



413512S-2025



河南蜜乐源养蜂专业合作社企业标准

Q/HMY 0007S-2025

# 蜂产品饮料浓浆

2025-12-10 发布

2025-12-10 实施

河南蜜乐源养蜂专业合作社 发布

## 前 言

本标准由河南蜜乐源养蜂专业合作社提出并起草。

本标准主要起草人：何昕、徐海涛、司爱霞、田召娥、徐芳。

本标准自发布之日起实施。

H N

Q B

# 蜂产品饮料浓浆

## 1 范围

本标准规定了蜂产品饮料浓浆的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以蜂蜜、花粉、蜂王浆、蜂王浆冻干粉中的一种或几种为原料，辅以或不辅以山楂、罗汉果、沙棘、覆盆子（树莓）、枳椇子、酸枣仁、百合、蒲公英、菊花（杭菊、怀菊、贡菊）、莲子、淡竹叶、栀子、胖大海、大枣、姜、荷叶、黑芝麻、白茅根、橘皮、金银花、枸杞子、山药、阿胶、枇杷叶、甘草、茯苓、槐花、桑椹、白果、玉竹、决明子、桔梗、黄精、柠檬、百香果、草莓、柚子、蓝莓、枇杷、连翘叶、三七花、核桃仁、羊肚菌（熟制）、干迷迭香、葛根粉、山药粉、茉莉花茶、速溶绿茶粉、枸杞、桂花、重瓣红玫瑰、丹凤牡丹花、关山樱花、平卧菊三七、金花茶、茶叶茶氨酸、辣木叶、人参（人工种植、5年以下）、玛咖粉、菊粉、雪莲培养物、库拉索芦荟凝胶、肉苁蓉（荒漠）、灵芝粉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、党参、前花青素、肉苁蓉原浆（荒漠）、梨膏、枳椇子、魔芋粉、咖啡粉、大豆蛋白粉、乳清蛋白粉、叶黄素酯、大豆肽粉、牡蛎肽粉、海参肽粉、胶原蛋白肽、果蔬粉（苹果粉、橙子粉、草莓粉、椰子粉、火龙果粉、芒果粉、桔子粉、水蜜桃粉、橙汁粉、雪梨粉、酸梅粉、桑葚粉、红枣粉、柠檬粉、刺梨粉、姜粉、枳椇子粉中的一种或几种）、果蔬汁（浆）（柠檬汁、百香果浆、草莓浆、金桔汁、葡萄汁、荔枝汁、杨梅汁、菠萝浆、蓝莓浆、芒果浆、番石榴浆、木瓜浆、水蜜桃浆、火龙果浆、胡萝卜浆、南瓜浆、小青柑汁、牛油果汁、青柠汁、西柚浆、椰子水、枇杷浆、沙棘汁、枸杞汁、桑葚汁、西梅汁、杨梅汁、橙汁、梨汁、覆盆子浆、人参果浆、蔓越莓浆、石榴浆、红枣浆中的一种或几种）、浓缩液（汁、浆）（苹果、蔓越莓、西柚、红枣、山楂、桃、柿子、柚子、枸杞、黑枸杞、黑加仑、秋梨、枇杷、草莓、芒果、荔枝、柑橘、姜、薄荷、咖啡、重瓣红玫瑰、红茶、普洱、绿茶、乌龙茶、沙棘、桂花、茉莉花茶中的一种或几种）、果蔬花卉酱（百香果酱、牛油果酱、黑枸杞酱、沙棘酱、蓝莓酱、柚子酱、草莓酱、芒果酱、蔓越莓酱、玫瑰花酱、桂花酱中的一种或几种）、植物提取物【薄荷、陈皮、淡竹叶、金银花、槐花、菊花（杭菊、怀菊、贡菊中的一种或几种）、重瓣红玫瑰、黄精、绿茶、红茶、茉莉花茶、普洱茶、龙井茶、乌龙茶、姜、人参（5年及以下人工种植）、葛根、山药、桂花、西洋参、刺梨、肉苁蓉（荒漠）、党参、黄芪中的一种或几种】、固体饮料（红枣粉、番石榴果粉、桂花粉、铁皮石斛提取物、黄芪提取物、红西柚果粉、黑加仑果粉、莱茵衣藻粉、关山樱花粉、螺旋藻粉、苹果酵素粉、针叶樱桃果粉、玉米胚芽粉、牛油果粉、紫薯提取物、枸杞提取物、香橼提取物、薄荷提取物中的一种或几种）中的一种或几种，经水提或不提取、破壁或不破壁、粉碎或不粉碎、过滤或不过滤为辅料，添加或不添加益生菌【青春双歧杆菌、动物双歧杆菌动物亚种、动物双歧杆菌乳亚种、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、长双歧杆菌婴儿亚种、长双歧杆菌长亚种、嗜酸乳杆菌、干酪乳杆菌、卷曲乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、德氏乳杆菌乳亚种、发酵粘液乳杆菌、格氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、约氏乳杆菌、副干酪乳杆菌、植物乳植杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、鼠李糖乳酪杆

菌、唾液联合乳杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、乳酸乳球菌乳亚种、乳酸乳球菌乳亚种（双乙酰型）、乳脂乳球菌、乳酸片球菌、戊糖片球菌、马克斯克鲁维酵母、凝结魏茨曼氏菌中的一种或几种】、麦芽糊精、麦芽糖、预糊化淀粉、低聚果糖、低聚木糖、低聚半乳糖、D-泛酸钙、番茄红素（合成）、番茄红、叶黄素、维生素 C（抗坏血酸）、烟酸、维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、维生素 E、维生素 B<sub>12</sub>（氰钴胺）、山梨糖醇、木糖醇、聚葡萄糖、甜菊糖苷、磷脂、琼脂、果胶、明胶、黄原胶、单，双甘油脂肪酸酯、海藻酸钠、L-苹果酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、六偏磷酸钠、乳酸钙、葡萄糖酸锌、碳酸钙、食用盐、食用香精、碳酸氢钠、氯化钾、水中的一种或几种，经配料、混合、浓缩或不浓缩、熬制或不熬制、灌装、包装等加工而成的定量包装的供冲调饮用、蜂产品含量大于 10%、乙醇含量不超过质量分数为 0.5%的制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.2 花粉应符合 GB 31636 的规定（详见附录 A）。
- 2.1.3 蜂王浆应符合 GB 9697 的规定。
- 2.1.4 蜂王浆冻干粉应符合 GB/T 21532 的规定。
- 2.1.5 山楂、罗汉果、沙棘、覆盆子（树莓）、枳椇子、酸枣仁、百合、蒲公英、菊花（杭菊、怀菊、贡菊）、莲子、淡竹叶、栀子、胖大海、大枣、姜、荷叶、黑芝麻、白茅根、橘皮、金银花、枸杞子、山药、阿胶、枇杷叶、甘草、茯苓、槐花、桑椹、白果、玉竹、决明子、桔梗、黄精应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.6 柠檬应符合 GB/T 29370 的规定。
- 2.1.7 百香果应符合 NY/T 491 的规定。
- 2.1.8 草莓应符合 NY/T 444 的规定。
- 2.1.9 柚子应符合 NY/T 868 的规定。
- 2.1.10 蓝莓应符合 GB/T 27658 的规定。
- 2.1.11 枇杷应符合 GB/T 13867 的规定。
- 2.1.12 连翘叶应符合 DBS 14/001 的规定。
- 2.1.13 三七花应符合 DBS 53/023 的规定。
- 2.1.14 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.15 羊肚菌（熟制）应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.16 干迷迭香应符合 GB/T 22301 的规定。
- 2.1.17 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.18 山药粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.19 茉莉花茶应符合 GB/T 22292 的规定。

- 2.1.20 速溶绿茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.21 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.22 桂花应符合 NY/T 1506 的规定。
- 2.1.23 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。
- 2.1.24 丹凤牡丹花应符合国家卫生和计划生育委员会 2013 年 10 月 30 日关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告（2013 年第 4 号）。
- 2.1.25 关山樱花应符合国家卫生健康委员会《关于关山樱花等 32 种“三新食品”的公告》（2022 年第 1 号）的规定。
- 2.1.26 平卧菊三七应符合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（卫生部 2012 年第 8 号）的规定。
- 2.1.27 金花茶应符合原卫生部公告 2010 年第 9 号《卫生部关于批准金花茶等 5 种物品为新资源食品的公告》的规定。
- 2.1.28 茶叶茶氨酸应符合关于批准茶叶茶氨酸为新食品原料的公告（2014 年第 15 号）的规定。
- 2.1.29 辣木叶应符合批准蛋白核小球藻 4 种新资源食品的公告（卫生部 2012 年第 19 号）的规定。
- 2.1.30 人参（人工种植、5 年以下）应符合卫生部发布的《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 玛咖粉应符合关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告（卫生部 2011 年第 13 号）的规定。
- 2.1.32 菊粉应符合原卫生部公告 2009 年第 5 号《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》的规定。
- 2.1.33 雪莲培养物应符合《卫生部关于批准金花茶、雪莲培养物等 5 种物品为新资源食品的公告》（卫生部公告 2010 年第 9 号）的规定。
- 2.1.34 库拉索芦荟凝胶应符合卫生部公告 2008 年第 12 号有关库拉索芦荟凝胶的规定。
- 2.1.35 肉苁蓉（荒漠）、灵芝粉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、党参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。
- 2.1.36 前花青素应符合国家卫生健康委员会《关于拟微藻油等 12 种“三新食品”的公告》（2024 年第 5 号）的规定。
- 2.1.37 肉苁蓉原浆（荒漠）应符合 GB/T 31326 的规定。
- 2.1.38 梨膏应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.39 枳椇子应符合《卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知卫法监发【2002】51 号》的规定。
- 2.1.40 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

- 2.1.41 咖啡粉应符合 NY/T 289 的规定。
- 2.1.42 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.43 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.44 叶黄素酯应符合 QB/T 5941 的规定。
- 2.1.45 大豆肽粉 GB/T 22492 的规定。
- 2.1.46 牡蛎肽粉、海参肽粉应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.47 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.48 果蔬粉（苹果粉、橙子粉、草莓粉、椰子粉、火龙果粉、芒果粉、桔子粉、水蜜桃粉、橙汁粉、雪梨粉、酸梅粉、桑葚粉、红枣粉、柠檬粉、刺梨粉、姜粉、枳椇子粉）应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.49 果蔬汁（浆）（柠檬汁、百香果浆、草莓浆、金桔汁、葡萄汁、荔枝汁、杨梅汁、菠萝浆、蓝莓浆、芒果浆、番石榴浆、木瓜浆、水蜜桃浆、火龙果浆、胡萝卜浆、南瓜浆、小青柑汁、牛油果汁、青柠汁、西柚浆、椰子水、枇杷浆、沙棘汁、枸杞汁、桑葚汁、西梅汁、杨梅汁、橙汁、梨汁、覆盆子浆、人参果浆、蔓越莓浆、石榴浆、红枣浆）应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.50 浓缩液（汁、浆）（苹果、蔓越莓、西柚、红枣、山楂、桃、柿子、柚子、枸杞、黑枸杞、黑加仑、秋梨、枇杷、草莓、芒果、荔枝、柑橘、姜、薄荷、咖啡、重瓣红玫瑰、红茶、普洱、绿茶、乌龙茶、沙棘、桂花、茉莉花茶）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.51 果蔬、花卉酱（百香果酱、牛油果酱、黑枸杞酱、沙棘酱、蓝莓酱、柚子酱、草莓酱、芒果酱、蔓越莓酱、玫瑰花酱、桂花酱）应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.52 植物水提物【薄荷、陈皮、淡竹叶、金银花、槐花、菊花（杭菊、怀菊、贡菊中的一种或几种）、重瓣红玫瑰、黄精、绿茶、红茶、茉莉花茶、普洱茶、龙井茶、乌龙茶、姜、人参（5 年及以下人工种植）、葛根、山药、桂花、西洋参、刺梨、肉苁蓉（荒漠）、党参、黄芪】应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.53 固体饮料（红枣粉、番石榴果粉、桂花粉、铁皮石斛提取物、黄芪提取物、红西柚果粉、黑加仑果粉、莱茵衣藻粉、关山樱花粉、螺旋藻粉、苹果酵素粉、针叶樱桃果粉、玉米胚芽粉、牛油果粉、紫薯提取物、枸杞提取物、香橼提取物、薄荷提取物）应符合 GB 29602 的规定。
- 2.1.54 益生菌【青春双歧杆菌、动物双歧杆菌动物亚种、动物双歧杆菌乳亚种、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、长双歧杆菌婴儿亚种、长双歧杆菌长亚种、嗜酸乳杆菌、干酪乳酪杆菌、卷曲乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、德氏乳杆菌乳亚种、发酵粘液乳杆菌、格氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、约氏乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、植物乳植杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、唾液联合乳杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、乳酸乳球菌乳亚种、乳酸乳球菌乳亚种（双乙酰型）、乳脂乳球菌、乳酸片球菌、戊糖片球菌、马克斯克鲁维酵母、凝结魏茨曼氏菌】应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.55 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

- 2.1.56 麦芽糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.57 预糊化淀粉应符合 GB/T 38573 的规定。
- 2.1.58 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.59 低聚木糖应符合 GB/T 23528.3 的规定。
- 2.1.60 低聚半乳糖应符合 QB/T 5938 的规定。
- 2.1.61 D-泛酸钙应符合 GB 1903.53 的规定。
- 2.1.62 番茄红素（合成）应符合 GB1886.78 的规定。
- 2.1.63 番茄红应符合 GB 28316 的规定。
- 2.1.64 叶黄素应符合 GB 1886.382 的规定。
- 2.1.65 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.66 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.67 维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.68 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.69 维生素 B12（氰钴胺）应符合 GB 1903.43 的规定。
- 2.1.70 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.71 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.72 聚葡萄糖应符合 GB GB 1886.385 的规定。
- 2.1.73 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.74 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.75 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.76 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.77 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.78 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.79 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.80 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.81 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.82 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.83 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 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。
- 2.1.86 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.87 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.88 乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。

- 2.1.89 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.90 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.91 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.92 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.93 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.94 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.95 生活饮用水应符合 GB 5749 的有关规定。

## 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  |
|-------|------------------------|---|
| 色泽    | 具有该产品应有的色泽             | 按产品标签标示的冲调方法稀释后，取约50ml混合均匀的被测样品置于无色透明的容器中，在自然光下观察色泽，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无外来异物。 |
| 滋味、气味 | 具有该产品应有的滋味、气味、无异味、无异嗅  |   |
| 状态    | 具有该产品应有的状态，无正常视力可见外来异物 |   |

## 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  |
| 展青霉素 <sup>a</sup> ，μg/kg                                 | ≤ 20     | GB 5009.185 |
| 番茄红素 <sup>b</sup> ，g/kg                                  | ≤ 0.015  | GB/T 22249  |
| 甜菊糖苷（以甜菊醇当量计） <sup>b</sup> ，g/kg                         | ≤ 0.2    | SN/T 3854   |
| 叶黄素 <sup>b</sup> ，g/kg                                   | ≤ 0.05   | GB 5009.248 |
| 磷酸盐（以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计） <sup>b</sup> ，g/kg | ≤ 5.0    | GB 5009.256 |
| 锌 <sup>c</sup> ，mg/kg                                    | 3~20     | GB 5009.14  |
| 钙（以Ca计） <sup>c</sup> ，mg/kg                              | 160~1350 | GB 5009.92  |
| 烟酸 <sup>c</sup> ，mg/kg                                   | 3~18     | GB 5009.89  |
| 维生素B <sub>6</sub> （盐酸吡哆醇） <sup>c</sup> ，mg/kg            | 0.4~1.6  | GB 5009.154 |
| 维生素E <sup>c</sup> ，mg/kg                                 | 10~40    | GB 5009.82  |
| 维生素B <sub>12</sub> <sup>c</sup> ，μg/kg                   | 0.6~1.8  | GB 5009.285 |

|                               |   |     |             |
|-------------------------------|---|-----|-------------|
| 甲基汞 <sup>d</sup> （以Hg计），mg/kg | ≤ | 0.5 | GB 5009.17  |
| 脲酶试验 <sup>e</sup>             |   | 阴性  | GB 5009.183 |

注：1、按产品标签标示的冲调方法稀释后应符合本标准要求。

2、展青霉素、铅、甲基汞、脲酶试验指标,按产品原始状态进行检测。

\*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

a仅适用于添加山楂、苹果粉、浓缩液（汁、浆）（苹果、山楂）的制品。

b仅适用于使用该食品添加剂的制品。

c仅适用于使用该食品营养强化剂的制品。

d仅适用于添加牡蛎肽粉、海参肽粉的制品。

e仅适用于添加了大豆蛋白粉和大豆肽粉的制品。

## 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 <sup>b</sup> , CFU/g  | 5                     | 2                 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>4</sup> | GB 4789.2  |
| 大肠菌群, CFU/g                | 5                     | 2                 | 10              | 10 <sup>2</sup> | GB 4789.3  |
| 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 |
| 乳酸菌总数 <sup>c</sup> , CFU/g | ≥                     | 1×10 <sup>6</sup> |                 |                 | GB 4789.35 |

注：按产品标签标示的冲调方法稀释后应符合本标准要求。

a样品的采样及处理按GB 4789.1和GB 4789.25执行。

b不适用于添加了需氧和兼性厌氧菌种的活菌（未杀菌）型产品。

c仅适用于添加乳酸菌活菌（未杀菌）型产品。

## 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；食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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、菌落总数【不适用于添加了需氧和兼性厌氧菌种的活菌（未杀菌）型产品】、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

附录 A

花粉[油菜花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、玉米花粉、松花粉]。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准规定了蜂产品饮料浓浆的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以蜂蜜、花粉、蜂王浆、蜂王浆冻干粉中的一种或几种为原料，辅以或不辅以山楂、罗汉果、沙棘、覆盆子（树莓）、枳椇子、酸枣仁、百合、蒲公英、菊花（杭菊、怀菊、贡菊）、莲子、淡竹叶、梔子、胖大海、大枣、姜、荷叶、黑芝麻、白茅根、橘皮、金银花、枸杞子、山药、阿胶、枇杷叶、甘草、茯苓、槐花、桑椹、白果、玉竹、决明子、桔梗、黄精、柠檬、百香果、草莓、柚子、蓝莓、枇杷、连翘叶、三七花、核桃仁、羊肚菌（熟制）、干迷迭香、葛根粉、山药粉、茉莉花茶、速溶绿茶粉、枸杞、桂花、重瓣红玫瑰、丹凤牡丹花、关山樱花、平卧菊三七、金花茶、茶叶茶氨酸、辣木叶、人参（人工种植、5年以下）、玛咖粉、菊粉、雪莲培养物、库拉索芦荟凝胶、肉苁蓉（荒漠）、灵芝粉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、党参、前花青素、肉苁蓉原浆（荒漠）、梨膏、枳椇子、魔芋粉、咖啡粉、大豆蛋白粉、乳清蛋白粉、叶黄素酯、大豆肽粉、牡蛎肽粉、海参肽粉、胶原蛋白肽、果蔬粉（苹果粉、橙子粉、草莓粉、椰子粉、火龙果粉、芒果粉、桔子粉、水蜜桃粉、橙汁粉、雪梨粉、酸梅粉、桑葚粉、红枣粉、柠檬粉、刺梨粉、姜粉、枳椇子粉中的一种或几种）、果蔬汁（浆）（柠檬汁、百香果浆、草莓浆、金桔汁、葡萄汁、荔枝汁、杨梅汁、菠萝浆、蓝莓浆、芒果浆、番石榴浆、木瓜浆、水蜜桃浆、火龙果浆、胡萝卜浆、南瓜浆、小青柑汁、牛油果汁、青柠汁、西柚浆、椰子水、枇杷浆、沙棘汁、枸杞汁、桑葚汁、西梅汁、杨梅汁、橙汁、梨汁、覆盆子浆、人参果浆、蔓越莓浆、石榴浆、红枣浆中的一种或几种）、浓缩液（汁、浆）（苹果、蔓越莓、西柚、红枣、山楂、桃、柿子、柚子、枸杞、黑枸杞、黑加仑、秋梨、枇杷、草莓、芒果、荔枝、柑橘、姜、薄荷、咖啡、重瓣红玫瑰、红茶、普洱、绿茶、乌龙茶、沙棘、桂花、茉莉花茶中的一种或几种）、果蔬花卉酱（百香果酱、牛油果酱、黑枸杞酱、沙棘酱、蓝莓酱、柚子酱、草莓酱、芒果酱、蔓越莓酱、玫瑰花酱、桂花酱中的一种或几种）、植物提取物【薄荷、陈皮、淡竹叶、金银花、槐花、菊花（杭菊、怀菊、贡菊中的一种或几种）、重瓣红玫瑰、黄精、绿茶、红茶、茉莉花茶、普洱茶、龙井茶、乌龙茶、姜、人参（5年及以下人工种植）、葛根、山药、桂花、西洋参、刺梨、肉苁蓉（荒漠）、党参、黄芪中的一种或几种】、固体饮料（红枣粉、番石榴果粉、桂花粉、铁皮石斛提取物、黄芪提取物、红西柚果粉、黑加仑果粉、莱茵衣藻粉、关山樱花粉、螺旋藻粉、苹果酵素粉、针叶樱桃果粉、玉米胚芽粉、牛油果粉、紫薯提取物、枸杞提取物、香橼提取物、薄荷提取物中的一种或几种）中的一种或几种，经水提或不提取、破壁或不破壁、粉碎或不粉碎、过滤或不过滤为辅料，添加或不添加益生菌【青春双歧杆菌、动物双歧杆菌动物亚种、动物双歧杆菌乳亚种、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、长双歧杆菌婴儿亚种、长双歧杆菌长亚种、嗜酸乳杆菌、干酪乳杆菌、卷曲乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、德氏乳杆菌乳亚种、发酵粘液乳杆菌、格氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、约氏乳杆菌、副干酪乳杆菌、植物乳植杆菌、罗伊氏粘液乳杆菌、鼠李糖乳酪杆

菌、唾液联合乳杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、乳酸乳球菌乳亚种、乳酸乳球菌乳亚种（双乙酰型）、乳脂乳球菌、乳酸片球菌、戊糖片球菌、马克斯克鲁维酵母、凝结魏茨曼氏菌中的一种或几种】、麦芽糊精、麦芽糖、预糊化淀粉、低聚果糖、低聚木糖、低聚半乳糖、D-泛酸钙、番茄红素（合成）、番茄红、叶黄素、维生素 C（抗坏血酸）、烟酸、维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、维生素 E、维生素 B<sub>12</sub>（氰钴胺）、山梨糖醇、木糖醇、聚葡萄糖、甜菊糖苷、磷脂、琼脂、果胶、明胶、黄原胶、单，双甘油脂肪酸酯、海藻酸钠、L-苹果酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、六偏磷酸钠、乳酸钙、葡萄糖酸锌、碳酸钙、食用盐、食用香精、碳酸氢钠、氯化钾、水中的一种或几种，经配料、混合、浓缩或不浓缩、熬制或不熬制、灌装、包装等加工而成的定量包装的供冲调饮用、蜂产品含量大于 10%、乙醇含量不超过质量分数为 0.5%的制品。参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》和 GB 14880《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》的要求制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南蜜乐源养蜂专业合作社

QB