



410532S-2024



河南豫臻园健康食品开发有限公司企业标准

Q/HYJ 0003S-2024

风味饮品（浓浆类）

2024-02-19 发布

2024-02-19 实施

河南豫臻园健康食品开发有限公司 发布

前 言

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并起草。

本标准起草人：刘利宾。

本标准替代 Q/HYJ 0003S-2021。

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、苹果（清洗、切片或取汁）、胡萝卜（清洗、切片或取汁）、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、糙米、糯米、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（莲藕、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、荠菜粉、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、绿豆、党参、肉苁蓉(荒漠)、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵

芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、桃胶、茶叶茶氨酸、低聚木糖、结晶果糖、聚葡萄糖、玉米低聚肽、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、三氯蔗糖、低聚果糖、麦芽糊精、抗性糊精、海藻酸钠、阿拉伯胶、明胶、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、L-苹果酸、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）（抗氧化剂）、食品用香精中的一种或几种，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，经熬制或蒸制、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）。

根据原料不同可分为不同类型：以一种原料+风味饮品（浓浆类）命名的产品，如秋梨风味饮品（浓浆类）等；以两种或两种以上原料+风味饮品（浓浆类）命名的产品，如：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）等；以一种原料+复合风味饮品（浓浆类）命名的产品：如山药复合风味饮品（浓浆类）等。

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、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、党参、肉苁蓉(荒漠)、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合《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、苹果、胡萝卜、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绿豆应符合GB/T 10462和GB 2715的规定。
- 2.1.22桃胶应符合卫健委2023年第8号公告的规定。
- 2.1.23茶叶茶氨酸应符合原卫计委公告（2014年第15号）的规定。
- 2.1.24低聚木糖应符合原卫生部公告（2008年第12号）的规定。
- 2.1.25结晶果糖应符合GB/T 20882.3的规定。
- 2.1.26聚葡萄糖应符合GB 25541的规定。
- 2.1.27玉米低聚肽应符合QB/T 4707的规定。
- 2.1.28花生衣应符合GB/T 1532的规定。
- 2.1.29乳粉应符合GB 19644的规定。
- 2.1.30 γ -氨基丁酸应符合原卫生部2009年第12号公告的规定。
- 2.1.31油菜花粉、松花粉应符合GB 31636的规定。
- 2.1.32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。

- 2.1.33 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。
- 2.1.34 黑枸杞、枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.35 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.36 海参应符合 GB 31602 的规定。
- 2.1.37 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。
- 2.1.38 怀菊花应符合 GB/T 20353 的规定。
- 2.1.39 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。
- 2.1.40 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。
- 2.1.41 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。
- 2.1.42 淡水鱼胶原蛋白肽粉应符合 SB/T 10634 和 GB 31645 的规定。
- 2.1.43 麦芽糖、麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.44 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.45 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.46 红糖应符合 QB/T 4561 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.47 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.48 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.49 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.50 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.51 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.52 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.53 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.54 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.55 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.56 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.57 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.58 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.59 结晶果糖应符合 GB/T 26762 的规定。
- 2.1.60 低聚木糖应符合 QB/T 2984 的规定。
- 2.1.61 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.62 菊粉应符合原卫生部公告（2009 年第 5 号）的规定。
- 2.1.63 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

- 2.1.64低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.65麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.66海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.67蜈蚣、鹿鞭应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 31650 的规定。
- 2.1.68黑米、红米、糙米、糯米、秈米、燕麦应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.69黑茶应符合 GB/T 32719.1 的规定。
- 2.1.70乌龙茶（大红袍）应符合 GB/T 30357.1 的规定。
- 2.1.71老白茶应符合 GB/T 22291 的规定。
- 2.1.72茉莉花茶应符合 GB/T 22292 的规定。
- 2.1.73咖啡应符合 NY/T 605 的规定。
- 2.1.74可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.75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。
- 2.1.76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。
- 2.1.77紫菜粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.78坚果与籽类制品应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.79食用菌制品应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.80果蔬酵素粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.81山西陈醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.82阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.83明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.84羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.85柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.86L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.87柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.88诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.89亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

- 2.1.90山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.91苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.92维生素 C (L-抗坏血酸) 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.93食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.94海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.95水苏糖应符合卫生部关于批准雨生红球藻等新资源食品的公告 (2010 年第 17 号) 的规定。
- 2.1.96魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.97钝顶螺旋藻、极大螺旋藻应符合 GB/T 16919 的规定。
- 2.1.98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。
- 2.1.99蚕蛹应清洁、卫生、无污染, 符合 GB 2762 和 GB 31650 的规定。
- 2.1.100鱼肚、乌贼鱼应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.101黄明胶应符合附录 A 的规定。
- 2.1.102梨膏糖应符合 GB 17399 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
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
氰化物 ^b (以 HCN 计), mg/L	≤ 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
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤ 0.25	GB 22255 或 GB 5009.298
甜菊糖苷 ^a (以甜菊醇当量计), g/kg	≤ 0.2	SN/T 3854

胭脂红 ^a , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
诱惑红 ^a , g/kg	≤	0.1	GB 5009.35 或 SN/T 1743
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
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
*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; ^b 仅适用于添加杏仁的产品,按标签所示食用方式稀释后检测。 同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂、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/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
^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,食药物质和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、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

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	≤ 0.3	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	≤ 1.0	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
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.6

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、苹果（清洗、切片或取汁）、胡萝卜（清洗、切片或取汁）、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、糙米、糯米、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（莲藕、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、绿豆、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茶萸、天麻、杜仲叶、桃胶、茶叶茶氨酸、低聚木糖、结晶果糖、聚葡萄糖、玉米低聚肽、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、三氯蔗糖、低聚果糖、麦芽糊精、抗性糊精、海藻酸钠、阿拉伯胶、明胶、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、L-苹果酸、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）（抗氧化剂）、食品用香精中的一种或几种，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，经熬制或蒸制、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）。

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

Q B