



412758S-2025



河南天中辅润生物科技有限公司企业标准

Q/HTZ 0002S-2025

# 植物饮料浓浆

2025-09-18 发布

2025-09-18 实施

河南天中辅润生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南天中辅润生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：吕瑞芳。

本标准自实施之日起替代标准号Q/HTZ 0002S-2022，备案号：411138S-2022。

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。

本标准适用于以黄芪、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红、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、沙棘、芡实、花椒、赤小豆、麦芽、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、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、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、刺梨、玫瑰茄、重瓣红玫瑰、金花茶、玛咖粉、人参（人工种植5年及5年以下）、瓜蒌子、乌药叶、辣木叶、玉米须、茶树花、沙棘叶、丹凤牡丹花、牛蒡根、平卧菊三七、大麦苗、小麦苗、杜仲雄花、奇亚籽、圆苞车前子壳、枇杷叶、关山樱花、茉莉花、桂花、大麦、苦荞、黑豆中的一种或多种为原料，添加乌龙茶（粉）、红茶（粉）、绿茶（粉）、黑茶（粉）、白茶（粉）、黄茶（粉）、茉莉花茶（粉）、桂花茶（粉）、抹茶粉、可可粉、水果【苹果、桔子、橙子、桃子、水蜜桃、红枣、葡萄、芒果、荔枝、菠萝、猕猴桃、牛油果、西柚、胡柚、西红柿、梨、刺梨、蔓越莓、樱桃、蓝莓、香蕉、哈密瓜、柠檬、百香果、山楂、木瓜、沙棘、鳄梨、番石榴、无花果、西番莲、枇杷、椰子、雪莲果、树莓、桑葚、火龙果、黑枣、草莓、酸枣、香瓜、西瓜、乌梅、西梅、甜柿、桂圆、菠萝蜜、红莓、人参果、山竹、橄榄或其汁（浆）或其浓缩汁（浆）中的一种或几种】、蔬菜【西兰花、甜菜根、花椰菜、胡萝卜、黄瓜、生姜、苦瓜、南瓜、丝瓜、冬瓜、羽衣甘蓝、芹菜或其汁（浆）或浓缩汁（浆）中的一种或几种】、水果干制品【芒果、柚子、枣、百香果、菠萝、草莓、橙子、黑加仑、木瓜、柑橘、哈密瓜、火龙果、蓝莓、梨、李子、荔枝、蔓越莓、猕猴桃（奇异果）、柠檬、枇杷、苹果、葡萄、提子、桑葚、沙棘、树莓、黑莓、桃、无花果、香蕉、杏、杨桃、樱桃、石榴、人参果、杨梅、话梅、乌梅、桔子中的一种或几种】、雪莲培养物、纳豆（粉）、茶叶茶氨酸、冬青科苦丁茶、魔芋、五指毛桃、耳叶牛皮消、天贝、透明质酸钠、叶黄素酯、短梗五加、库拉索芦荟凝胶、梨果仙人掌、蛋白核小球藻、茶叶籽油、菊粉、酵母β-葡聚糖、燕麦β-葡聚糖、雨生红球藻、表没食子儿茶素没食子酸酯、磷脂酰丝氨酸、植物甾醇、DHA藻油、花生四烯酸油脂、γ-氨基丁酸、玉米花粉、芝麻花粉、向日葵花粉、荞麦花粉、高粱花粉、紫云英花粉、油菜花粉、广东虫草子实体、蛹虫草中的一种或几种，添加或不添加果葡糖浆、麦芽糖醇、白砂糖、冰糖、赤砂糖、食用葡萄糖、乳清粉、乳清蛋白粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、咖啡粉、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、牡蛎肽、海参肽、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬

酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠、三氯蔗糖、甜菊糖苷、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、羧甲基纤维素钠、果胶、结冷胶、卡拉胶、可溶性大豆多糖、黄原胶、琼脂、壳寡糖、L-阿拉伯糖、低聚木糖、异麦芽酮糖醇、低聚果糖、低聚甘露糖、水苏糖、低聚异麦芽糖、木糖醇、低聚半乳糖、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸钠、蜂蜜中的一种或几种，经预处理或不处理、水煮、过滤、熬制、调配、灭菌或不灭菌，添加或不添加益生菌【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、青春双歧杆菌、干酪乳酪杆菌、副干酪乳酪杆菌、植物乳植杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、嗜酸乳杆菌、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、罗伊氏粘液乳杆菌、唾液联合乳杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、凝结魏茨曼氏菌、肠膜明串珠菌肠膜亚种、清酒广布乳杆菌、产丙酸丙酸菌、费氏丙酸杆菌谢氏亚种、乳酸乳球菌乳亚种、乳脂乳球菌、乳酸乳球菌乳亚种（双乙酰型）、乳酸片球菌、戊糖片球菌、马克斯克鲁维酵母中的一种或几种】，经灌装、包装等工艺加工制成的稀释（稀释 1-5 倍）后饮用的植物饮料浓浆（其中使用益生菌的产品为活菌型）。

根据原辅料不同可分为：单一型植物饮料浓浆、复配型植物饮料浓浆（水果味植物饮料浓浆、风味植物饮料浓浆、药食同源类植物饮料浓浆、谷物植物饮料浓浆、益生菌植物饮料浓浆）。

## 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 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、沙棘、芡实、花椒、赤小豆、麦芽、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、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、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、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、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。

2.1.3 刺梨、玫瑰茄应符合原卫生部 2004 年第 17 号公告的规定。

2.1.4 重瓣红玫瑰应符合原卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。

2.1.5 金花茶应符合原卫生部2010年第9号公告的规定。

2.1.6 玛咖粉应符合原卫生部2011年第13号公告的规定。

2.1.7 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。

2.1.8 乌药叶、辣木叶应符合原卫生部 2012 年第 19 号公告的规定。

2.1.9 玉米须应符合卫监督函 2012 年第 306 号《关于玉米须有关问题的批复》的规定。

- 2.1.10 茶树花应符合原卫生部 2013 年第 1 号公告的规定。
- 2.1.11 沙棘叶应符合原卫计委 2013 年第 3 号公告的规定。
- 2.1.12 丹凤牡丹花应符合原卫计委 2013 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.13 牛蒡根应符合国卫食品函（2013）83 号的规定。
- 2.1.14 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。
- 2.1.15 小麦苗应符合原卫生部卫生监督函 2013 年第 17 号的规定。
- 2.1.16 杜仲雄花应符合原卫计委 2014 年第 6 号公告的规定。
- 2.1.17 奇亚籽、圆苞车前子壳应符合原卫计委2014年第10号的规定。
- 2.1.18 枇杷叶应符合原国家卫计委公告 2014 年第 20 号的规定。
- 2.1.19 关山樱花应符合卫健委公告 2022 年第 1 号的规定。
- 2.1.20 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。
- 2.1.21 大麦、苦荞、黑豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.22 水果干制品应符合 GB/T 23787 的规定。
- 2.1.23 广东虫草子实体应符合原卫生部2013年第1号公告的规定。
- 2.1.24 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.25 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 2.1.26 玉米低聚肽粉应符合 QB/T 4707 的规定。
- 2.1.27 蛹虫草应符合GB 7096的规定。
- 2.1.28 小麦低聚肽应符合 QB/T 5298 的规定。
- 2.1.29 大豆肽应符合 GB/T 22492 的规定。
- 2.1.30 海洋鱼低聚肽应符合 GB/T 22729 的规定。
- 2.1.31 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.32 白砂糖、冰糖、赤砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.33 食用葡萄糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.34 L-阿拉伯糖应符合 QB/T 4321 的规定。
- 2.1.35 低聚木糖应符合 GB/T 35545 的规定。
- 2.1.36 异麦芽酮糖醇应符合 QB/T 4486 的规定。
- 2.1.37 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.38 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.39 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.40 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.41 低聚甘露糖应符合卫生部公告（2013 年 10 号）的规定。

- 2.1.42 水苏糖应符合卫生部 2010 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.43 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合GB 25540的规定。
- 2.1.44 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合GB 1886.47的规定。
- 2.1.45 环己基氨基磺酸钠应符合GB 1886.37的规定。
- 2.1.46 三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。
- 2.1.47 甜菊糖苷应符合GB 1886.355的规定。
- 2.1.48 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.49 雪莲培养物应符合卫生部公告2010年第9号的规定。
- 2.1.50 纳豆应符合 SB/T 10528 和 GB 2712的规定。
- 2.1.51 茶叶茶氨酸应符合卫计委 2014 年第 15 号公告的规定。
- 2.1.52 冬青科苦丁茶应符合卫生计生函（2013）86号的规定。
- 2.1.53 魔芋、水果、蔬菜应清洁、卫生、无污染、无腐烂，符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 2.1.54 五指毛桃应符合原国家卫生计生委办公厅《关于批准五指毛桃有关问题的复函》（国卫办食品函(2014)205号)的规定。
- 2.1.55 耳叶牛皮消应符合 DBS 32/09 的规定。
- 2.1.56 天贝应符合《卫生部关于沙棘叶、天贝作为普通食品管理的公告》[2013]3 号的规定。
- 2.1.57 透明质酸钠应符合国家卫生健康委2020年第9号公告的规定。
- 2.1.58 叶黄素酯应符合卫生部公告2008年第12号的规定。
- 2.1.59 短梗五加应符合国家卫生部2008年第12号公告的规定。
- 2.1.60 库拉索芦荟凝胶应符合卫生部公告2008年第12号（卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等7种新资源食品的公告）的规定。
- 2.1.61 苯甲酸钠应符合GB 1886.184的规定。
- 2.1.62 梨果仙人掌应符合卫生部2019年 第12号公告的规定。
- 2.1.63 蛋白核小球藻应符合《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 第 19 号）的规定。
- 2.1.64 茶叶籽油应符合国家卫生部2009第18号公告的规定。
- 2.1.65 菊粉应符合卫生部 2009 年第 5 号公告的规定。
- 2.1.66 琼脂应符合GB 1886.239的规定。
- 2.1.67 益生菌应符合国家卫健委2022年第4号公告的规定。
- 2.1.68 酵母β-葡聚糖应符合国家卫生部2010年第9号公告的规定。
- 2.1.69 燕麦β-葡聚糖应符合原国家卫生计生委员会2014年第20号公告的规定。
- 2.1.70 雨生红球藻应符合卫生部2010年第17号公告要求和GB 19643的

- 2.1.71 表没食子儿茶素没食子酸酯应符合国家卫生部2010年第17号公告的规定。
- 2.1.72 磷脂酰丝氨酸应符合卫生部 2010 年第 15 号公告的规定。
- 2.1.73 植物甾醇、DHA藻油、花生四烯酸油脂应符合《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》（卫生部公告2010年第3号）的规定。
- 2.1.74  $\gamma$ -氨基丁酸应符合卫生部公告2009年第12号的规定。
- 2.1.75 玉米花粉、芝麻花粉、向日葵花粉、荞麦花粉、高粱花粉、紫云英花粉、油菜花粉应符合卫生部 2004 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.76 牡蛎肽、海参肽应符合GB 31645的规定。
- 2.1.77 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.78 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 2.1.79 DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。
- 2.1.80 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.81 水果浓缩汁（浆）、蔬菜浓缩汁（浆）应符合GB/T 31121的规定。
- 2.1.82 水果汁（浆）、蔬菜汁（浆）应符合GB 17325的规定。
- 2.1.83 黄芪、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合卫健委公告2023年第9号的规定。
- 2.1.84 地黄、麦冬、天冬、化橘红应符合卫健委公告2024年第4号的规定。
- 2.1.85 果葡糖浆应符合GB/T 20882.4和GB 15203的规定。
- 2.1.86 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.87 乳清粉、乳清蛋白粉应符合GB 11674的规定。
- 2.1.88 全脂乳粉、脱脂乳粉应符合GB 19644的规定。
- 2.1.89果胶应符合GB 25533的规定。
- 2.1.90 结冷胶应符合GB 25535的规定。
- 2.1.91 卡拉胶应符合GB 1886.169的规定。
- 2.1.92 可溶性大豆多糖应符合GB 1886.322的规定。
- 2.1.93 壳寡糖应符合QB/T 5503的规定。
- 2.1.94 D-异抗坏血酸应符合GB 1886.49的规定。
- 2.1.95 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.96 抗坏血酸钠应符合GB 1886.44的规定。
- 2.1.97 乌龙茶粉、红茶粉、绿茶粉、黑茶粉、白茶粉、黄茶粉、茉莉花茶粉、桂花茶粉应符合NY/T 2672的规定。
- 2.1.98 乌龙茶、红茶、绿茶、黑茶、白茶、黄茶、茉莉花茶、桂花茶应符合GB 31608的规定。

2.1.99 咖啡粉应符合NY/T 289的规定。

2.1.100 低聚半乳糖应符合卫生部2008年第20号公告的规定。

2.1.101 瓜蒌子应符合GB 19300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	浓稠液态或膏状	从样品中取出适量，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的滋味与气味，无异味	
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	
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥	15.0	GB/T 12143
铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.3	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 <sup>a</sup> ，g/kg	≤	0.3	GB 5009.140
三氯蔗糖 <sup>a</sup> ，g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
环己基氨基磺酸钠 <sup>a</sup> （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
甜菊糖苷 <sup>a</sup> （以甜菊醇当量计），g/kg	≤	0.2	SN/T 3854
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 <sup>a</sup> （又名阿斯巴甜），g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
山梨酸钾 <sup>a</sup> （以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠 <sup>a</sup> （以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
展青霉素 <sup>c</sup> ，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
甲基汞 <sup>b</sup> （以Hg计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
脲酶试验（仅适用于添加黑豆的产品）		阴性	GB 5009.183
a仅适于添加相应食品添加剂的产品检验。			
b仅适用于使用牡蛎肽、海洋鱼低聚肽、海参肽的产品。			
c仅适用于使用苹果、山楂及其制品的产品。			
同一功能的食品添加剂（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

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/mL	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	10	100	GB 4789.3 中的平板计数法
*霉菌, CFU/mL ≤	15				GB 4789.15
*酵母, CFU/mL ≤	15				GB 4789.15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
乳酸菌数 <sup>d</sup> , CFU/g ≥	1×10 <sup>8</sup>				GB 4789.35
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行; b: 不适用于添加益生菌的产品。 d: 适用于添加益生菌的产品。 *霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 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, 食物质料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、可溶性固形物、菌落总数(不适用于添加益生菌的产品)、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以黄芪、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红、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、沙棘、芡实、花椒、赤小豆、麦芽、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、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、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、刺梨、玫瑰茄、重瓣红玫瑰、金花茶、玛咖粉、人参（人工种植5年及5年以下）、瓜蒌子、乌药叶、辣木叶、玉米须、茶树花、沙棘叶、丹凤牡丹花、牛蒡根、平卧菊三七、大麦苗、小麦苗、杜仲雄花、奇亚籽、圆苞车前子壳、枇杷叶、关山樱花、茉莉花、桂花、大麦、苦荞、黑豆中的一种或多种为原料，添加乌龙茶（粉）、红茶（粉）、绿茶（粉）、黑茶（粉）、白茶（粉）、黄茶（粉）、茉莉花茶（粉）、桂花茶（粉）、抹茶粉、可可粉、水果【苹果、桔子、橙子、桃子、水蜜桃、红枣、葡萄、芒果、荔枝、菠萝、猕猴桃、牛油果、西柚、胡柚、西红柿、梨、刺梨、蔓越莓、樱桃、蓝莓、香蕉、哈密瓜、柠檬、百香果、山楂、木瓜、沙棘、鳄梨、番石榴、无花果、西番莲、枇杷、椰子、雪莲果、树莓、桑葚、火龙果、黑枣、草莓、酸枣、香瓜、西瓜、乌梅、西梅、甜柿、桂圆、菠萝蜜、红莓、人参果、山竹、橄榄或其汁（浆）或其浓缩汁（浆）中的一种或几种】、蔬菜【西兰花、甜菜根、花椰菜、胡萝卜、黄瓜、生姜、苦瓜、南瓜、丝瓜、冬瓜、羽衣甘蓝、芹菜或其汁（浆）或浓缩汁（浆）中的一种或几种】、水果干制品【芒果、柚子、枣、百香果、菠萝、草莓、橙子、黑加仑、木瓜、柑橘、哈密瓜、火龙果、蓝莓、梨、李子、荔枝、蔓越莓、猕猴桃（奇异果）、柠檬、枇杷、苹果、葡萄、提子、桑葚、沙棘、树莓、黑莓、桃、无花果、香蕉、杏、杨桃、樱桃、石榴、人参果、杨梅、话梅、乌梅、桔子中的一种或几种】、雪莲培养物、纳豆（粉）、茶叶茶氨酸、冬青科苦丁茶、魔芋、五指毛桃、耳叶牛皮消、天贝、透明质酸钠、叶黄素酯、短梗五加、库拉索芦荟凝胶、梨果仙人掌、蛋白核小球藻、茶叶籽油、菊粉、酵母β-葡聚糖、燕麦β-葡聚糖、雨生红球藻、表没食子儿茶素没食子酸酯、磷脂酰丝氨酸、植物甾醇、DHA藻油、花生四烯酸油脂、γ-氨基丁酸、玉米花粉、芝麻花粉、向日葵花粉、荞麦花粉、高粱花粉、紫云英花粉、油菜花粉、广东虫草子实体、蛹虫草中的一种或几种，添加或不添加果葡糖浆、麦芽糖醇、白砂糖、冰糖、赤砂糖、食用葡萄糖、乳清粉、乳清蛋白粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、咖啡粉、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、牡蛎肽、海参肽、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬

酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠、三氯蔗糖、甜菊糖苷、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、羧甲基纤维素钠、果胶、结冷胶、卡拉胶、可溶性大豆多糖、黄原胶、琼脂、壳寡糖、L-阿拉伯糖、低聚木糖、异麦芽酮糖醇、低聚果糖、低聚甘露糖、水苏糖、低聚异麦芽糖、木糖醇、低聚半乳糖、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸钠、蜂蜜中的一种或几种，经预处理或不处理、水煮、过滤、熬制、调配、灭菌或不灭菌，添加或不添加益生菌【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、青春双歧杆菌、干酪乳酪杆菌、副干酪乳酪杆菌、植物乳植杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、嗜酸乳杆菌、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、罗伊氏粘液乳杆菌、唾液联合乳杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、凝结魏茨曼氏菌、肠膜明串珠菌肠膜亚种、清酒广布乳杆菌、产丙酸丙酸菌、费氏丙酸杆菌谢氏亚种、乳酸乳球菌乳亚种、乳脂乳球菌、乳酸乳球菌乳亚种（双乙酰型）、乳酸片球菌、戊糖片球菌、马克斯克鲁维酵母中的一种或几种】，经灌装、包装等工艺加工制成的稀释（稀释 1-5 倍）后饮用的植物饮料浓浆（其中使用益生菌的产品为活菌型）。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》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。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

河南天中辅润生物科技有限公司

QB