南大美生物科技股份有限公司

H N
Q B