



412536S-2025



河南恒健健康产业发展有限公司企业标准

Q/HHJ 0002S-2025

风味饮料

2025-08-25 发布

2025-08-25 实施

河南恒健健康产业发展有限公司 发布

前 言

本标准由河南恒健健康产业发展有限公司提出并起草。

本标准起草人：石志勇。

HN

QB

风味饮料

1 范围

本标准规定了风味饮料的分类、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、反渗透处理)为主要原料,添加外购的果蔬浓缩汁(浆)/粉【百香果、菠萝、菠萝蜜、草莓、橙、黑加仑、木瓜、柑橘、蜜桔、哈密瓜、火龙果、蓝莓、梨、牛油果、李子、荔枝、龙眼、蔓越莓、芒果、猕猴桃(奇异果)、柠檬、枇杷、苹果、葡萄、提子、桑葚、沙棘、山楂、树莓、黑莓、桃、甜瓜、无花果、香蕉、杏、雪莲果、杨桃、樱桃、柚子、西柚、枣、石榴、人参果、杨梅、乌梅、青梅、桔子、椰子、南瓜、西梅、番茄、枸杞、胡萝卜、西瓜、柿子、番石榴、山竹、罗汉果、莲雾、黑果腺肋花楸果、山药、苦瓜中的一种或几种】、外购的植物水提取物或其水提取物浓缩液或其水提取物浓缩干燥粉【玉竹、白芷、甘草、龙眼肉(桂圆)、决明子、百合、山楂、刀豆、山药、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、白扁豆、白果、白扁豆花、沙棘、麦芽、枣、肉豆蔻、肉桂、余甘子、杏仁、佛手、芡实、赤小豆、麦芽、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜、枳椇子、黄芥子、枸杞子、栀子、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桑叶、桃仁、桔梗、益智仁、桑葚、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、黄精、葛根、紫苏、紫苏籽、黑芝麻、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮(陈皮)、薄荷、薏苡仁、覆盆子、藿香、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、麦冬、天冬、化橘红、玫瑰茄、金花茶、针叶樱桃果、重瓣红玫瑰、仙草、丹凤牡丹花、人参(人工种植5年及5年以下)、玛咖粉、玉米须、杜仲雄花、辣木叶、牛蒡根、大麦苗、枇杷叶、关山樱花、枇杷花、桂花、茉莉花、白芸豆、耳叶牛皮消、双孢蘑菇、猴头菇、香菇中的一种或几种,原料经粉碎或不粉碎、水煮、过滤、浓缩或不浓缩、干燥或不干燥】、雪莲培养物、阿胶粉、绿咖啡粉、燕窝、食用植物酵素粉、库拉索芦荟胶凝胶、透明质酸钠、N-乙酰神经氨酸、奇亚籽、圆苞车前子壳、蛹虫草、广东虫草子实体、诺丽果浆、植物甾醇、表没食子儿茶素没食子酸酯、雨生红球藻、玉米低聚肽粉、小麦低聚肽、大豆肽、海洋鱼低聚肽、胶原蛋白肽、清蛋白肽粉(白蛋白肽)、可食用动物副产品多肽粉、蛋白肽粉、海参肽、地龙蛋白、乳矿物盐、 γ -氨基丁酸、水解蛋黄粉、叶黄素酯、库拉索芦荟凝胶、茶叶或茶粉(红茶、绿茶、乌龙茶、普洱茶、抹茶、白茶、茉莉花茶中的一种或几种)、壳寡糖、低聚半乳糖、低聚木糖、L-阿拉伯糖、低聚甘露糖、低聚果糖(液)、水苏糖、抗性糊精、菊粉、麦芽糊精、麦芽糖醇、赤藓糖醇、乳糖醇、山梨糖醇、白砂糖、红糖、黑糖、葡萄糖、聚葡萄糖、麦芽糖、低聚异麦芽糖、异麦芽酮糖醇、麦芽糖浆、果葡糖浆、葡萄糖浆、蜂蜜、结晶果糖、木糖醇、食用盐、魔芋粉中的一种或几种,添加卡拉胶、果胶、黄原胶、瓜尔胶、海藻酸钠、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、抗坏血酸(又名维生素C)、D-异抗坏血酸钠、食品用香精、柠檬黄、日落黄、诱惑红、焦糖色(仅限果味饮料)、亮蓝、胭脂红(仅限果味饮料)、苋菜红(仅限果味饮料)、三氯蔗糖、甜菊糖苷、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、纽甜、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙

酸二钠、酵母抽提物、营养强化剂【维生素 D₃（胆钙化醇）、维生素 E（dl- α -醋酸生育酚或 dl- α -生育酚）、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱（L-肉碱）、酪蛋白磷酸肽、维生素 B₁（盐酸硫胺素）、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、烟酸或烟酰胺、泛酸（D-泛酸钠或 D-泛酸钙）、钙（葡萄糖酸钙、柠檬酸钙、乳酸钙中的一种或几种）、铁（硫酸亚铁、葡萄糖酸亚铁、焦磷酸铁中的一种或几种）、锌（葡萄糖酸锌、柠檬酸锌中的一种或几种）、镁（硫酸镁、葡萄糖酸镁中的一种或几种）】中的一种或几种，经调配、过滤或不过滤、灌装后灭菌或灭菌后灌装、包装而成的风味饮料。

根据所用原辅料不同，产品分类为果味饮料、茶味饮料、植物风味饮料、肽风味饮料、咖啡风味饮料、营养强化型风味饮料。

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 果蔬浓缩汁（浆）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.3 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.4 植物水提取物、水提取物浓缩干燥粉、阿胶粉应符合 GB 7101 的规定。。
- 2.1.5 金花茶、针叶樱桃果应符合原卫生部 2010 年第 9 号公告的规定。
- 2.1.6 重瓣红玫瑰、仙草应符合原卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。
- 2.1.7 丹凤牡丹花应符合原卫计委 2013 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.8 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合原卫生部 2012 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.9 玛咖粉应符合原卫生部 2011 年第 13 号公告的规定。
- 2.1.10 玉米须应符合原卫生部卫监督函 2012 年第 306 号公告规定。
- 2.1.11 杜仲雄花应符合原卫计委 2014 年第 6 号公告的规定。
- 2.1.12 辣木叶应符合原卫生部 2012 年第 19 号公告的规定。
- 2.1.13 牛蒡根应符合国卫食品函 2013 年第 83 号公告的规定。
- 2.1.14 大麦苗应符合原卫生部 2012 年第 8 号公告的规定。
- 2.1.15 枇杷叶应符合原卫计委 2014 年第 20 号公告的规定。
- 2.1.16 关山樱花应符合卫健委 2022 年第 1 号公告的规定。
- 2.1.17 枇杷花应符合卫健委 2019 年第 2 号公告的规定。
- 2.1.18 桂花、茉莉花应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.19 白芸豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.20 绿咖啡粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.21 耳叶牛皮消应符合国卫食品函 2014 年第 427 号公告的规定。
- 2.1.22 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。
- 2.1.23 双孢蘑菇、猴头菇、香菇应符合 GB 7096 的规定。

- 2.1.24 食用植物酵素粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.25 库拉索芦荟凝胶应符合国家卫生部 2008 年第 12 号公告的规定。
- 2.1.26 透明质酸钠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（卫生部公告 2008 年第 12 号）的规定。
- 2.1.27 N-乙酰神经氨酸应符合卫计委 2017 年第 7 号公告的规定。
- 2.1.27 奇亚籽、圆苞车前子壳、蛹虫草应符合原卫计委 2014 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.29 广东虫草子实体应符合原卫生部 2013 年第 1 号公告的规定。
- 2.1.30 诺丽果浆应符合原卫生部 2010 年第 9 号公告的规定。
- 2.1.31 植物甾醇应符合原卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。
- 2.1.32 表没食子儿茶素没食子酸酯、雨生红球藻应符合原卫生部 2010 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.33 玉米低聚肽粉应符合原卫生部 2010 年第 15 号公告的规定。
- 2.1.34 小麦低聚肽应符合原卫生部 2012 年第 16 号公告的规定。
- 2.1.35 大豆肽应符合 GB/T 22492 的规定。
- 2.1.36 海洋鱼低聚肽应符合 GB/T 22729 的规定。
- 2.1.37 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.38 清蛋白肽粉（白蛋白肽）应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.39 可食用动物副产品多肽粉应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.40 蛋白肽粉应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.41 海参肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.42 地龙蛋白、乳矿物盐应符合原卫生部 2009 年第 18 号公告的规定。
- 2.1.43 菊粉应符合原卫生部 2009 年第 5 号公告的规定。
- 2.1.44 枳椇子应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.45 γ -氨基丁酸应符合原卫生部 2009 年第 12 号公告的规定。
- 2.1.46 水解蛋黄粉应符合原卫生部 2008 年第 20 号公告的规定。
- 2.1.47 叶黄素酯、库拉索芦荟凝胶应符合原卫生部 2008 年第 12 号公告的规定。
- 2.1.48 茶叶应符合 NY/T 288 的规定。
- 2.1.49 茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.50 壳寡糖应符合原卫计委 2014 年 6 号公告规定。
- 2.1.51 低聚半乳糖应符合 GB 1903.27 或原卫生部公告 2007 年第 12 号的规定。
- 2.1.52 低聚木糖应符合原卫计委 2014 年第 20 号公告的规定。
- 2.1.53 低聚甘露糖应符合原卫计委 2013 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.54 低聚果糖（液）应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.55 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。

- 2.1.56 抗性糊精应符合原卫生部 2012 年第 16 号公告。
- 2.1.57 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.58 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.59 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.60 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.61 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.62 白砂糖、红糖、黑糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.63 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.64 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.65 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.66 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.67 异麦芽酮糖醇应符合 QB/T 4486 的规定。
- 2.1.68 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.69 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.70 葡萄糖浆应符合 GB/T 20882.2 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.71 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.72 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.73 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.74 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.75 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.76 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.77 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.78 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.79 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.80 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.81 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.82 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.83 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.84 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.85 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.86 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.87 抗坏血酸钠（又名维生素 C）应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.88 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

- 2.1.89 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.90 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.91 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.92 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.93 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.94 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.95 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.96 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.97 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.98 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.99 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.100 纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.101 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.102 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.103 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.104 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.105 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.106 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.107 维生素 D₃（胆钙化醇）应符合 GB 1903.50 的规定。
- 2.1.108 维生素 E（d1- α -醋酸生育酚）应符合 GB 14756 的规定。
- 2.1.109 维生素 E（d1- α -生育酚）应符合 GB 29942 的规定。
- 2.1.110 肌醇应符合 GB 1903.42 的规定。
- 2.1.111 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.112 左旋肉碱（L-肉碱）应符合 GB 1903.13 的规定。
- 2.1.113 酪蛋白磷酸肽应符合 GB 31617 的规定。
- 2.1.114 维生素 B₁（盐酸硫胺）应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.115 维生素 B₆（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.116 维生素 B₁₂（氰钴胺）应符合 GB 1903.43 的规定。
- 2.1.117 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.118 烟酰胺应符合 GB 1903.45 的规定。
- 2.1.119 泛酸（D-泛酸钠）应符合 GB 1903.32 的规定。
- 2.1.120 泛酸（D-泛酸钙）应符合 GB 1903.53 的规定。
- 2.1.121 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。

- 2.1.122 柠檬酸钙应符合 GB 1903.14 的规定。
- 2.1.123 乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。
- 2.1.124 硫酸亚铁应符合 GB 29211 的规定。
- 2.1.125 葡萄糖酸亚铁应符合 GB 1903.10 的规定。
- 2.1.126 焦磷酸铁应符合 GB 1903.16 的规定。
- 2.1.127 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.128 柠檬酸锌应符合 GB 1903.49 的规定。
- 2.1.129 硫酸镁应符合 GB 29207 的规定。
- 2.1.130 葡萄糖酸镁应符合 GB 1903.29 的规定。
- 2.1.131 L-阿拉伯糖应符合原卫生部 2008 年第 12 号公告的规定。
- 2.1.132 植物水提取物浓缩液应符合 GB 17325 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	取适量样品，置于无色透明的洁净烧杯中，在自然光下观察性状、色泽、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	无正常视力可见外来杂质，允许少量沉淀	

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
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 ^a , g/kg	≤ 0.3	GB 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 5009.298
甜菊糖苷 ^a (以甜菊醇当量计), g/kg	≤ 0.2	SN/T 3854
纽甜 ^a , g/kg	≤ 0.033	GB 5009.247
柠檬黄 ^a , g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
日落黄 ^a , g/kg	≤ 0.1	
亮蓝 ^a , g/kg	≤ 0.02	

苋菜红 ^a , g/kg	≤	0.05	
胭脂红 ^a , g/kg	≤	0.05	
诱惑红 ^a , g/kg	≤	0.1	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	
乙二胺四乙酸二钠 ^a , g/kg	≤	0.03	GB 5009.278
磷酸盐 ^a (以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
牛磺酸 ^b , g/kg		0.4~0.6	GB 5009.169
锌 ^b , mg/kg		3~20	GB 5009.14
钙 ^b , mg/kg		160~1350	GB 5009.92
镁 ^a , mg/kg		30~60	GB 5009.241
铁 ^a , mg/kg		10~20	GB 5009.90
烟酸 ^b , mg/kg		3~18	GB 5009.89
肌醇 ^b , mg/kg		60~120	GB 5009.270
维生素E ^b , mg/kg		10~40	GB 5009.82
维生素D ^b , μg/kg		2~10	GB 5009.82或GB 5009.296
维生素B ₁ ^b , mg/kg		2~3	GB 5009.84
维生素B ₆ ^b , mg/kg		0.4~1.6	GB 5009.154
维生素B ₁₂ ^b , μg/kg		0.6~1.8	GB 5009.285
泛酸 ^b , mg/kg		1.1~2.2	GB 5009.210
左旋肉碱 ^b , mg/kg		600~3000	GB 5009.300
展青霉素, μg/kg (仅限使用山楂、苹果及其制品的产品)	≤	20	GB 5009.185
脲酶试验 ^c		阴性	GB 5009.183
氰化物 (以HCN计), mg/L (使用杏仁及其制品的产品)	≤	0.05	GB 5009.36
肽含量 (以干基计), g/100g (声称肽的产品)	≥	0.5	GB/T 22492 附录 B
锌、铜、铁总和 ^d , mg/L	≤	20	GB 5009.13、GB 5009.14、 GB 5009.90

注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；

a仅适用于使用该食品添加剂的产品；

b仅适用于使用该食品营养强化剂的产品；

c仅适用于使用大豆及其制品、黑豆及其制品、大豆植物蛋白的产品；

d该指标仅适用金属罐装产品，且未使用强化锌、铁的产品；

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

2.4.1 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法检验。

2.4.2 非经商业无菌生产的产品，其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	1	10	GB 4789. 3
霉菌, CFU/mL ≤	20				GB 4789. 15
酵母, CFU/mL ≤	20				
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	-	GB 4789. 4

注：a 样品的采样及处理按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 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，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、净含量及允许短缺量、商业无菌（经商业无菌生产的饮料）、菌落总数（非经商业无菌生产的饮料）、大肠菌群（非经商业无菌生产的饮料）。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(经过滤、反渗透处理)为主要原料,添加外购的果蔬浓缩汁(浆)/粉【百香果、菠萝、菠萝蜜、草莓、橙、黑加仑、木瓜、柑橘、蜜桔、哈密瓜、火龙果、蓝莓、梨、牛油果、李子、荔枝、龙眼、蔓越莓、芒果、猕猴桃(奇异果)、柠檬、枇杷、苹果、葡萄、提子、桑葚、沙棘、山楂、树莓、黑莓、桃、甜瓜、无花果、香蕉、杏、雪莲果、杨桃、樱桃、柚子、西柚、枣、石榴、人参果、杨梅、乌梅、青梅、桔子、椰子、南瓜、西梅、番茄、枸杞、胡萝卜、西瓜、柿子、番石榴、山竹、罗汉果、莲雾、黑果腺肋花楸果、山药、苦瓜中的一种或几种】、外购的植物水提取物或其水提取物浓缩液或其水提取物浓缩干燥粉【玉竹、白芷、甘草、龙眼肉(桂圆)、决明子、百合、山楂、刀豆、山药、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、白扁豆、白果、白扁豆花、沙棘、麦芽、枣、肉豆蔻、肉桂、余甘子、杏仁、佛手、芡实、赤小豆、麦芽、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜、枳椇子、黄芥子、枸杞子、栀子、胖大海、茯苓、香椽、香薷、桑叶、桃仁、桔梗、益智仁、桑葚、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、黄精、葛根、紫苏、紫苏籽、黑芝麻、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮(陈皮)、薄荷、薏苡仁、覆盆子、藿香、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、麦冬、天冬、化橘红、玫瑰茄、金花茶、针叶樱桃果、重瓣红玫瑰、仙草、丹凤牡丹花、人参(人工种植5年及5年以下)、玛咖粉、玉米须、杜仲雄花、辣木叶、牛蒡根、大麦苗、枇杷叶、关山樱花、枇杷花、桂花、茉莉花、白芸豆、耳叶牛皮消、双孢蘑菇、猴头菇、香菇中的一种或几种,原料经粉碎或不粉碎、水煮、过滤、浓缩或不浓缩、干燥或不干燥】、雪莲培养物、阿胶粉、绿咖啡粉、燕窝、食用植物酵素粉、库拉索芦荟胶凝胶、透明质酸钠、N-乙酰神经氨酸、奇亚籽、圆苞车前子壳、蛹虫草、广东虫草子实体、诺丽果浆、植物甾醇、表没食子儿茶素没食子酸酯、雨生红球藻、玉米低聚肽粉、小麦低聚肽、大豆肽、海洋鱼低聚肽、胶原蛋白肽、清蛋白肽粉(白蛋白肽)、可食用动物副产品多肽粉、蛋白肽粉、海参肽、地龙蛋白、乳矿物盐、 γ -氨基丁酸、水解蛋黄粉、叶黄素酯、库拉索芦荟凝胶、茶叶或茶粉(红茶、绿茶、乌龙茶、普洱茶、抹茶、白茶、茉莉花茶中的一种或几种)、壳寡糖、低聚半乳糖、低聚木糖、L-阿拉伯糖、低聚甘露糖、低聚果糖(液)、水苏糖、抗性糊精、菊粉、麦芽糊精、麦芽糖醇、赤藓糖醇、乳糖醇、山梨糖醇、白砂糖、红糖、黑糖、葡萄糖、聚葡萄糖、麦芽糖、低聚异麦芽糖、异麦芽酮糖醇、麦芽糖浆、果葡糖浆、葡萄糖浆、蜂蜜、结晶果糖、木糖醇、食用盐、魔芋粉中的一种或几种,添加卡拉胶、果胶、黄原胶、瓜尔胶、海藻酸钠、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、抗坏血酸(又名维生素C)、D-异抗坏血酸钠、食品用香精、柠檬黄、日落黄、诱惑红、焦糖色(仅限果味饮料)、亮蓝、胭脂红(仅限果味饮料)、苋菜红(仅限果味饮料)、三氯蔗糖、甜菊糖苷、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、纽甜、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠、酵母抽提物、营养强化剂【维生素D₃(胆钙化醇)、维生素E(dl- α -醋酸生育酚或dl- α -生育酚)、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱(L-肉碱)、酪蛋白磷酸肽、维生素B₁(盐酸硫胺素)、维生素B₆

（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、烟酸或烟酰胺、泛酸（D-泛酸钠或 D-泛酸钙）、钙（葡萄糖酸钙、柠檬酸钙、乳酸钙中的一种或几种）、铁（硫酸亚铁、葡萄糖酸亚铁、焦磷酸铁中的一种或几种）、锌（葡萄糖酸锌、柠檬酸锌中的一种或几种）、镁（硫酸镁、葡萄糖酸镁中的一种或几种）】中的一种或几种，经调配、过滤或不过滤、灌装后灭菌或灭菌后灌装、包装而成的风味饮料。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》的规定，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制订本标准，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 的规定。

河南恒健健康产业发展有限公司

H N

Q B