



411962 S-2021



河南省寓生堂食养科技有限公司企业标准

Q/YST 0009S-2021

风味饮料（浓浆类）

2021-08-20 发布

2021-08-20 实施

河南省寓生堂食养科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南省寓生堂食养科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南省寓生堂食养科技有限公司。

本标准主要起草人：王丽。

H N
Q B

风味饮料（浓浆类）

1 范围

本标准规定了风味饮料（浓浆类）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以乌梅、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、桔红、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、枸杞子、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、黑芝麻、玉米须、大麦苗、红豆、绿茶、红茶、八角茴香、玛咖粉、雪莲培养物、杜仲雄花、怀姜或生姜、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）、枸杞、枇杷果、山药、陈皮、桂花、人参（人工种植5年及5年以下）、菊粉、壳寡糖、怀菊花、杭白菊、贡菊、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、玫瑰茄、黄秋葵、蛹虫草、燕窝、百香果（清洗、取汁）、蓝莓、牛蒡根、花椒、高良姜、黑胡椒、小茴香、芫荽、迷迭香、白扁豆花、榧子、薤白、黑枸杞、黄芥子、刀豆、紫苏子、苦丁茶（木犀科粗壯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、淡豆豉、槐米、黑米、红米、黑茶、乌龙茶（大红袍）、老白茶、茉莉花茶、咖啡、可可粉、茉莉花、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）、紫菜粉、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、松露中的一种或几种）、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）、小麦胚芽粉、苦荞、山西陈醋、五指毛桃、海藻糖、沙棘叶、天贝、梨果仙人掌（米邦塔品种）、水苏糖、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、燕麦、秣米、梨膏糖、白砂糖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、食用葡萄糖、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、低聚异麦芽糖、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、低聚木糖、低聚半乳糖、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、日落黄、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),食品营养强化剂(葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙、维生素C中的一种或几种或不添加),添加或不添加鸡内金、阿胶、黄原胶、海参、蚕蛹、鱼肚、乌贼、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、包装而成的风味饮料(浓浆类)。本产品需加水稀释7倍后饮用。

根据原料不同可分为:人参茯苓风味饮料浓浆、山药薏苡仁茯苓风味饮料浓浆、人参茯苓姜风味饮料浓浆、桂圆酸枣仁风味饮料浓浆、山楂鸡内金风味饮料浓浆、百合白芷风味饮料浓浆、桑葚黄精风味饮料浓浆、陈皮荷叶风味饮料浓浆、山药茯苓薏苡仁风味饮料浓浆、玫瑰桃仁风味饮料浓浆、茯苓芡实风味饮料浓浆、薄荷枇杷风味饮料浓浆、山药阿胶风味饮料浓浆、柠檬溪蜜柚风味饮料浓浆、葡萄菠萝风味饮料浓浆、怀姜红糖阿胶风味饮料浓浆、冰糖柠檬风味饮料浓浆、秋梨风味饮料浓浆、山楂茯苓风味饮料浓浆、酸枣仁百合风味饮料浓浆、佛手罗汉果风味饮料浓浆、蒲公英风味饮料浓浆、黄精风味饮料浓浆、沙棘风味饮料浓浆、金桔莲子风味饮料浓浆、蓝莓枸杞风味饮料浓浆、赤豆薏苡仁风味饮料浓浆、桑椹风味饮料浓浆、怀姜红糖风味饮料浓浆、红枣枸杞风味饮料浓浆、芦荟风味饮料浓浆、椰子风味饮料浓浆、榴莲风味饮料浓浆、鹿鞭人参风味饮料浓浆、桑葚桔梗风味饮料浓浆、燕窝风味饮料浓浆、复合风味饮料浓浆、沙棘牡蛎风味饮料浓浆、杜仲雄花黄精蛹虫草风味饮料浓浆、五仁桑椹风味饮料浓浆、人参阿胶风味饮料浓浆、淡竹叶桑叶风味饮料浓浆、薏苡仁茯苓风味饮料浓浆、茯苓桃仁风味饮料浓浆、人参黄精风味饮料浓浆。

2 要求

2.1 原料要求

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、桔红、葛根、淡豆豉、桔梗、芦根、余甘子、白扁豆、决明子、杏仁、赤小豆、酸枣、鸡内金、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、杭白菊、贡菊、肉豆蔻、白芷、益智仁、黄精、砂仁、藿香、紫苏、黑芝麻、橘红、阿胶、槐米、牡蛎、红枣、黑枣、榧子、薤白、黄芥子、刀豆、紫苏子、白扁豆花应符合《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、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 小麦胚芽粉应符合 LS/T 3210 的规定。

2.1.6 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。

2.1.7 丹凤牡丹花应符合原国家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。

2.1.8 枇杷叶应符合原国家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。

2.1.9 乌药叶应符合原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）规定。

2.1.10 辣木叶应符合原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。

2.1.11 茶树花应符合原卫生部关于批准茶树花等 7 种新资源食品的公告（2013 年第 1 号）的规定。

2.1.12 阿萨伊果应符合原卫生部关于批准茶树花等 7 种新资源食品的公告（2013 年第 1 号）的规定。

2.1.13 金花茶应符合原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。

2.1.14 梨果仙人掌(米邦塔品种)应符合原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。

2.1.15 红豆应符合 NY/T 285 的规定。

2.1.16 绿茶应符合 GB/T 14456.1 的规定。

2.1.17 红茶应符合 NY/T 780 的规定

2.1.18 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。

2.1.19 玛咖粉应符合原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。

2.1.20 油菜花粉、松花粉应符合 GB 31636 的规定。

2.1.21 雪莲培养物应符合原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 杜仲雄花、壳寡糖应符合原国家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。

2.1.23 黑枸杞、枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.24 核桃仁应符合 LY/T 1922 的规定。

2.1.25 海参应符合 GB 31602 的规定。

2.1.26 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合原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。

- 2.1.27 怀菊花应符合 GB/T 20353 的规定。
- 2.1.28 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合原卫生部关于批准 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。
- 2.1.29 蛹虫草应符合原国家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。
- 2.1.30 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。
- 2.1.31 淡水鱼胶原蛋白肽粉应符合 SB/T 10634 和 GB 31645 的规定。
- 2.1.32 麦芽糖、麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.33 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.34 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.35 红糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.36 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.37 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.38 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.39 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.40 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.41 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.42 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.43 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.44 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.45 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.46 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.47 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.48 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.49 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.50 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.51 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.52 低聚木糖应符合 GB/T 35545 的规定。
- 2.1.53 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.54 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。
- 2.1.55 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.56 蝮蛇、鹿鞭应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 31650 的规定。
- 2.1.57 黑米、红米、秈米、燕麦应符合 GB 2715 的规定。

- 2.1.58 黑茶应符合 GB/T 32719.1 的规定。
- 2.1.59 乌龙茶（大红袍）应符合 GB/T 30357.1 的规定。
- 2.1.60 老白茶应符合 GB/T 22291 的规定。
- 2.1.61 茉莉花茶应符合 GB/T 22292 的规定。
- 2.1.62 咖啡应符合 NY/T 605 的规定。
- 2.1.63 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.64 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。
- 2.1.65 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。
- 2.1.66 紫菜粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.67 坚果与籽类制品应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.68 食用菌制品应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.69 果蔬酵素粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.70 山西陈醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.71 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.72 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.73 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.74 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.75L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.76 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.77 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.78 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.79 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.80 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.81 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.82 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.83 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.84 水苏糖应符合原卫生部关于批准雨生红球藻等新资源食品的公告（第 17 号公告）的规定。
- 2.1.85 菊粉应符合原卫生部关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告（2009 年第 5 号）的规定。

2.1.86 低聚半乳糖应符合原卫生部关于批准低聚半乳糖等新资源食品的公告（卫生部公告 2008 年第 20 号）的规定。

2.1.87 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。

2.1.88 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.89 钝顶螺旋藻、极大螺旋藻应符合 GB/T 16919 的规定。

2.1.90 抗性糊精应符合卫生部关于批准中长链脂肪酸食用油和小麦低聚肽作为新资源食品等的公告（2012 年第 16 号）的规定。

2.1.91 蚕蛹应清洁、卫生、无污染，符合 GB 2762 和 GB 31650 的规定。

2.1.92 鱼肚、乌贼应符合 GB 10136 的规定。

2.1.93 黄原胶应符合 GB 1886. 41 的规定。

2.1.94 梨膏糖应符合 GB 17399 的规定。

2.1.95 枸杞子应符合 GB 18672 的规定。

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

2.1.97 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.98 苯甲酸钠应符合 GB 1902 的规定。

2.1.99 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。

2.2 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	浓稠状液体	从样品中取出 1 瓶，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽及杂质、嗅其气味，然后用温开水漱口，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、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	3.5~6.5	GB 5009.237
铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
展青霉素，μg/kg（仅适用于添加山楂、苹果及其制品的产	20	GB 5009.185

品)	≤		
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
甜菊糖苷 ^a (以甜菊醇当量计), g/kg	≤	0.2	SN/T 3854
氰化物 (以 HCN 计), mg/L (仅适用于添加杏仁的产品)	≤	0.05	GB 5009.36
环己基氨基磺酸钠 ^a (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯, g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
乙酰磺胺酸钾 ^a , g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
脲酶试验 (仅适用于添加黑豆的产品)		阴性	GB/T 5009.183
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤	0.25	GB 22255
诱惑红 ^a , g/kg	≤	0.1	SN/T 1743 或 GB 5009.141
日落黄 ^a , g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
柠檬黄 ^a , g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
亮蓝 ^a , g/kg	≤	0.02	GB 5009.35
锌 ^b , mg/kg		3~20	GB 5009.14
钙 ^b , mg/kg		160~1350	GB 5009.92
维生素 C ^b , mg/kg		250~500	GB 5009.86
甲基汞 (以 Hg 计), mg/kg (仅适用于添加海参、鱼肚、乌贼、牡蛎的产品)	≤	0.5	GB 5009.17
a 仅适用于添加相应食品添加剂的产品。 b 仅适用于强化锌、钙、维生素 C 的产品, 需加水稀释 7 倍后检验。 同一功能的食品添加剂 (防腐剂、相同色泽着色剂) 混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量比例之和不应超过 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/mL ≤	10				GB 4789. 15
*酵母, CFU/mL ≤	10				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
注 1:a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 执行; 注 2:n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。 *霉菌、酵母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 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 其他要求

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, 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, 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

出厂检验项目为: 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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以乌梅、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、桔红、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、枸杞子、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、黑芝麻、玉米须、大麦苗、红豆、绿茶、红茶、八角茴香、玛咖粉、雪莲培养物、杜仲雄花、怀姜或生姜、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）、枸杞、枇杷果、山药、陈皮、桂花、人参（人工种植5年及5年以下）、菊粉、壳寡糖、怀菊花、杭白菊、贡菊、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、玫瑰茄、黄秋葵、蛹虫草、燕窝、百香果（清洗、取汁）、蓝莓、牛蒡根、花椒、高良姜、黑胡椒、小茴香、芫荽、迷迭香、白扁豆花、榧子、薤白、黑枸杞、黄芥子、刀豆、紫苏子、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、淡豆豉、槐米、黑米、红米、黑茶、乌龙茶（大红袍）、老白茶、茉莉花茶、咖啡、可可粉、茉莉花、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）、紫菜粉、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、松露中的一种或几种）、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）、小麦胚芽粉、苦荞、山西陈醋、五指毛桃、海藻糖、沙棘叶、天贝、梨果仙人掌（米邦塔品种）、水苏糖、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、燕麦、秣米、梨膏糖、白砂糖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、食用葡萄糖、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、低聚异麦芽糖、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、低聚木糖、低聚半乳糖、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、日落黄、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），食品营养强化剂（葡萄糖酸锌、葡萄糖酸钙、维生素 C 中的一种或几种或不添加），添加或不添加鸡内金、阿胶、黄原胶、海参、蚕蛹、鱼肚、乌贼、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、包装而成的风味饮料（浓浆类）。本产品需加水稀释 7 倍后饮用。

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 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、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

河南省寓生堂食养科技有限公司