



411803S-2024



河南妙极药业有限公司企业标准

Q/HMY 0003S-2024

风味饮料浓浆

2024-07-15 发布

2024-07-15 实施

河南妙极药业有限公司 发布

前 言

本标准由河南妙极药业有限公司提出并起草。

本标准起草人：吴彬。

H N
Q B

风味饮料浓浆

1 范围

本标准规定了风味饮料浓浆的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水（过滤、反渗透），添加秋梨、雪梨、柠檬、柚子、百香果、蓝莓、莲藕、桂花、黄秋葵、果蔬原浆/浓缩汁（浆）/新鲜品/速冻品/干制品【香蕉、荔枝、甘蔗、橙、葡萄柚、柑橘、菠萝、榴莲、菠萝蜜、桑葚、无花果、苹果、梨、枣、芒果、山楂、李子、桃、火龙果、木瓜、番木瓜、葡萄、提子、油桃、椰子、哈密瓜、西瓜、青瓜、桔子、杏、柠檬、枇杷、沙棘、柿子、甘蔗、杨桃、杨梅、青梅、红枣、黄皮果、车厘子、牛油果、青柠、黄瓜、南瓜、冬瓜、番茄（西红柿）、丝瓜、西兰花、红薯干、紫薯干、马铃薯干、魔芋粉、香芋、芋头中的一种或几种】、速溶咖啡粉、咖啡液、可可脂、可可粉、可可液块、巧克力、乳粉（奶粉）、果醋（沙棘醋、苹果醋、山楂醋、李子醋、红枣醋、柿子醋中的一种或几种）、食用盐、果葡糖浆、葡萄糖浆、食用葡萄糖、麦芽糖、赤砂糖、白砂糖、红糖、黑糖、方糖、冰糖、蜂蜜中的几种为原料，添加或不添加食用香精、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、乳酸、磷酸、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、果胶、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、香兰素、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、乳糖醇、赤藓糖醇、木糖醇、柠檬黄、日落黄、焦糖色（仅限果味饮料浓浆）、诱惑红、 β -胡萝卜素、天然胡萝卜素、甜菜红、姜黄、叶绿素铜钠盐、胭脂红（仅限果味饮料浓浆）、亮蓝（仅限果味饮料浓浆）、苋菜红（仅限果味饮料浓浆）、山梨酸钾、苯甲酸钠、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、牛蒡根、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、熟制粮食豆类（高粱米、红小豆、黑豆、黑江米、糙米、花生、扁红豆、黄豆、糯米、黑糯米、玄米、粳米、籼米、青稞米、苦荞、荞麦、燕麦、燕麦米、荞麦米、紫米、绿小米、黄小米、黑小米、薏米、大麦仁、大黄米、小麦、玉米、白青稞、黑麦、青豆、紫芸豆、蚕豆、黄仁黑豆、黑芸豆、花江豆、红圆豆、金丝豆、鹰嘴豆、赤小豆、小白豆、白扁豆、红扁豆、大麦中的一种或几种）、熟制坚果及其制品【巴旦木、核桃、南瓜籽、夏威夷果、板栗、山核桃、核桃仁、葵花籽仁、白芝麻、黑芝麻、黑花生、红花生、开心果、板栗仁、腰果、松籽、鲍鱼果、橡子、碧根果、亚麻籽、榛子仁、霹雳果中的一种或几种】、菊粉、奇亚籽、耳叶牛皮

消、梨果仙人掌、沙棘叶、玫瑰茄、松花粉、金花茶、人参(5 年及 5 年以下, 人工种植)、重瓣红玫瑰、冬青科冬青属苦丁茶、关山樱花、平卧菊三七、玉米须、大麦苗、玛咖粉、杜仲雄花、蛹虫草、丹凤牡丹花、圆苞车前子壳、结晶果糖、甜菜根粉、胶原蛋白肽粉、海洋鱼低聚肽粉、牛骨胶原蛋白肽、鲑鱼弹性蛋白肽、鱼胶原蛋白三肽、库拉索芦荟凝胶、海苔、全脂乳粉、脱脂乳粉、藕粉、甜味香精、魔芋胶、黄原胶、瓜尔胶、低聚果糖、低聚木糖、低聚异麦芽糖、木糖醇、乳清蛋白粉、大豆蛋白粉、乳酸、蜂蜜、冰糖、白砂糖、黑糖、食用葡萄糖、红糖、L-阿拉伯糖、雪莲培养物、枇杷叶、乌药叶、辣木叶、茶树花、阿萨伊果、苦荞、燕窝、芫荽、香菇、黑木耳、银耳、猴头菇、草菇、黑松露、绿豆、红豆、黑米、红米、绿茶、红茶、黑茶、乌龙茶、抹茶、老白茶、茉莉花、咖啡、小麦胚芽粉中的一种或多种为原料, 经挑拣或不挑拣、清洗或不清洗、配料、熬制(添加木糖醇、麦芽糊精、山梨糖醇、甜菊糖苷中的一种或两种)冷却、过滤、灌装、包装工艺加工制成的风味饮料浓浆。本产品根据标签标识稀释倍数, 稀释后饮用。

根据原料种类的不同分为以下几种:果味饮料浓浆、风味饮料浓浆。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 秋梨、雪梨、柠檬、石榴、柚子、百香果、蓝莓、莲藕、桂花、黄秋葵应符合干净、无污染、无腐烂变质, 并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.3 丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉(桂圆)、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁(甜、苦)、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣(大枣、酸枣、黑枣)、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜(生姜、干姜)、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种)、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、牛蒡根应符合《中华人民共和国药典》2020 年一部的规定。

2.1.4 玫瑰茄、松花粉应符合关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告(卫生部公告 2004 年第 17 号)的规定。

2.1.5 金花茶应符合卫生部关于批准金花茶等 5 种物品为新资源食品的公告[2010]9 号的规定。

2.1.6 人参(5 年及 5 年以下, 人工种植)应符合《关于批准人参(人工种植)为新资源食品的公告》原卫生部公告 2012 年第 17 号公告的规定。

2.1.7 重瓣红玫瑰应符合卫生部关于批准 DHA 藻油等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告[2010]3 号的规定。

2.1.8 冬青科冬青属苦丁茶应符合 NY/T 864 的规定。

- 2.1.9 玉米须应符合卫生部关于玉米须有关问题的批复(卫监督函〔2012〕306号)的规定。
- 2.1.10 平卧菊三七、大麦苗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]8号的规定。
- 2.1.11 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]13号的规定。
- 2.1.12 杜仲雄花应符合关于批准壳寡糖等6种新食品原料的公告(2014年第6号)的规定。
- 2.1.13 蛹虫草应符合关于批准塔格糖等6种新食品原料的公告(2014年第10号)的规定。
- 2.1.14 丹凤牡丹花应符合关于批准裸藻等8种新食品原料的公告(2013年第10号)的规定。
- 2.1.15 枇杷叶应符合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。
- 2.1.16 乌药叶、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]19号的规定。
- 2.1.17 茶树花、阿萨伊果应符合卫生部关于批准茶树花等7种新资源食品的公告[2013]1号的规定。
- 2.1.18 燕窝应符合 GB/T 1092 的规定。
- 2.1.19 芫荽应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.20 香菇、黑木耳、银耳、猴头菇、草菇、黑松露应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.21 绿豆、红豆、黑米、红米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.22 绿茶、红茶、黑茶、乌龙茶、老白茶、茉莉花应符合 GB 31608 的规定。
- 2.1.23 咖啡应符合 GB/T 18007 的规定。
- 2.1.24 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.25 小麦胚芽粉应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.26 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.27 白砂糖、绵白糖、赤砂糖、红糖、方糖、冰糖、黑糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.28 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.29 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.30 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.31 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.32 果蔬原浆应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.33 果蔬浓缩汁(浆)应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.34 果蔬新鲜品应新鲜、无腐烂变质,并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.35 果蔬速冻品应分别符合 NY/T 2983 和 NY/T 1406 的规定。
- 2.1.36 果蔬干制品应清洁、无腐烂变质,并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.37 茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.38 茶浓缩液应符合 QB/T 4068 的规定。
- 2.1.39 沙棘叶应符合原卫计委公告 2013 年第 3 号的规定。
- 2.1.40 关山樱花应符合卫健委公告 2022 年第 1 号的规定。

- 2.1.41 速溶咖啡粉应符合 DBS53/ 021 的规定。
- 2.1.42 咖啡液应符合 GB/T 30767 的规定。
- 2.1.43 可可脂应符合 GB/T 20707 的规定。
- 2.1.44 可可液块应符合 GB/T 20705 的规定。
- 2.1.45 巧克力应符合 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.46 乳粉（奶粉）应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.47 果醋应符合 NY/T 2987 的规定。
- 2.1.48 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.49 果葡糖浆、葡萄糖浆、食用葡萄糖、麦芽糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.50 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.51 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.52 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.53 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.54 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.55 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.56 磷酸应符合 GB 1886.35 的规定。
- 2.1.57 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.58 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.59 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.60 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.61 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.62 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.63 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.64 环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.65 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.66 三氯蔗糖(又名蔗糖素) 应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.67 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.68 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.69 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.70 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.71 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.72 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.73 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.74 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。

- 2.1.75 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.76 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.77 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.78 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.79 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.80 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.81 苦荞应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.82 奇亚籽、圆苞车前子壳应符合原卫计委公告（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.83 雪莲培养物应符合原卫生部公告（2010 年第 9 号）的规定。
- 2.1.84 党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合国家卫生健康委员会 国家市场监督管理总局关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告（2023 年第 9 号）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]5 号的规定。
- 2.1.86 耳叶牛皮消应符合原国家卫生计生委办公厅关于“滨海白首乌”有关问题的复函（国卫办食品函〔2014〕427 号）的规定。
- 2.1.87 梨果仙人掌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]19号的规定。
- 2.1.88 熟制粮食豆类应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.89 坚果与籽类应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.90 结晶果糖应符合 GB/T 26762 的规定。
- 2.1.91 甜菜根粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.92 胶原蛋白肽粉、海洋鱼低聚肽粉、牛骨胶原蛋白肽、鲑鱼弹性蛋白肽、鱼胶原蛋白三肽应符合 GB 31645 和 SB/T10634 的规定。
- 2.1.93 库拉索芦荟凝胶应符合卫生部《关于批准嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告》[2008]12 号的规定。
- 2.1.94 海苔应符合 GB/T 23596 和 GB 19643 的规定。
- 2.1.95 抹茶应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.96 全脂乳粉、脱脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.97 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.98 甜味香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.99 魔芋胶应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.100 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.101 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.102 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。

- 2.1.103 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.104 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.105 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.106 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.107 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.108 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.109 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.110 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.111 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.112 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.113 红糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.114 L-阿拉伯糖应符合卫生部《关于批准嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告》[2008]12 号的规定。
- 2.1.115 低聚木糖应符合卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告（2008 年第 12 号）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	浓稠浆状，均匀一致	取 100g 左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	具有本产品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质沉淀	

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
可溶性固形物（20℃，折光计法）， %	≥	20	GB/T 12143
*铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤	0.2	GB 5009.12
三氯蔗糖 ^a ， g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
甜菊糖苷 ^a （以甜菊醇当量计）， g/kg	≤	0.2	SN/T 3854
磷酸盐 ^a （以 PO ₄ ³⁻ 计）， g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
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	≤	0.025	GB 5009.35
诱惑红 ^a ，g/kg	≤	0.1	SN/T 1743 或 GB 5009.35
苋菜红 ^a ，g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
胭脂红 ^a ，g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
展青霉素（适用于添加苹果、山楂及制品的产品），μg/kg	≤	20	GB 5009.185
锡 ^b （以Sn计），mg/kg	≤	150	GB 5009.16
锌、铜、铁总和 ^c ，mg/L	≤	20	GB 5009.13、GB 5009.14、 GB 5009.90
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
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg	≤	0.3	GB 5009.140
叶绿素铜钠盐 ^a ，g/kg	≤	0.5	GB 5009.260
苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅适用于使用相应食品添加剂的产品检验； b 仅适用于采用镀锡薄板容器包装的产品； c 仅适用于采用金属容器包装的产品； 同一功能的食品添加剂（防腐剂、相同色泽着色剂）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平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
霉菌, CFU/g ≤	20				GB 4789. 15
酵母, CFU/g ≤	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

应符合 GB 14881 和 GB 12695 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，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：感官要求、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、pH 值、菌落总数、大肠菌群。
型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（过滤、反渗透），添加秋梨、雪梨、柠檬、柚子、百香果、蓝莓、莲藕、桂花、黄秋葵、果蔬原浆/浓缩汁（浆）/新鲜品/速冻品/干制品【香蕉、荔枝、甘蔗、橙、葡萄柚、柑橘、菠萝、榴莲、菠萝蜜、桑葚、无花果、苹果、梨、枣、芒果、山楂、李子、桃、火龙果、木瓜、番木瓜、葡萄、提子、油桃、椰子、哈密瓜、西瓜、青瓜、桔子、杏、柠檬、枇杷、沙棘、柿子、甘蔗、杨桃、杨梅、青梅、红枣、黄皮果、车厘子、牛油果、青柠、黄瓜、南瓜、冬瓜、番茄（西红柿）、丝瓜、西兰花、红薯干、紫薯干、马铃薯干、魔芋粉、香芋、芋头中的一种或几种】、速溶咖啡粉、咖啡液、可可脂、可可粉、可可液块、巧克力、乳粉（奶粉）、果醋（沙棘醋、苹果醋、山楂醋、李子醋、红枣醋、柿子醋中的一种或几种）、食用盐、果葡糖浆、葡萄糖浆、食用葡萄糖、麦芽糖、赤砂糖、白砂糖、红糖、黑糖、方糖、冰糖、蜂蜜中的几种为原料，添加或不添加食用香精、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、乳酸、磷酸、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、果胶、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、香兰素、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、乳糖醇、赤藓糖醇、木糖醇、柠檬黄、日落黄、焦糖色（仅限果味饮料浓浆）、诱惑红、β-胡萝卜素、天然胡萝卜素、甜菜红、姜黄、叶绿素铜钠盐、胭脂红（仅限果味饮料浓浆）、亮蓝（仅限果味饮料浓浆）、苋菜红（仅限果味饮料浓浆）、山梨酸钾、苯甲酸钠、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、牛蒡根、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、熟制粮食豆类（高粱米、红小豆、黑豆、黑江米、糙米、花生、扁红豆、黄豆、糯米、黑糯米、玄米、稷米、粳米、青稞米、苦荞、荞麦、燕麦、燕麦米、荞麦米、紫米、绿小米、黄小米、黑小米、薏米、大麦仁、大黄米、小麦、玉米、白青稞、黑麦、青豆、紫芸豆、蚕豆、黄仁黑豆、黑芸豆、花江豆、红圆豆、金丝豆、鹰嘴豆、赤小豆、小白豆、白扁豆、红扁豆、大麦中的一种或几种）、熟制坚果及其制品【巴旦木、核桃、南瓜籽、夏威夷果、板栗、山核桃、核桃仁、葵花籽仁、白芝麻、黑芝麻、黑花生、红花生、开心果、板栗仁、腰果、松籽、鲍鱼果、橡子、碧根果、亚麻籽、榛子仁、霹雳果中的一种或几种】、菊粉、奇亚籽、耳叶牛皮消、梨果仙人掌、沙棘叶、玫瑰茄、松花粉、金花茶、人参（5年及5年以下，人工种植）、重瓣红玫瑰、冬青科冬青属苦丁茶、关山樱花、平卧菊三七、玉米须、大麦苗、玛咖粉、杜仲雄花、蛹虫草、

丹凤牡丹花、圆苞车前子壳、结晶果糖、甜菜根粉、胶原蛋白肽粉、海洋鱼低聚肽粉、牛骨胶原蛋白肽、鲣鱼弹性蛋白肽、鱼胶原蛋白三肽、库拉索芦荟凝胶、海苔、全脂乳粉、脱脂乳粉、藕粉、甜味香精、魔芋胶、黄原胶、瓜尔胶、低聚果糖、低聚木糖、低聚异麦芽糖、木糖醇、乳清蛋白粉、大豆蛋白粉、乳酸、蜂蜜、冰糖、白砂糖、黑糖、食用葡萄糖、红糖、L-阿拉伯糖、雪莲培养物、枇杷叶、乌药叶、辣木叶、茶树花、阿萨伊果、苦荞、燕窝、芫荽、香菇、黑木耳、银耳、猴头菇、草菇、黑松露、绿豆、红豆、黑米、红米、绿茶、红茶、黑茶、乌龙茶、抹茶、老白茶、茉莉花、咖啡、小麦胚芽粉中的一种或多种为原料，经挑拣或不挑拣、清洗或不清洗、配料、熬制（添加木糖醇、麦芽糊精、山梨糖醇、甜菊糖苷中的一种或两种）冷却、过滤、灌装、包装工艺加工制成的风味饮料浓浆。本产品根据标签标识稀释倍数，稀释后饮用。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《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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 规定。

河南妙极药业有限公司