



413060 S-2025



中科（河南）健康产业集团有限公司企业标准

Q/ZHJK 0001S-2025

# 植物饮料浓浆

2025-10-22 发布

2025-10-22 实施

中科（河南）健康产业集团有限公司 发布

## 前 言

本标准由中科（河南）健康产业集团有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：韩朋程。

H N

Q B

# 植物饮料浓浆

## 1 范围

本标准规定了植物饮料浓浆的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、茶粉或浓缩液【红茶、绿茶、乌龙茶、黑茶、白茶、普洱茶、茉莉花茶中的一种或几种】、魔芋粉、食用花卉【桂花、茉莉花、金银花、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、丹凤牡丹花、重瓣红玫瑰、关山樱花中的一种或几种】粉或其蜜饯制品、植物或植物水提取物【丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、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、芡实、花椒、赤小豆、麦芽、昆布、枣、罗汉果、郁李仁、青果、鱼腥草、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、桔红、桔梗、桑葚、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、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、橘皮（陈皮）、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、洛神花（玫瑰茄）、凉粉草（仙草）、人参（人工种植5年及5年以下）、乌药叶、辣木叶、玉米须、茶树花、牛蒡根、平卧菊三七、大麦苗、小麦苗、杜仲雄花、枇杷叶、枇杷花、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、地黄、化橘红、黑米、黑花生、黑豆、白芸豆、大麦、金花茶、短梗五加、湖北海棠（茶海棠）叶中的一种或几种，经水煮提取、过滤、混合或不混合】、西兰花种子水提物、菊粉、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、黑果腺肋花楸果、球状念珠藻（葛仙米）、蝉花子实体（人工培植）、食叶草、针叶樱桃果、纳豆、天贝、五指毛桃、耳叶牛皮消、白毛银露梅中的一种或几种为原料，加入或不加入蜂蜜、白砂糖、红糖、赤砂糖、黑糖、冰糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、葡萄糖浆、麦芽糖、麦芽糖浆、低聚果糖、麦芽糊精、结晶果糖、低聚异麦芽糖、诺丽果浆、果蔬【石榴、番石榴（芭乐）、哈密瓜、青梅、酸梅、提子、香蕉、苹果、西瓜、甜瓜、青瓜、刺梨、柠檬、猕猴桃（奇异果）、杨桃、菠萝、草莓、蓝莓、树莓、青梅、蔓越莓、杨梅、葡萄、黑加仑、葡萄、橙、芒果、桃、金桔、桔子、青桔、荔枝、柚子、西柚、百香果、青柠、李子、桂圆（龙眼）、杨梅、山竹、无花果、火龙果、樱桃、黑莓、榴莲、椰子、人参果、牛油果、菠萝蜜、番荔枝、西梅、针叶樱桃、圣女果、车厘子、梨（秋梨、雪梨）、枇杷果、苦瓜、枣、山楂、木瓜、甘蔗、草食蚕（宝塔菜）中的一种或多种，经预处理、分切或不分切】或其浓缩汁（浆）/粉、抹茶粉、固体饮料（咖啡粉、水蜜桃粉、葡萄粉、草莓粉中的一种或几种）、咖啡液、可可粉、可可脂、巧克力、可可液块、乳粉、乳酸菌饮料、发酵乳、乳清发酵液、乳清粉、乳清蛋白粉、稀奶油、奶油（黄油）、无水奶油（无水黄油）、炼乳、干酪（奶酪）、再制干酪、人造奶油（人造黄油）、芝士粉、奶油粉、黑芝麻糊、果蔬酵素粉、 $\gamma$ -氨基丁酸、透明质酸钠、宝乐果粉、叶黄素酯、L-阿拉伯糖、共轭亚油酸甘油酯、盐藻及提取物、乳矿物盐、牛奶碱性蛋白、DHA藻油、棉籽低聚糖、植物甾醇、植物甾醇酯、花生四烯酸油脂、白子菜、酵母 $\beta$ -葡聚糖、蔗糖聚酯、玉米低聚

肽粉、磷脂酰丝氨酸、雨生红球藻、小麦低聚肽、蛋白核小球藻、裸藻、低聚甘露糖、壳寡糖、塔格糖、奇亚籽、茶叶茶氨酸、阿拉伯半乳聚糖、竹叶黄酮、N-乙酰神经氨酸、油菜花粉、玉米花粉、松花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、水苏糖、抗性糊精、海藻糖中的几种为原料，添加或不添加柠檬酸、柠檬酸钠、L-苹果酸、DL-苹果酸、DL-苹果酸钠、乳酸、L(+)-酒石酸、d1-酒石酸、香兰素、 $\alpha$ -环状糊精、 $\beta$ -环状糊精、氯化钾、碳酸氢钠、乙基麦芽酚、磷脂、磷酸、磷酸氢二钾、磷酸氢二钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、果胶、黄原胶、卡拉胶、结冷胶、羧甲基纤维素钠、刺槐豆胶、阿拉伯胶、瓜尔胶、琼脂、明胶、海藻酸钠、海藻酸钾、微晶纤维素、聚葡萄糖、聚甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化单，双甘油脂肪酸酯、甘油、可溶性大豆多糖、蔗糖脂肪酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、羟丙基淀粉、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、抗坏血酸（又名维生素C）（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸钠（抗氧化剂）、抗坏血酸钙（抗氧化剂）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、甜菊糖苷、赤藓糖醇、麦芽糖醇、麦芽糖醇液、山梨糖醇、山梨糖醇液、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、柠檬黄、日落黄、诱惑红、 $\beta$ -胡萝卜素、天然胡萝卜素、亮蓝、柑橘黄、高粱红、甜菜红、葡萄皮红、杨梅红、焦糖色、胭脂虫红、叶绿素铜钠盐、食品用香精中的一种或几种，经原料预处理或不处理、调配、混合、搅拌、熬煮或不熬煮，加入或不加入植物乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、嗜酸乳杆菌、瑞士乳杆菌、长双歧杆菌、两歧双歧杆菌、干酪乳杆菌中的一种或几种，经灌装、封口、杀菌或不杀菌、包装加工而制成的植物饮料浓浆。

按照所用辅料不同，产品分为不同产品。

## 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 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.3 白砂糖、红糖、赤砂糖、黑糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.4 果葡糖浆、食用葡萄糖、葡萄糖浆、麦芽糖、麦芽糖浆、低聚果糖、麦芽糊精、结晶果糖、低聚异麦芽糖应符合 GB 15203 的规定。

2.1.5 果蔬应清洁、卫生、无腐烂变质。

2.1.6 果蔬浓缩汁（浆）应符合 GB 17325 的规定。

2.1.7 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.8 茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。

2.1.9 茶浓缩液应符合 QB/T 4068 的规定。

2.1.10 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。

2.1.11 固体饮料、乳酸菌饮料、乳清发酵液应符合 GB 7101 的规定。

- 2.1.12 发酵乳应符合 GB 19302 的规定。
- 2.1.13 咖啡液应符合 GB/T 30767 的规定。
- 2.1.14 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.15 可可脂应符合 GB/T 20707 的规定。
- 2.1.16 巧克力应符合 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.17 可可液块应符合 GB/T 20705 的规定。
- 2.1.18 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.19 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.20 乳清粉、乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.21 稀奶油、奶油（黄油）、无水奶油（无水黄油）应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.22 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.23 干酪（奶酪）应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.24 再制干酪应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.25 人造奶油（人造黄油）、芝士粉、奶油粉应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.26 黑芝麻糊应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.27 桂花、茉莉花、针叶樱桃果应清洁、卫生、无污染、无腐烂。
- 2.1.28 金银花、菊花、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、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、芡实、花椒、赤小豆、麦芽、昆布、枣、罗汉果、郁李仁、青果、鱼腥草、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、桔红、桔梗、桑葚、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、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、橘皮（陈皮）、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.29 丹凤牡丹花应符合原国家卫计委公告 2013 年第 10 号的规定。
- 2.1.30 重瓣红玫瑰、凉粉草（仙草）应符合原卫生部 2010 年第 3 号的规定。
- 2.1.31 关山樱花应符合卫健委公告 2022 年第 1 号的规定。
- 2.1.32 花卉蜜饯制品应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.33 玫瑰茄应符合原卫生部公告 2004 年第 17 号的规定。
- 2.1.34 人参（人工种植 5 年以下）应符合原卫生部公告 2012 年第 17 号的规定。
- 2.1.35 乌药叶、辣木叶应符合原卫生部公告 2012 年第 19 号的规定。
- 2.1.36 玉米须应符合原卫生部公告 2012 年第 306 号的规定。
- 2.1.37 茶树花应符合原卫生部公告 2013 年第 1 号的规定。
- 2.1.38 牛蒡根应符合国卫食品函〔2013〕83号的规定。
- 2.1.39 平卧菊三七、大麦苗应符合原卫生部公告 2012 年第 8 号的规定。
- 2.1.40 小麦苗应符合原卫生部卫监督函 2013 年第 17 号的规定。

- 2.1.41 杜仲雄花应符合原卫计委公告 2014 年第 6 号的规定。
- 2.1.42 枇杷叶应符合原国家卫计委公告 2014 年第 20 号的规定。
- 2.1.43 枇杷花应符合卫健委公告 2019 年第 2 号的规定。
- 2.1.44 党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合卫健委 2023 年第 9 号公告的规定。
- 2.1.45 地黄、化橘红应符合卫健委 2024 年第 4 号公告的规定。
- 2.1.46 黑米、黑花生、黑豆、白芸豆、大麦应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.47 金花茶应符合原卫生部公告（2010 年第 9 号）的规定。
- 2.1.48 短梗五加应符合原卫生部公告（2008 年第 12 号）的规定。
- 2.1.49 湖北海棠（茶海棠）叶应符合原卫计委公告（2014 年第 20 号）的规定。
- 2.1.50 果蔬酵素粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.51  $\gamma$ -氨基丁酸应符合原卫生部公告（2009 年第 12 号）的规定。
- 2.1.52 菊粉应符合原卫生部公告（2009 年第 5 号）的规定。
- 2.1.53 透明质酸钠应符合卫健委公告（2020 年第 9 号）的规定。
- 2.1.54 宝乐果粉应符合卫健委 2017 年第 7 号公告的规定。
- 2.1.55 西兰花种子水提物应符合卫健委 2017 年第 7 号公告的规定。
- 2.1.56 顶顶螺旋藻、极大螺旋藻应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.57 黑果腺肋花楸果应符合卫健委 2018 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.58 球状念珠藻（葛仙米）应符合卫健委 2018 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.59 蝉花子实体（人工培植）应符合卫健委 2020 年第 9 号公告的规定。
- 2.1.60 食叶草应符合卫健委 2021 年第 5 号公告的规定。
- 2.1.61 纳豆、天贝应符合 GB2712 的规定。
- 2.1.62 白毛银露梅、耳叶牛皮消、五指毛桃应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.63 叶黄素酯应符合原卫计委公告（2008 年第 12 号）的规定。
- 2.1.64 L-阿拉伯糖应符合原卫生部公告（2008 年第 12 号）的规定。
- 2.1.65 共轭亚油酸甘油酯应符合原卫生部公告（2009 年第 12 号）的规定。
- 2.1.66 盐藻及提取物应符合原卫生部公告（2009 年第 18 号）的规定。
- 2.1.67 乳矿物盐应符合原卫生部公告（2009 年第 18 号）的规定。
- 2.1.68 牛奶碱性蛋白应符合原卫计委公告（2009 年第 18 号）的规定。
- 2.1.69 DHA 藻油应符合原卫生部公告（2010 年第 3 号）的规定。
- 2.1.70 棉籽低聚糖应符合原卫生部公告（2010 年第 3 号）的规定。
- 2.1.71 植物甾醇应符合原卫生部公告（2010 年第 3 号）的规定。
- 2.1.72 植物甾醇酯应符合原卫生部公告（2010 年第 3 号）的规定。
- 2.1.73 花生四烯酸油脂应符合原卫生部公告（2010 年第 3 号）的规定。
- 2.1.74 白子菜应符合原卫生部公告（2010 年第 3 号）的规定。

- 2.1.75 酵母 $\beta$ -葡聚糖应符合原卫生部公告（2010年第9号）的规定。
- 2.1.76 蔗糖聚酯应符合原卫生部公告（2012年第19号）的规定。
- 2.1.77 玉米低聚肽粉应符合原卫生部公告（2010年第15号）的规定。
- 2.1.78 磷脂酰丝氨酸应符合原卫生部公告（2010年第15号）的规定。
- 2.1.79 雨生红球藻应符合原卫生部公告（2010年第17号）的规定。
- 2.1.80 小麦低聚肽应符合 QB/T 5298 的规定。
- 2.1.81 蛋白核小球藻应符合原卫生部公告（2012年第19号）的规定。
- 2.1.82 裸藻应符合原卫计委公告（2013年第10号）的规定。
- 2.1.83 低聚甘露糖应符合原卫计委公告（2013年第10号）的规定。
- 2.1.84 壳寡糖应符合原卫计委公告（2014年第6号）的规定。
- 2.1.85 塔格糖应符合原卫计委公告（2014年第10号）的规定。
- 2.1.86 奇亚籽应符合原卫计委公告（2014年第10号）的规定。
- 2.1.87 茶叶茶氨酸应符合原卫计委公告（2014年第15号）的规定。
- 2.1.88 阿拉伯半乳聚糖应符合原卫计委公告（2014年第20号）的规定。
- 2.1.89 竹叶黄酮应符合原卫计委公告（2014年第20号）的规定。
- 2.1.90 燕麦 $\beta$ -葡聚糖应符合原卫计委公告（2014年第20号）的规定。
- 2.1.91 N-乙酰神经氨酸应符合卫计委 2017 年第 7 号公告的规定。
- 2.1.92 油菜花粉、玉米花粉、松花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉应符合 GB 31636 的规定。
- 2.1.93 水苏糖应符合原卫生部公告（2010年第17号）的规定。
- 2.1.94 抗性糊精应符合原卫生部公告（2012年第16号）的规定。
- 2.1.95 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.96 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.97 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.98 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.99 L-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.100 DL-苹果酸钠应符合 GB 30608 的规定。
- 2.1.101 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.102 L(+)-酒石酸应符合 GB 25545 的规定。
- 2.1.103 d1-酒石酸应符合 GB 1886.42 的规定。
- 2.1.104 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.105  $\alpha$ -环状糊精应符合 GB 1886.351 的规定。
- 2.1.106  $\beta$ -环状糊精应符合 GB 1886.352 的规定。
- 2.1.107 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.108 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

- 2.1.109 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.110 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.111 磷酸应符合 GB 1886.35 的规定。
- 2.1.112 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.113 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.114 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.115 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.116 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.117 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.118 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.119 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.120 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.121 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.122 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.123 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.124 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.125 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.126 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.127 海藻酸钾应符合 GB 29988 的规定。
- 2.1.128 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.129 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.130 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.131 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.132 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.133 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.134 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.135 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.136 可溶性大豆多糖应符合 GB 1886.322 的规定。
- 2.1.137 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.138 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.139 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.140 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.141 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.142 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.143 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。

- 2.1.144 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.145 抗坏血酸钙应符合 GB 1886.43 的规定。
- 2.1.146 环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.147 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.148 乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.149 三氯蔗糖(又名蔗糖素)应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.150 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.151 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.152 麦芽糖醇和麦芽糖醇液应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.153 山梨糖醇和山梨糖醇液应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.154 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.155 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.156 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.157 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.158 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.159 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.160 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.161  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.162 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.163 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.164 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.165 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.166 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.167 葡萄皮红应符合 GB 28313 的规定。
- 2.1.168 杨梅红应符合 GB 31622 的规定。
- 2.1.169 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.170 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.171 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.172 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.173 诺丽果浆应符合原卫生部 2010 年第 9 号的规定。
- 2.1.174 植物乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、嗜酸乳杆菌、瑞士乳杆菌、长双歧杆菌、两歧双歧杆菌、干酪乳杆菌应符合 QB/T 4575 和国家卫健委 2022 年第 4 号公告的规定。

## 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	液体或固液混合态	取约 50mL 混合均匀的被测样品置于无色透明的容器中, 按产品标签标示的冲调方法稀释后, 在自然光下观察性状、色泽、鉴别气味, 用温开水漱口, 品尝滋味, 检查其有无外来异物
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味, 无异味, 无异嗅	
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	≤ 0.28	GB 5009.12
<sup>a</sup> L (+)-酒石酸, dl-酒石酸 (以酒石酸计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.157
<sup>a</sup> 磷酸盐 (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
<sup>a</sup> 甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
<sup>a</sup> 天门冬酰苯丙氨酸甲酯, g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
<sup>a</sup> 乙酰磺胺酸钾, g/kg	≤ 0.3	GB 5009.140
<sup>a</sup> 三氯蔗糖, g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
<sup>a</sup> 甜菊糖苷 (以甜菊醇当量计), g/kg	≤ 0.2	SN/T 3854
<sup>a</sup> 山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
<sup>a</sup> 苯甲酸钠 (以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
<sup>a</sup> 乙二胺四乙酸二钠, g/kg	≤ 0.03	SN/T 3855或GB 5009.278
<sup>a</sup> 柠檬黄, g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
<sup>a</sup> 日落黄, g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
<sup>a</sup> 诱惑红, g/kg	≤ 0.1	SN/T 1743 或 GB 5009.35
<sup>a</sup> β-胡萝卜素, g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
<sup>a</sup> 胭脂虫红 (以胭脂红酸计), g/kg	≤ 0.6	GB 5009.288
<sup>a</sup> 叶绿素铜钠盐, g/kg	≤ 0.5	GB 5009.260
<sup>a</sup> 亮蓝, g/kg	≤ 0.02	GB 5009.35
<sup>b</sup> 展青霉素, μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
<sup>c</sup> 氰化物 (以 HCN 计), mg/L	≤ 0.05	GB 5009.36
<sup>d</sup> 脲酶试验	阴性	GB 5009.183
a 仅适用于添加该种添加剂的产品;		
b 仅适用于添加山楂、苹果及其制品的产品;		

c 仅适用于添加杏仁及其制品的产品；

d 仅适用于添加黑豆的产品；

同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂(相同色泽着色剂、防腐剂)在混合使用时,各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。

\*铅严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

## 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 (杀菌产品)	5	2	$10^2$	$10^4$	GB 4789. 2
乳酸菌数, CFU/mL $\geq$ (加入乳酸菌且未杀菌产品)	$10^6$				GB 4789. 35
大肠菌群, CFU/mL	5	2	10	$10^2$	GB 4789. 3
霉菌, CFU/mL $\leq$	20				GB 4789. 15
酵母, CFU/mL $\leq$	20				GB 4789. 15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789. 4
a 样品的采样和处理按 GB 4789. 1 和 GB 4789. 25 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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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, 食药两用和新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数(仅限有此项目的产品)、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、茶粉或浓缩液【红茶、绿茶、乌龙茶、黑茶、白茶、普洱茶、茉莉花茶中的一种或几种】、魔芋粉、食用花卉【桂花、茉莉花、金银花、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、丹凤牡丹花、重瓣红玫瑰、关山樱花中的一种或几种】粉或其蜜饯制品、植物或植物水提取物【丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、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、芡实、花椒、赤小豆、麦芽、昆布、枣、罗汉果、郁李仁、青果、鱼腥草、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、桔红、桔梗、桑葚、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、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、橘皮（陈皮）、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、洛神花（玫瑰茄）、凉粉草（仙草）、人参（人工种植5年及5年以下）、乌药叶、辣木叶、玉米须、茶树花、牛蒡根、平卧菊三七、大麦苗、小麦苗、杜仲雄花、枇杷叶、枇杷花、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、地黄、化橘红、黑米、黑花生、黑豆、白芸豆、大麦、金花茶、短梗五加、湖北海棠（茶海棠）叶中的一种或几种，经水煮提取、过滤、混合或不混合】、西兰花种子水提物、菊粉、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、黑果腺肋花楸果、球状念珠藻（葛仙米）、蝉花子实体（人工培植）、食叶草、针叶樱桃果、纳豆、天贝、五指毛桃、耳叶牛皮消、白毛银露梅中的一种或几种为原料，加入或不加入蜂蜜、白砂糖、红糖、赤砂糖、黑糖、冰糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、葡萄糖浆、麦芽糖、麦芽糖浆、低聚果糖、麦芽糊精、结晶果糖、低聚异麦芽糖、诺丽果浆、果蔬【石榴、番石榴（芭乐）、哈密瓜、青梅、酸梅、提子、香蕉、苹果、西瓜、甜瓜、青瓜、刺梨、柠檬、猕猴桃（奇异果）、杨桃、菠萝、草莓、蓝莓、树莓、青梅、蔓越莓、杨梅、葡萄、黑加仑、葡萄、橙、芒果、桃、金桔、桔子、青桔、荔枝、柚子、西柚、百香果、青柠、李子、桂圆（龙眼）、杨梅、山竹、无花果、火龙果、樱桃、黑莓、榴莲、椰子、人参果、牛油果、菠萝蜜、番荔枝、西梅、针叶樱桃、圣女果、车厘子、梨（秋梨、雪梨）、枇杷果、苦瓜、枣、山楂、木瓜、甘蔗、草食蚕（宝塔菜）中的一种或多种，经预处理、分切或不分切】或其浓缩汁（浆）/粉、抹茶粉、固体饮料（咖啡粉、水蜜桃粉、葡萄粉、草莓粉中的一种或几种）、咖啡液、可可粉、可可脂、巧克力、可可液块、乳粉、乳酸菌饮料、发酵乳、乳清发酵液、乳清粉、乳清蛋白粉、稀奶油、奶油（黄油）、无水奶油（无水黄油）、炼乳、干酪（奶酪）、再制干酪、人造奶油（人造黄油）、芝士粉、奶油粉、黑芝麻糊、果蔬酵素粉、 $\gamma$ -氨基丁酸、透明质酸钠、宝乐果粉、叶黄素酯、L-阿拉伯糖、共轭亚油酸甘油酯、盐藻及提取物、乳矿物盐、牛奶碱性蛋白、DHA藻油、棉籽低聚糖、植物甾醇、植物甾醇酯、花生四烯酸油脂、白子菜、酵母 $\beta$ -葡聚糖、蔗糖聚酯、玉米低聚肽粉、磷脂酰丝氨酸、雨生红球藻、小麦低聚肽、蛋白核小球藻、裸藻、低聚甘露糖、壳寡糖、塔格糖、奇亚籽、茶叶茶氨酸、阿拉伯半乳聚糖、竹叶黄酮、N-乙酰神经氨酸、油菜花粉、玉米花粉、松花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、水苏糖、抗性糊精、海藻糖中的几种为原

料，添加或不添加柠檬酸、柠檬酸钠、L-苹果酸、DL-苹果酸、DL-苹果酸钠、乳酸、L(+)-酒石酸、d1-酒石酸、香兰素、 $\alpha$ -环状糊精、 $\beta$ -环状糊精、氯化钾、碳酸氢钠、乙基麦芽酚、磷脂、磷酸、磷酸氢二钾、磷酸氢二钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、果胶、黄原胶、卡拉胶、结冷胶、羧甲基纤维素钠、刺槐豆胶、阿拉伯胶、瓜尔胶、琼脂、明胶、海藻酸钠、海藻酸钾、微晶纤维素、聚葡萄糖、聚甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化单，双甘油脂肪酸酯、甘油、可溶性大豆多糖、蔗糖脂肪酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、羟丙基淀粉、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、抗坏血酸（又名维生素C）（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸钠（抗氧化剂）、抗坏血酸钙（抗氧化剂）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、甜菊糖苷、赤藓糖醇、麦芽糖醇、麦芽糖醇液、山梨糖醇、山梨糖醇液、山梨酸钾、苯甲酸钠、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、柠檬黄、日落黄、诱惑红、 $\beta$ -胡萝卜素、天然胡萝卜素、亮蓝、柑橘黄、高粱红、甜菜红、葡萄皮红、杨梅红、焦糖色、胭脂虫红、叶绿素铜钠盐、食品用香精中的一种或几种，经原料预处理或不处理、调配、混合、搅拌、熬煮或不熬煮，加入或不加入植物乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、嗜酸乳杆菌、瑞士乳杆菌、长双歧杆菌、两歧双歧杆菌、干酪乳杆菌中的一种或几种，经灌装、封口、杀菌或不杀菌、包装加工而制成的植物饮料浓浆。

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》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中抗坏血酸（又名维生素C）、D-异抗坏血酸钠为抗氧化剂。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

中科（河南）健康产业集团有限公司