



413226S-2023



河南省佰俏源健康生物产业有限公司企业标准

Q/HBS 0001S-2023

# 风味饮品浓浆

2023-10-11 发布

2023-10-11 实施

河南省佰俏源健康生物产业有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南省佰俏源健康生物产业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王聚宝。

本标准自发布之日起代替 Q/HBS 0001S-2022（备案号：411488S-2022, 2022-06-08 发布实施。）

H N

Q B

# 风味饮品浓浆

## 1 范围

本标准规定了风味饮品浓浆的分类、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、白扁豆花、榧子、薤白、黄芥子、刀豆、紫苏子、槐米、怀菊花、杭白菊、贡菊、阿胶、鸡内金、乌梢蛇、牡蛎、蝮蛇、枳椇子、玉米须、大麦苗、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）、枇杷果、百香果（清洗、取汁）、蓝莓、橄榄、黄秋葵、桂花、玫瑰茄、牛蒡根、茉莉花、苦荞、五指毛桃、沙棘叶、天贝、凉粉草、酸角、刺梨、耳叶牛皮消、红豆、八角茴香、花椒、高良姜、黑胡椒、小茴香、芫荽、迷迭香、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、秣米、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、松露中的一种或几种）、小麦胚芽粉、魔芋粉、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、雨生红球藻、花生衣中的一种或多种为原料，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，加入低聚木糖、低聚半乳糖、聚葡萄糖、低聚果糖、抗性糊精、低聚异麦芽糖、菊粉中的一种或几种，辅以绿茶、红茶、燕窝、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）、白芸豆提取物、绿咖啡提取物中的几种，加入或不加入 L-阿拉伯糖、 $\gamma$ -氨基丁酸、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、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、麦芽糊精、海藻酸钠、阿拉伯胶、明胶、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、L-苹果酸、山梨酸钾、苯甲酸钠、食品用香精中的一种或几种，添加或不添加结晶果糖、海参、蚕蛹、鱼肚、乌贼鱼、鹿鞭、蜜枣中的一种或几种经熬制、冷却或不冷却、杀菌或不杀菌、灌装、包装而成的风味饮品浓浆（饮用时加水稀释4-15倍）。

根据原料不同可分为：鹿鞭风味饮品浓浆、桑叶桔梗风味饮品浓浆、燕窝风味饮品浓浆、人参茯苓风味饮品浓浆、山药薏苡仁茯苓风味饮品浓浆、人参茯苓姜风味饮品浓浆、桂圆酸枣仁风味饮品浓浆、山楂鸡内金风味饮品浓浆、百合白芷风味饮品浓浆、桑葚黄精风味饮品浓浆、陈皮荷叶风味饮品浓浆、山药复合风味饮品浓浆、玫瑰桃仁风味饮品浓浆、茯苓芡实风味饮品浓浆、薄荷枇杷风味饮品浓浆、山药阿胶风味饮品浓浆、柠檬溪蜜柚风味饮品浓浆、怀姜红糖阿胶风味饮品浓浆、冰糖柠檬风味饮品浓浆、秋梨风味饮品浓浆、山楂茯苓风味饮品浓浆、酸枣仁百合风味饮品浓浆、佛手罗汉果风味饮品浓浆、蒲公英风味饮品浓浆、黄精风味饮品浓浆、沙棘风味饮品浓浆、赤小豆薏苡仁风味饮品浓浆、桑葚风味饮品浓浆、怀姜红糖风味饮品浓浆、红枣枸杞风味饮品浓浆、怀姜黑糖风味饮品浓浆、复合风味饮品浓浆、风味饮品浓浆、膳食纤维风味饮品浓浆、人参复合风味饮品浓浆、怀山药风味饮品浓浆、怀山药复合风味饮品浓浆、阿胶复合风味饮品浓浆、玫瑰风味饮品浓浆、枇杷风味饮品浓浆、梨风味饮品浓浆、蜂蜜风味饮品浓浆、茶味复合风味饮品浓浆、柠檬风味饮品浓浆、果味风味饮品浓浆、金桔风味饮品浓浆、百香果风味饮品浓浆、柚子风味饮品浓浆。

## 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、牡蛎应符合《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 红豆应符合 NY/T 285 的规定。
- 2.1.6 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。
- 2.1.7 玛咖粉应符合原卫生部公告（2011 年第 13 号）的规定。
- 2.1.8 雪莲培养物应符合原卫生部公告（2010 年第 9 号）的规定。
- 2.1.9 杜仲雄花应符合原卫计委公告（2014 年第 6 号）的规定。
- 2.1.10 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合原卫生部公告（2012 年第 17 号）的规定。
- 2.1.11 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合原卫生部公告（2010 年第 3 号）的规定。
- 2.1.12 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。
- 2.1.13 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。
- 2.1.14 平卧菊三七应符合原卫生部公告（2012 年第 8 号）的规定。
- 2.1.15 丹凤牡丹花应符合原卫计委于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告（2013 年第 10 号）的规定。
- 2.1.16 枇杷叶应符合原卫计委公告（2014 年第 20 号）的规定。
- 2.1.17 乌药叶应符合原卫生部公告（2012 年第 19 号）的规定。
- 2.1.18 辣木叶应符合原卫生部公告（2012 年第 19 号）的规定。
- 2.1.19 茶树花应符合原卫计委公告（2013 年第 1 号）的规定。
- 2.1.20 阿萨伊果应符合原卫计委公告（2013 年第 1 号）的规定。
- 2.1.21 金花茶应符合原卫生部公告（2010 年第 9 号）的规定。
- 2.1.22 梨果仙人掌（米邦塔品种）应符合原卫生部公告（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 雨生红球藻应符合原卫生部公告（2010 年第 17 号）的规定。
- 2.1.32 花生衣应符合 GB/T 1532 的规定。

- 2.1.33 低聚木糖应符合 QB/T 2984 的规定。
- 2.1.34 低聚半乳糖应符合原卫生部公告（2008 年第 20 号）的规定。
- 2.1.35 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.36 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.37 抗性糊精应符合卫生部 2012 年第 16 号公告的规定。
- 2.1.38 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.39 菊粉应符合原卫生部公告（2009 年第 5 号）的规定。
- 2.1.40 绿茶应符合 GB/T 14456.1 的规定。
- 2.1.41 红茶应符合 NT/T 780 的规定。
- 2.1.42 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。
- 2.1.43 黑茶应符合 GB/T 32719.1 的规定。
- 2.1.44 乌龙茶（大红袍）应符合 GB/T 30357.1 的规定。
- 2.1.45 老白茶应符合 GB/T 22291 的规定。
- 2.1.46 茉莉花茶应符合 GB/T 22292 的规定。
- 2.1.47 咖啡应符合 NY/T 605 的规定。
- 2.1.48 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.49 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。
- 2.1.50 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。
- 2.1.51 果蔬酵素粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.52 白芸豆提取物、绿咖啡提取物应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.53L-阿拉伯糖应符合卫生部 2008 年第 12 号公告的规定。
- 2.1.54 $\gamma$ -氨基丁酸应符合原卫生部公告（2009 年第 12 号）的规定。
- 2.1.55 山西陈醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.56 水苏糖应符合卫生部 2010 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.57 梨膏糖应符合 GB 17399 的规定。

- 2.1.58 油菜花粉、松花粉应符合 GB 31636 的规定。
- 2.1.59 淡水鱼胶原蛋白肽粉应符合 SB/T 10634 和 GB 31645 的规定。
- 2.1.60 麦芽糖、麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.61 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.62 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.63 红糖应符合 QB/T 4561 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.64 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.65 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.66 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.67 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.68 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.69 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.70 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.71 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.72 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.73 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.74 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.75 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.76 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.77 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.78 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.79 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.80 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.81 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.82 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.83 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.84 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.85 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.86 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.87L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.88 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.89 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.90 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.91 结晶果糖应符合 GB/T 26762 的规定。

2.1.92 海参应符合 GB 31602 的规定。

2.1.93 蚕蛹、鹿鞭应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 31650 的规定。

2.1.94 鱼肚、乌贼鱼应符合 GB 10136 的规定。

2.1.95 蜜枣应符合 DB61/ 309 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	浓稠状或膏状	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	具有本品应有的气泽	
气、滋味	具有本品特有的气、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
乙酰磺胺酸钾 <sup>a</sup> , 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) <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.25	GB 22255
甜菊糖苷(以甜菊醇当量计) <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.2	SN/T 3854
山梨酸钾(以山梨酸计) <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠(以苯甲酸计) <sup>a</sup> , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
甲基汞(以 Hg 计), mg/kg (适用于添加水产动物及其制品的产品)	≤ 0.5	GB 5009.17
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
展青霉素, μg/kg (适用于添加山楂、苹果的产品)	≤ 20	GB 5009.185
氰化物(以 HCN 计), mg/kg (仅适用于添加杏仁的产品)	≤ 0.05	GB 5009.36

脲酶试验(仅适用于添加黑豆的产品)	阴性	GB/T5009.183
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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 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、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

风味饮品浓浆是以山药、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、白扁豆花、榧子、薤白、黄芥子、刀豆、紫苏子、槐米、怀菊花、杭白菊、贡菊、阿胶、鸡内金、乌梢蛇、牡蛎、蝮蛇、枳椇子、玉米须、大麦苗、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）、枇杷果、百香果（清洗、取汁）、蓝莓、橄榄、黄秋葵、桂花、玫瑰茄、牛蒡根、茉莉花、苦荞、五指毛桃、沙棘叶、天贝、凉粉草、酸角、刺梨、耳叶牛皮消、红豆、八角茴香、花椒、高良姜、黑胡椒、小茴香、芫荽、迷迭香、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、松露中的一种或几种）、小麦胚芽粉、魔芋粉、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、雨生红球藻、花生衣中的一种或多种为原料，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，加入低聚木糖、低聚半乳糖、聚葡萄糖、低聚果糖、抗性糊精、低聚异麦芽糖、菊粉中的一种或几种，辅以绿茶、红茶、燕窝、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）、白芸豆提取物、绿咖啡提取物中的几种，加入或不加入 L-阿拉伯糖、 $\gamma$ -氨基丁酸、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、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、麦芽糊精、海藻酸钠、阿拉伯胶、明胶、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、L-苹果酸、山梨酸钾、苯甲酸钠、食品用香精中的一种或几种，添加或不添加结晶果糖、海参、蚕蛹、鱼肚、乌贼鱼、鹿鞭、蜜枣中的一种或几种经熬制、冷却或不冷却、杀菌或不杀菌、灌装、包装而成的风味饮品浓浆（饮用时加水稀释 4-15 倍）。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的规定，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》相关国家标准制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

河南省佰俏源健康生物产业有限公司

Q B