



410401S-2023



河南千方药业有限公司企业标准

Q/HQF 0005S-2023

风味饮品（浓浆类）

2023-03-13 发布

2023-03-13 实施

河南千方药业有限公司 发布

前 言

本标准由河南千方药业有限公司提出。

本标准由河南千方药业有限公司起草。

本标准主要起草人：任松峰。

H N

Q B

风味饮品（浓浆类）

1 范围

本标准规定了风味饮品（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、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、玉米须、大麦苗、红豆、绿豆、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）、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、莲藕、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、黑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、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、橄榄、秣米、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]、花生衣、乳粉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 γ -氨基丁酸、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、低聚异麦芽糖、结晶果糖、低聚木糖、聚葡萄糖、菊粉、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、日落黄、胭脂红（仅限果味饮料浓浆使用）、诱惑红、亮蓝中的一种或几种】、山梨酸钾、苯甲酸钠、维生素 C（抗坏血酸）、麦角钙化醇（维生素 D₂）、维生素 B₁（盐酸硫胺素）、碳酸钙、乳酸钙、葡萄糖酸亚铁、乙二胺四乙酸铁钠、左旋肉碱、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、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、包装而成的风味饮品（浓浆类）。本产品不需稀释直接饮用。

根据原辅料不同可分为不同产品：鹿鞭人参风味饮品（浓浆类）、桑叶桔梗风味饮品（浓浆类）、燕窝风味饮品（浓浆类）、人参茯苓风味饮品（浓浆类）、山药薏苡仁茯苓风味饮品（浓浆类）、人参茯苓姜风味饮品（浓浆类）、桂圆酸枣仁风味饮品（浓浆类）、山楂鸡内金风味饮品（浓浆类）、百合白芷风味饮品（浓浆类）、桑葚黄精风味饮品（浓浆类）、陈皮荷叶风味饮品（浓浆类）、山药复合风味饮品（浓浆类）、玫瑰桃仁风味饮品（浓浆类）、茯苓芡实风味饮品（浓浆类）、薄荷枇杷风味饮品（浓浆类）、山药阿胶风味饮品（浓浆类）、柠檬溪蜜柚风味饮品（浓浆类）、怀姜红糖阿胶风味饮品（浓浆类）、冰糖柠檬风味饮品（浓浆类）、秋梨风味饮品（浓浆类）、山楂茯苓风味饮品（浓浆类）、酸枣仁百合风味饮品（浓浆类）、佛手罗汉果风味饮品（浓浆类）、蒲公英风味饮品（浓浆类）、黄精风味饮品（浓浆类）、沙棘风味饮品（浓浆类）、赤小豆薏苡仁风味饮品（浓浆类）、桑葚风味饮品（浓浆类）、怀姜红糖风味饮品（浓浆类）、红枣枸杞风味饮品（浓浆类）、复合风味饮品（浓浆类）。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 生活饮用水应符合 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、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、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、莲藕、黄秋葵、桂

花、玫瑰茄、牛蒡根、苦丁茶（木犀科粗壮女贞苦丁茶或冬青科苦丁茶）、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。

2.1.10 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。

2.1.11 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。

2.1.12 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。

2.1.13 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。

2.1.14 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。

2.1.15 红豆、绿豆应符合 GB 2715 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 NT/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 银耳应符合 GB 7096 的规定。

2.1.21 花生衣应符合 GB/T 1532 的规定。

2.1.22 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.23 γ -氨基丁酸应符合原卫生部 2009 年第 12 号公告的规定。

2.1.24 油菜花粉、松花粉应符合 GB 31636 的规定。

2.1.25 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。

- 2.1.26 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。
- 2.1.27 黑枸杞、枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.28 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.29 海参应符合 GB 31602 的规定。
- 2.1.30 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。
- 2.1.31 怀菊花应符合 GB/T 20353 的规定。
- 2.1.32 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。
- 2.1.33 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。
- 2.1.34 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。
- 2.1.35 淡水鱼胶原蛋白肽粉应符合 SB/T 10634 和 GB 31645 的规定。
- 2.1.36 麦芽糖、麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.37 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.38 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.39 红糖应符合 QB/T 4561 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.40 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.41 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.42 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.43 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.44 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.45 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.46 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 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	液 体	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，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	具有本品应有的色泽	
气、滋味	有本品特有的气味和滋味，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	
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.25	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
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 ^a ，g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤	0.25	GB 22255
甜菊糖苷 ^a （以甜菊醇当量计），g/kg	≤	0.2	SN/T 3854
柠檬黄 ^a ，g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
日落黄 ^a ，g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
亮蓝 ^a ，g/kg	≤	0.02	GB 5009.35
胭脂红 ^a ，g/kg	≤	0.025	GB 5009.35
诱惑红 ^a ，g/kg	≤	0.1	SN/T 1743 或 GB 5009.141
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 （适用于使用动物性水产制品的产品）	≤	0.5	GB 5009.17
钙 ^b （以 Ca 计），mg/kg		160~1350	GB 5009.92
维生素 B ₁ ^b ，mg/kg		2~3	GB 5009.84
维生素 D ₂ ^b ，μg/kg		2~10	GB 5009.82
展青霉素，μg/kg（适用于添加苹果、山楂及其制品的产品）	≤	20	GB 5009.185
左旋肉碱 ^b ，mg/kg		600~3000	GB 29989
铁 ^b ，mg/kg		10~20	GB 5009.90
氰化物（以 HCN 计），mg/L（仅适用于添加杏仁及其制品的产品）	≤	0.05	GB 5009.36
脲酶试验（仅适用于黑豆的产品）		阴性	GB/T 5009.183
注：*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； b 仅适用于添加相应食品营养强化剂的产品。 同一功能的食品添加剂（相同色泽的着色剂、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/mL	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3平板计数法
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	-	GB 4789. 4
霉菌, CFU/mL ≤	20				GB 4789. 15
酵母, CFU/mL ≤	20				GB 4789. 15

a 采样方案应符合 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 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

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；营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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。型式检验按国家相关规定执行。

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、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、玉米须、大麦苗、红豆、绿豆、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）、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、莲藕、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、黑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、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、橄榄、秣米、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]、花生衣、乳粉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 γ -氨基丁酸、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、低聚异麦芽糖、结晶果糖、低聚木糖、聚葡萄糖、菊粉、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、日落黄、胭脂红（仅限果味饮料浓浆使用）、诱惑红、亮蓝中的一种或几种】、山梨酸钾、苯甲酸钠、维生素 C（抗坏血酸）、麦角钙化醇（维生素 D₂）、维生素 B₁（盐酸硫胺素）、碳酸钙、乳酸钙、葡萄糖酸亚铁、乙二胺四乙酸铁钠、左旋肉碱、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、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、包装而成的风味饮品（浓浆类）。本产品不需稀释直接饮用。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《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。

维生素 C 在本产品中作为抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南千方药业有限公司

QB