



411866S-2026



河南茗草济大健康科技有限公司企业标准

Q/HMCJ 0003S-2026

风味饮料浓浆

2026-07-01 发布

2026-07-01 实施

河南茗草济大健康科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南茗草济大健康科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：潘小锁。

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。

本标准适用于以人参（人工种植五年以下）、枸杞、罗汉果、甘草、姜（生姜、干姜）、薏苡仁、龙眼肉（桂圆）、山药、莲子、山楂、益智仁、桃仁、火麻仁、青果、白果、桑叶、淡竹叶、荷叶、鱼腥草、藿香、马齿苋、薄荷、蒲公英、槐米、百合、胖大海、决明子、肉桂、砂仁、桑葚、紫苏、紫苏籽、榧子、桔红、香橼、莱菔子、白芷、木瓜、覆盆子、茯苓、玉竹、鲜芦根、枣（大枣、酸枣、黑枣）、酸枣仁、橘皮、桔梗、黄精、薤白、葛根、栀子、肉豆蔻、余甘子、沙棘、香薷、芡实、刀豆、高良姜、菊苣、白扁豆、黄芥子、枳椇子、佛手、鲜白茅根、小蓟、乌梅、麦芽、花椒、丁香、八角茴香、小茴香、杏仁（甜、苦）、赤小豆、昆布、郁李仁、淡豆豉、黑胡椒、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、五指毛桃、梨果仙人掌、新鲜果蔬及其浓缩汁【荔枝、山楂、甜橙、柠檬、柚、柑橘、菠萝、桑葚、无花果、苹果、梨、枣、芒果、柿子、桃、人参果、杨桃、石榴、枇杷、火龙果、木瓜、葡萄、黑加仑、提子、猕猴桃、樱桃、草莓、黑莓、蓝莓、蔓越莓、覆盆子（树莓）、沙棘、哈密瓜、百香果、香蕉、杏、乌梅、刺梨、甘蔗、萝卜、四季萝卜、胡萝卜、芜菁、芜菁甘蓝、根甜菜、根芹菜、番茄、樱桃番茄、茄子、辣椒、甜椒、酸浆、树番茄、黄瓜、冬瓜、苦瓜、南瓜、笋瓜、西葫芦、丝瓜、佛手瓜、菜豆、马铃薯、芋、豆薯、甘薯、魔芋、葛根、菊芋、莲藕、茭白、荸荠、笋、辣根、姜、山药、蕨菜、芹菜、芥菜、花椰菜、青花菜、结球甘蓝、赤球甘蓝、黄秋葵中的一种或几种】、干制食用菌【双孢蘑菇、香菇、草菇、金针菇、鸡腿菇、猴头菇、凤尾菇、白灵菇、平菇、茶树菇、金顶蘑（黄金菇）、杏鲍菇、滑菇、真姬菇、松口蘑、牛肝菌、羊肚菌、鸡油菌、绣球菌、牛舌菌、鸡枞菌、榛蘑、元蘑、金顶蘑、竹荪、灰树花、黑木耳、毛木耳、金耳（黄金银耳）、银耳、姬松茸（巴西蘑菇）、黑松露、花菇、白背木耳中的一种或几种】、魔芋粉、食用燕窝、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）、咖啡、可可粉、红豆、黑豆、绿豆、黄豆、芝麻、黑米、小米、玉米、小麦、燕麦、荞麦、糙米、红米、米粉、紫薯粉、沙棘叶、天贝、冬青科苦丁茶、牛蒡根、平卧菊三七、大麦苗、玉米须、针叶樱桃果、酸角、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、刺梨、玫瑰茄、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、白扁豆花、菊花（杭白菊、亳菊、滁菊、贡菊、怀菊）、金银花、代代花、槐花、茉莉花、桂花、杜仲雄花、丹凤牡丹花、茶树花、乌药叶、辣木叶、金花茶、玛咖粉、蛹虫草、圆苞车前子壳、奇亚籽、广东虫草子实体、阿萨伊果、雪莲培养物中的一种或几种为主要原料，添加生活饮用水，添加或不添加黄明胶、中链甘油三酯、蜂蜜、食用葡萄糖、麦芽糖、海藻糖、果葡糖浆、抗性糊精、低聚异麦芽糖、水苏糖、食糖（冰糖、红糖、白砂糖、黑糖中的一种或几种）、植脂末、果蔬酵素（草莓、苹果、蓝莓、百香果、西瓜、菠萝、柠檬、木瓜、葡萄、番茄、山楂、枸杞、红枣、萝卜、南瓜中的一种或几种）、坚果及籽类制品（腰果仁、扁桃仁、南果子仁、葵花籽仁、开心果、核桃仁、无花果、夏威夷果仁、松子仁、碧根果仁、开心果、花生中的一种或几种）、水飞蓟籽油

微囊粉、吡咯并喹啉醌二钠盐、桃胶、鸡内金、枇杷叶、甘蔗多酚、关山樱花、黑果腺肋花楸果、宝乐果粉、阿拉伯半乳聚糖、低聚木糖、茶叶茶氨酸、奇亚籽、圆苞车前子壳、水飞蓟籽油、低聚甘露糖、雨生红球藻、表没食子儿茶素没食子酸酯、诺丽果浆、酵母 B-葡聚糖、雪莲培养物、植物甾醇、盐藻及提取物、菊粉、水解蛋黄粉、酵母提取物、水苏糖粉、菠萝蛋白酶、木瓜蛋白酶、大豆肽、植物蛋白肽(来源于大豆、小麦、花生、玉米、核桃、杏仁、芝麻中的一种或几种)、耳叶牛皮消、大豆蛋白粉、小麦胚芽粉、麦芽糊精、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、甜蜜素、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、羧甲基纤维素钠、木糖醇、赤藓糖醇、食用盐、黄原胶、卡拉胶、果胶、D-异抗坏血酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、异麦芽酮糖、麦芽糖醇、麦芽糖醇液、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、海藻酸丙二醇酯、淀粉磷酸酯钠、海藻酸钠、刺云实胶、双乙酰酒石酸单双甘油酯、甜菊糖苷、环己基氨基磺酸钠、苯甲酸钠、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、β-胡萝卜素、β-环状糊精、柠檬黄、诱惑红、氯化钾、食用香精中的一种或几种，经预处理、配料、粉碎或不粉碎、熬煮过滤、调配、灌装、灭菌等工艺加工而成的风味饮料浓浆。

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 松花粉应符合 GH/T 1030 和 GB 31636 的规定。

2.1.3 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.4 罗汉果应符合 NY/T 694 的规定。

2.1.5 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。

2.1.6 山药应符合 GB/T 20351 的规定。

2.1.7 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。

2.1.8 山楂应符合 GH/T 1159 的规定。

2.1.9 姜(生姜、干姜)、薏苡仁、龙眼肉(桂圆)、益智仁、桃仁、火麻仁、青果、白果、桑叶、淡竹叶、荷叶、鱼腥草、藿香、马齿苋、薄荷、蒲公英、槐米、百合、胖大海、决明子、肉桂、砂仁、桑葚、紫苏、紫苏籽、榧子、桔红、香橼、莱菔子、白芷、木瓜、覆盆子、茯苓、玉竹、鲜芦根、枣(大枣、酸枣、黑枣)、酸枣仁、桔梗、黄精、薤白、葛根、栀子、余甘子、沙棘、香薷、芡实、刀豆、高良姜(山奈)、菊苣、白扁豆、白扁豆花、黄芥子、枳椇子、佛手、鲜白茅根、小蓟、乌梅、麦芽、阿胶、八角茴香、杏仁(甜、苦)、赤小豆、昆布、郁李仁、淡豆豉、麦冬、天冬、鸡内金、化橘红应符合《中华人民共和国药典》的规定。

2.1.10 红枣应符合 GB/T 5835 和 GB/T 26150 的规定。

2.1.11 橘皮应符合 GH/T 1518 的规定。

2.1.12 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。

2.1.13 菊花、金银花、代代花、槐花、茉莉花、桂花应符合 NY/T 1506 的规定。

- 2.1.14 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.15 浓缩果蔬汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.16 干制食用菌【双孢蘑菇、香菇、草菇、金针菇、鸡腿菇、猴头菇、凤尾菇、白灵菇、平菇、茶树菇、金顶蘑（黄金菇）、杏鲍菇、滑菇、真姬菇、松口蘑、牛肝菌、羊肚菌、鸡油菌、绣球菌、牛舌菌、鸡枞菌、榛蘑、元蘑、金顶蘑、竹荪、灰树花、黑木耳、毛木耳、金耳（黄金银耳）、银耳、姬松茸（巴西蘑菇）、黑松露、花菇、白背木耳中的一种或几种】应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.17 新鲜果蔬[荔枝、山楂、甜橙、柠檬、柚、柑橘、菠萝、桑葚、无花果、苹果、梨、枣、芒果、柿子、桃、人参果、杨桃、石榴、枇杷、火龙果、木瓜、葡萄、黑加仑、提子、猕猴桃、樱桃、草莓、黑莓、蓝莓、蔓越莓、覆盆子(树莓)、沙棘、哈密瓜、百香果、香蕉、杏、乌梅、刺梨、甘蔗、萝卜、四季萝卜、胡萝卜、茼蒿、茼蒿甘蓝、根甜菜、根芹菜、番茄、樱桃番茄、茄子、辣椒、甜椒、酸浆、树番茄、黄瓜、冬瓜、苦瓜、南瓜、笋瓜、西葫芦、丝瓜、佛手瓜、菜豆、马铃薯、芋头、豆薯、甘薯、魔芋、葛根、菊芋、莲藕、茭白、荸荠、笋、辣根、姜、山药、蕨菜、芹菜、芥菜、花椰菜、青花菜、结球甘蓝、赤球甘蓝、黄秋葵中的一种或几种]应无腐烂、无污染、具有各品种应有的色泽和气味，同时符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.18 茶粉（红茶、绿茶、乌龙茶、普洱茶、抹茶、白茶、茉莉花茶）应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.19 食用燕窝应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.20 咖啡应符合 NY/T 605 的规定。
- 2.1.21 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.22 绿豆应符合 GB/T 10462 的规定。
- 2.1.23 黄豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.24 坚果及籽类制品（腰果仁、扁桃仁、南果子仁、葵花籽仁、开心果、核桃仁、无花果、夏威夷果仁、松子仁、碧根果仁、开心果、花生、芝麻）应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.25 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.26 黑米应符合 NY/T 832 的规定。
- 2.1.27 小米应符合 GB/T 11766 的规定。
- 2.1.28 玉米应符合 GB 1353 的规定。
- 2.1.29 小麦应符合 GB 1351 的规定。
- 2.1.30 糙米应符合 GB/T 18810 的规定。
- 2.1.31 荞麦应符合 GB/T 10458 的规定。
- 2.1.32 沙棘叶应符合 T/ISAS 013 的规定。
- 2.1.33 天贝应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.34 白扁豆花、菊花（杭白菊、亳菊、滁菊、贡菊、怀菊）、金银花、代代花、槐花、茉莉花、桂花、杜仲雄花、丹凤牡丹花、茶树花应符合 NY/T 1506 的规定。

- 2.1.35 红米应符合 LS/T 3270 的规定。
- 2.1.36 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.37 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.38 低聚果糖应符合 GB 1903.40 的规定。
- 2.1.39 食用葡萄糖应符合 GB/T 20882.1 的规定。
- 2.1.40 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 2.1.41 麦芽糖应符合 GB/T 20882.5 的规定。
- 2.1.42 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 的规定。
- 2.1.43 食糖（冰糖、红糖、白砂糖、黑糖）应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.44 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.45 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.46 海藻糖应符合 GB/T 20882.7 的规定。
- 2.1.47 果蔬酵素应符合 QB/T 5323 的规定。
- 2.1.48 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.49 红豆、黑豆、燕麦应符合 2715 的规定。
- 2.1.50 冬青科苦丁茶应符合 NY/T 864 的规定。
- 2.1.51 黄明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.52 耳叶牛皮消应符合 DBS32/009 的规定。
- 2.1.53 油菜花粉、玉米花粉、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。
- 2.1.54 中链甘油三酯应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.55 牛蒡根应符合 DBS 32/019 的规定。
- 2.1.56 平卧菊三七、大麦苗、玉米须、梨果仙人掌应具有各品种应有的色泽和气味，无污染、无霉烂，同时应符合 GB2762 和 GB2763 的规定。
- 2.1.57 抗性糊精应符合 QB/T 5947 的规定。
- 2.1.58 针叶樱桃果、金花茶、雪莲培养物应符合原卫生部公告（2010 年第 9 号）的规定。
- 2.1.59 酸角应符合《关于批准茶叶籽油等 7 种物品为新资源食品的公告（2009 年第 18 号）》的规定。
- 2.1.60 钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、魔芋、刺梨、玫瑰茄、蚕蛹应符合原卫生部公告 2004 年第 17 号的规定。
- 2.1.61 乌药叶、辣木叶应符合卫生部公告 2012 年第 19 号的规定。
- 2.1.62 茶树花、广东虫草子实体、阿萨伊果应符合卫生部公告 2013 年第 1 号的规定。
- 2.1.63 玛咖粉应符合卫生部公告 2011 年第 13 号的规定。

- 2.1.64 蛹虫草、奇亚籽、圆苞车前子壳应符合国家卫生和计划生育委员会《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。
- 2.1.65 杜仲雄花应符合国家卫生计生委《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。
- 2.1.66 人参(人工种植五年以下)应符合关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（卫生部公告2012年第17号）的规定。
- 2.1.67 地黄应符合国家卫生健康委员会 国家市场监督管理总局关于地黄等4种按照传统既是食品又是中药材的物质的公告（2024年第4号）的规定。
- 2.1.68 五指毛桃应符合国家卫生计生委办公厅关于五指毛桃有关问题的复函（国卫办食品函（2014）205号）的规定。
- 2.1.69 枇杷叶应符合原卫计委公告2014年第20号的规定。
- 2.1.70 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公告2023年第9号的规定。
- 2.1.71 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合原卫生部公告2010年3号的规定。
- 2.1.72 低聚木糖应符合GB/T 35545的规定。
- 2.1.73 低聚异麦芽糖应符合GB/T 20881的规定。
- 2.1.74 植物蛋白肽应符合GB 31611的规定。
- 2.1.75 赤藓糖醇应符合GB 26404的规定。
- 2.1.76 食用盐应符合GB 2721的规定。
- 2.1.77 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.78 乳酸应符合GB 1886.173的规定。
- 2.1.79 DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。
- 2.1.80 柠檬酸钠应符合GB 1886.25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 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.83 卡拉胶应符合GB 1886.169的规定。
- 2.1.84 果胶应符合GB 25533的规定。
- 2.1.85 魔芋粉应符合NY/T 494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 单，双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。
- 2.1.88 蔗糖脂肪酸酯应符合GB 1886.27的规定。
- 2.1.89 异麦芽酮糖应符合GB 1886.182的规定。
- 2.1.90 麦芽糖醇应符合GB 28307的规定。

- 2.1.91 麦芽糖醇液应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.92 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.93 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.94 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.95 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.96 淀粉磷酸酯钠应符合 GB 29936 的规定。
- 2.1.97 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.98 刺云实胶应符合 GB 1886.86 的规定。
- 2.1.99 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.100 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.101 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.102 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.103 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.104 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.105 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.106 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.107 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.108 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.109 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.110 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.111 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.112 β -环状糊精应符合 GB 1886.352 的规定。
- 2.1.113 吡咯并喹啉醌二钠盐应符合国家卫生健康委员会关于桃胶等 15 种“三新食品”的公告(2023 年第 8 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	浓稠状液体	从混合均匀的样品中取出适量,倒入一洁净烧杯中,自然光下观察其性状、色泽、杂质,嗅其气味,然后用温开水漱口,品其滋味。
滋味、气味	具有该产品应有的气味、滋味,无异味	
色泽	具有该产品应有的色泽	
杂质	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	
甜蜜素(以环己基氨基磺酸计) ^a , g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
脲酶试验 ^d		阴性	GB 5009.183
可溶性固形物(20℃,折光计法), %	≥	1.0	GB/T 12143
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.28	GB 5009.12
山梨酸钾(以山梨酸计) ^a , g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
氰化物(以HCN计) ^b , mg/L	≤	0.05	GB 5009.36
展青霉素 ^c , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
甜菊糖苷 ^a (以甜菊醇当量计), g/kg	≤	0.2	SN/T 3854
苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
乙酰磺胺酸钾 ^a , g/kg	≤	0.3	GB 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜) ^a , g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
乙二胺四乙酸二钠 ^a , g/kg	≤	0.03	GB 5009.278
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
柠檬黄 ^a , g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
诱惑红 ^a , g/kg	≤	0.1	SN/T 1743 或 GB 5009.35
磷酸盐 ^a (以PO ₄ ⁻³ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256

注：* 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检验；

b 仅适用于添加了杏仁的产品，检测结果换算为以 HCN 计；按产品标签标示的冲调方法稀释后应符合本标准要求；

c 仅适用于原料中含有山楂的产品。

d 仅适用于添加大豆肽、大豆蛋白肽、黄豆、黑豆的产品。

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
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
注: a样品的采样及处理按GB 4789. 1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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以人参（人工种植五年以下）、枸杞、罗汉果、甘草、姜（生姜、干姜）、薏苡仁、龙眼肉（桂圆）、山药、莲子、山楂、益智仁、桃仁、火麻仁、青果、白果、桑叶、淡竹叶、荷叶、鱼腥草、藿香、马齿苋、薄荷、蒲公英、槐米、百合、胖大海、决明子、肉桂、砂仁、桑葚、紫苏、紫苏籽、榧子、桔红、香橼、莱菔子、白芷、木瓜、覆盆子、茯苓、玉竹、鲜芦根、枣（大枣、酸枣、黑枣）、酸枣仁、橘皮、桔梗、黄精、薤白、葛根、栀子、肉豆蔻、余甘子、沙棘、香薷、芡实、刀豆、高良姜、菊苣、白扁豆、黄芥子、枳椇子、佛手、鲜白茅根、小蓟、乌梅、麦芽、花椒、丁香、八角茴香、小茴香、杏仁（甜、苦）、赤小豆、昆布、郁李仁、淡豆豉、黑胡椒、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、五指毛桃、梨果仙人掌、新鲜果蔬及其浓缩汁【荔枝、山楂、甜橙、柠檬、柚、柑橘、菠萝、桑葚、无花果、苹果、梨、枣、芒果、柿子、桃、人参果、杨桃、石榴、枇杷、火龙果、木瓜、葡萄、黑加仑、提子、猕猴桃、樱桃、草莓、黑莓、蓝莓、蔓越莓、覆盆子（树莓）、沙棘、哈密瓜、百香果、香蕉、杏、乌梅、刺梨、甘蔗、萝卜、四季萝卜、胡萝卜、芜菁、芜菁甘蓝、根甜菜、根芹菜、番茄、樱桃番茄、茄子、辣椒、甜椒、酸浆、树番茄、黄瓜、冬瓜、苦瓜、南瓜、笋瓜、西葫芦、丝瓜、佛手瓜、菜豆、马铃薯、芋、豆薯、甘薯、魔芋、葛根、菊芋、莲藕、茭白、荸荠、笋、辣根、姜、山药、蕨菜、芹菜、芥菜、花椰菜、青花菜、结球甘蓝、赤球甘蓝、黄秋葵中的一种或几种】、干制食用菌【双孢蘑菇、香菇、草菇、金针菇、鸡腿菇、猴头菇、凤尾菇、白灵菇、平菇、茶树菇、金顶蘑（黄金菇）、杏鲍菇、滑菇、真姬菇、松口蘑、牛肝菌、羊肚菌、鸡油菌、绣球菌、牛舌菌、鸡枞菌、榛蘑、元蘑、金顶蘑、竹荪、灰树花、黑木耳、毛木耳、金耳（黄金银耳）、银耳、姬松茸（巴西蘑菇）、黑松露、花菇、白背木耳中的一种或几种】、魔芋粉、食用燕窝、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）、咖啡、可可粉、红豆、黑豆、绿豆、黄豆、芝麻、黑米、小米、玉米、小麦、燕麦、荞麦、糙米、红米、米粉、紫薯粉、沙棘叶、天贝、冬青科苦丁茶、牛蒡根、平卧菊三七、大麦苗、玉米须、针叶樱桃果、酸角、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、刺梨、玫瑰茄、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、白扁豆花、菊花（杭白菊、亳菊、滁菊、贡菊、怀菊）、金银花、代代花、槐花、茉莉花、桂花、杜仲雄花、丹凤牡丹花、茶树花、乌药叶、辣木叶、金花茶、玛咖粉、蛹虫草、圆苞车前子壳、奇亚籽、广东虫草子实体、阿萨伊果、雪莲培养物中的一种或几种为主要原料，添加生活饮用水，添加或不添加黄明胶、中链甘油三酯、蜂蜜、食用葡萄糖、麦芽糖、海藻糖、果葡糖浆、抗性糊精、低聚异麦芽糖、水苏糖、食糖（冰糖、红糖、白砂糖、黑糖中的一种或几种）、植脂末、果蔬酵素（草莓、苹果、蓝莓、百香果、西瓜、菠萝、柠檬、木瓜、葡萄、番茄、山楂、枸杞、红枣、萝卜、南瓜中的一种或几种）、坚果及籽类制品（腰果仁、扁桃仁、南果子仁、葵花籽仁、开心果、核桃仁、无花果、夏威夷果仁、松子仁、碧根果仁、开心果、花生中的一种或几种）、水飞蓟籽油微囊粉、吡咯并喹啉醌二钠盐、桃胶、鸡内金、枇杷叶、甘蔗多酚、关山樱花、黑果腺肋花楸果、宝乐果粉、阿拉伯半乳聚糖、低聚木糖、茶叶茶氨酸、奇亚籽、圆苞车前子壳、水飞蓟籽油、低聚甘露糖、

雨生红球藻、表没食子儿茶素没食子酸酯、诺丽果浆、酵母 B-葡聚糖、雪莲培养物、植物甾醇、盐藻及提取物、菊粉、水解蛋黄粉、酵母提取物、水苏糖粉、菠萝蛋白酶、木瓜蛋白酶、大豆肽、植物蛋白肽(来源于大豆、小麦、花生、玉米、核桃、杏仁、芝麻中的一种或几种)、耳叶牛皮消、大豆蛋白粉、小麦胚芽粉、麦芽糊精、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、甜蜜素、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、羧甲基纤维素钠、木糖醇、赤藓糖醇、食用盐、黄原胶、卡拉胶、果胶、D-异抗坏血酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、异麦芽酮糖、麦芽糖醇、麦芽糖醇液、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、海藻酸丙二醇酯、淀粉磷酸酯钠、海藻酸钠、刺云实胶、双乙酰酒石酸单双甘油酯、甜菊糖苷、环己基氨基磺酸钠、苯甲酸钠、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、 β -胡萝卜素、 β -环状糊精、柠檬黄、诱惑红、氯化钾、食用香精中的一种或几种，经预处理、配料、粉碎或不粉碎、熬煮过滤、调配、灌装、灭菌等工艺加工而成的风味饮料浓浆。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，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。

河南茗草济大健康科技有限公司

QB