



410230S-2026



河南省臻品方生物科技有限公司企业标准

Q/HZS 0006S-2026

植物饮料浓浆

2026-01-28 发布

2026-01-28 实施

河南省臻品方生物科技有限公司 发布

前 言

本标准附录A为规范性附录。

本标准由河南省臻品方生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王大鸿、刘冠廷。

本标准自发布之日起代替Q/HZS 0006S-2024（备案号：4112261S-2024, 2024-09-01发布实施。）

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。

本标准适用于以枸杞、桂圆、山楂、茯苓、芡实、甘草、薏苡仁、陈皮、百合、罗汉果、葛根、黄精、桃仁、肉桂、薄荷、鱼腥草、玉竹、桔梗、金银花、酸枣、酸枣仁、莲子、黑芝麻、桑葚、火麻仁、淡竹叶、小蓟、佛手、槐米、黄芥子、桔红、香薷、昆布、余甘子、肉豆蔻、代代花、薤白、榧子、郁李仁、淡豆豉、山药、乌梅、马齿苋、香橼、莱菔子、白扁豆、决明子、杏仁、赤小豆、麦芽、栀子、砂仁、胖大海、桑叶、荷叶、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊中的一种或几种）、紫苏、蒲公英、藿香、益智仁、白芷、丁香、菊苣、白果、黑豆、人参（人工种植五年以下）、玛咖粉、蛹虫草、玉米须、杜仲雄花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、雪莲培养物、枇杷叶、菊粉、八角茴香、小茴香、白扁豆花、槐花、桂花、怀菊花、枣（红枣、黑枣、酸枣）、枳椇子、核桃仁、银耳、猴头菇、魔芋粉、芫荽、苦荞、南瓜籽、紫薯、生姜、黄秋葵、胡萝卜、怀姜（清洗、取汁）、怀山药、葡萄干、百香果、牛蒡根、党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶中的几种为原料，加入或不加入粮谷膳食纤维（燕麦、大豆、玉米、白玉豆、豌豆中的一种或几种）、枇杷（清洗、取汁）、雪梨（清洗、取汁）、柠檬（清洗、取汁或切片）、溪蜜柚（清洗、取柚子粒或取汁）、柚子（清洗、取柚子粒或取汁）、木瓜、青果、鲜芦根、龙眼肉、沙棘、青梅、葡萄、草莓（清洗、取汁）、蓝莓（清洗、取汁）、金桔（清洗、取汁）、菠萝（清洗、取汁）、猕猴桃（清洗、取汁）、西番莲（清洗、取汁）、柿子、苹果（清洗、取汁）、果蔬膳食纤维（南瓜、马铃薯、胡萝卜、青稞、菠菜、芹菜中的一种或几种）、油菜花粉、松花粉、燕窝、黄酒、红茶、绿茶、乌龙茶中的一种或几种，经清洗或不清洗、浸泡、熬制、过滤、冷却，添加或不添加低聚半乳糖、低聚异麦芽糖、低聚木糖、低聚甘露糖、菊粉、水苏糖、大豆低聚糖、酵母β-葡聚糖、燕麦β-葡聚糖、抗性糊精、低聚果糖、蜂蜜、冰糖、红糖、麦芽糖、果葡糖浆、黑糖、甜菊糖苷、木糖醇、麦芽糊精、黄原胶、果胶、琼脂、瓜尔胶、卡拉胶、羧甲基纤维素钠、乳酸钠、柠檬酸钠、三聚磷酸钠、DL-苹果酸、甜蜜素、阿巴斯甜、乳酸链球菌素、山梨酸钾、葡萄糖浆、蔗糖糖浆、黑糖糖浆、小麦低聚肽、红枣浓缩汁、地黄、麦冬、天冬、化橘红、五指毛桃、丹凤牡丹花中的几种，加入或不加入蜂蜜或者麦芽糖醇再次熬制，经冷却、灌装、包装而成的植物饮料浓浆。

根据原辅料不同可分为不同产品：复合植物饮料浓浆、人参植物饮料浓浆、人参复合植物饮料浓浆、怀山药植物饮料浓浆、怀山药复合植物饮料浓浆、阿胶复合植物饮料浓浆、黄精植物饮料浓浆、玫瑰植物饮料浓浆、枇杷植物饮料浓浆、雪梨植物饮料浓浆、蜂蜜复合植物饮料浓浆、茶味复合植物饮料浓浆、柠檬植物饮料浓浆、木瓜植物饮料浓浆、果味植物饮料浓浆、风味植物饮料浓浆、燕窝复合植物饮料浓浆。

浆、姜糖植物饮料浓浆、怀姜植物饮料浓浆、枸杞植物饮料浓浆、枸杞复合植物饮料浓浆、铁皮石斛复合植物饮料浓浆、黄芪复合植物饮料浓浆。

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 黑芝麻、杏仁、枳椇子、核桃仁、南瓜籽应符合 GB 19300 的规定。

2.1.3 枸杞、桂圆、山楂、茯苓、芡实、甘草、薏苡仁、陈皮、百合、罗汉果、葛根、黄精、桃仁、肉桂、薄荷、鱼腥草、玉竹、桔梗、金银花、酸枣、酸枣仁、莲子、桑葚、火麻仁、淡竹叶、小蓟、佛手、槐米、黄芥子、桔红、香薷、昆布、余甘子、肉豆蔻、代代花、薤白、榧子、郁李仁、淡豆豉、山药、乌梅、马齿苋、香橼、莱菔子、白扁豆、决明子、赤小豆、麦芽、栀子、砂仁、胖大海、桑叶、荷叶、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊）、紫苏、蒲公英、藿香、益智仁、白芷、丁香、菊苣、白果、鲜芦根、八角茴香、小茴香、白扁豆花、枣（红枣、黑枣、酸枣）、阿胶、鸡内金、牡蛎应符合《中华人民共和国药典》2020 年版的规定。

2.1.4 黑豆、苦荞应符合 GB 2715 的规定。

2.1.5 人参（人工种植五年以下）应符合原卫生部 2012 年 17 号公告的规定。

2.1.6 玛咖粉应符合原卫生部公告 2011 年第 13 号的规定。

2.1.7 蛹虫草应符合原卫计委公告（2014 年第 10 号）的规定。

2.1.8 玉米须、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、槐花、桂花、牛蒡根应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.9 杜仲雄花应符合原卫计委公告（2014 年第 6 号）的规定。

2.1.10 雪莲培养物应符合原卫生部公告 2010 年第 9 号的规定。

2.1.11 枇杷叶应符合原卫生部公告 2014 年第 20 号的规定。

2.1.12 菊粉应符合原卫生部公告 2009 年第 5 号的规定。

2.1.13 枇杷、雪梨、柠檬、溪蜜柚、柚子、木瓜、青果、龙眼肉、沙棘、青梅、葡萄、草莓、蓝莓、金桔、菠萝、猕猴桃、西番莲、柿子、苹果、紫薯、生姜、黄秋葵、胡萝卜、怀姜、百香果应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.14 怀菊花应符合 GB/T 20353 的规定。

2.1.15 银耳、猴头菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.16 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.17 芫荽应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.18 怀山药应符合 GB/T 20351 的规定。

2.1.19 葡萄干应符合 GB 16325 的规定。

- 2.1.20 小麦低聚肽应符合原卫生部公告（2012 年第 16 号）的规定。
- 2.1.21 粮谷膳食纤维应符合 QB/T 5028 的规定
- 2.1.22 果蔬膳食纤维应符合 QB/T 5027 的规定。
- 2.1.23 油菜花粉、松花粉应符合 GB 31636 的规定。
- 2.1.24 蝮蛇应清洁、无疫病，符合 GB 2762 和 GB 2763、GB 31650 的规定。
- 2.1.25 鹿鞭应符合 NY 317 的规定。
- 2.1.26 燕窝应符合 GH/T 1092 的规定。
- 2.1.27 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.28 红茶、绿茶、乌龙茶应符合 NY/T 288 的规定。
- 2.1.29 低聚半乳糖应符合关于原卫生部公告 2008 年第 20 号的规定。
- 2.1.30 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.31 低聚木糖应符合 QB/T 2984 的规定。
- 2.1.32 低聚甘露糖应符合原卫计委公告（2013 年第 10 号）的规定。
- 2.1.33 水苏糖应符合原卫生部公告（2010 年第 17 号）的规定。
- 2.1.34 大豆低聚糖应符合 GB/T 22491 的规定。
- 2.1.35 酵母 β -葡聚糖应符合原卫生部公告（2010 年第 9 号）的规定。
- 2.1.36 燕麦 β -葡聚糖应符合原卫计委公告（2014 年第 20 号）的规定。
- 2.1.37 抗性糊精应符合原卫生部公告（2012 年第 16 号）的规定。
- 2.1.38 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.39 冰糖、红糖、黑糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.40 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.41 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.42 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.43 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.44 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.45 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.46 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.47 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.48 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.49 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.50 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.51 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.52 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

- 2.1.53 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.54 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.55 甜蜜素应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.56 阿巴斯甜应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.57 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.58 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.59 党参、肉苁蓉、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公告 2023 年第 9 号的规定。
- 2.1.60 葡萄糖浆应符合 GB/T 20882.4 的规定。
- 2.1.61 蔗糖糖浆应符合 T/GDBIHQDA 002 的规定。
- 2.1.62 黑糖糖浆应符合附录 A 的规定。
- 2.1.64 有机红枣浓缩汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.65 地黄、麦冬、天冬、化橘红应符合国家卫健委 2024 年 第 4 号公告的规定。
- 2.1.67 五指毛桃应符合国卫办食品函（2014）205 号的规定。
- 2.1.68 丹凤牡丹花应符合原卫生部公告 2013 年第 10 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	浓稠液态或膏状	从样品中取出1瓶，将本品倒入一烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，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	具有本品应有的气、滋味，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
pH 值	4.0~7.0	GB/T 5750.4
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥ 1.0	GB/T 12143
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
甜菊糖苷 ^a （以甜菊醇当量计），g/kg	≤ 0.2	SB/T 3854
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28

磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
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
展青霉素 ^b , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
脲酶试验 ^c		阴性	GB 5009.183
氰化物 ^d (以 HCN 计), mg/L	≤	0.05	GB 5009.36
<p>a 仅适于添加相应食品添加剂的产品检验;</p> <p>b 仅适用于添加山楂、苹果的产品;</p> <p>c 仅适用于添加黑豆的产品;</p> <p>d 仅适用于添加杏仁的产品。</p> <p>*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>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。</p>			

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/mL	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/mL	≤	20			GB 4789.15
酵母, CFU/mL	≤	20			GB 4789.15
沙门氏菌, /25 mL	5	0	0	—	GB 4789.4
<p>注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;</p> <p>注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。</p>					

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 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 其他要求

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, 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定, 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、pH 值、菌落总数和大肠菌群计数的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

附件 A



备案号: 44040043S-2020
备案日期: 2020年04月13日

广东省食品安全企业标准

Q/ZMPL

Q/ZMPL 0004S-2020

低钠黑糖糖浆

2020-03-18 发布

2020-03-28 实施

珠海中美普莱健康科技有限公司发布

Q/ZMPL 0004S-2020

前 言

本标准根据GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定进行编写。

本标准由珠海中美普莱健康科技有限公司提出并起草。

标准主要起草人：扶雄，于淑娟。

本标准为首次发布。

Q/ZMPL 0004S-2020

低钠黑糖糖浆

1 范围

本标准规定了低钠黑糖糖浆的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以黑糖、红糖等食糖为主要原料，经回溶、除杂、脱盐、浓缩、灌装等工艺加工而成的低钠黑糖糖浆。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的，凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修订单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.91	食品安全国家标准 食品中钾、钠的测定
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 13104	食品安全国家标准 食糖
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 23789	低钠食品
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
QB/T 2343.2	赤砂糖试验方法
QB/T 4561	红糖
QB/T 4567	黑糖
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检测规则
国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号	《定量包装商品计量监督管理办法》
国家质量监督检验检疫总局令（2009）第123号	《食品标识管理规定》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 红糖应符合QB/T 4561、GB 13104的要求。
- 3.1.2 黑糖应符合QB/T 4567、GB 13104的要求。
- 3.1.3 水应符合GB 5749的要求。
- 3.1.4 以上所有原料还应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763要求。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

H N

Q B

Q/ZMPL 0004S-2020

表1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
色 泽	黄褐色或黄棕色	GB 13104
滋味与气味	味甜,有蜜香味,无异味	
组织形态	浆状,无正常视力可见外来异物	

3.3 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
水分/(%)	≤ 40	GB 5009.3
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.12
铜(mg/100g)	≤ 120	GB 5009.91
钾(mg/100g)	≤ 300	GB 5009.91

3.4 微生物指标

菌:不得检出。检验方法:按GB 13104规定的方法检验。

3.5 净含量及允许负偏差要求

定型预包装食品应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定,检验方法按JJF1070规定的方法进行测定。

3.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

4 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 原辅材料入库检验

原料入库前应由公司质量监督和技术检验部门按原料标准要求验收,合格后方可入库使用。

5.2 组批

同一班次生产的产品为一批,每一批产品赋予一个唯一的编号。

5.3 出厂检验

出厂检验的项目应包括但不限于感官要求、微生物指标、净含量、标签。

5.4 型式检验

型式检验项目为本标准中3.2至3.6的全部项目和标签,正常生产时每半年进行一次;有下列情况之一者亦应进行型式检验。

- 新产品投产时;
- 更换主要生产设备时;
- 正式生产后,如主要生产设备、原料、工艺有较大改变,可能影响产品质量时;
- 停产三个月以上,恢复生产时;
- 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差别时;
- 国家食品安全监督机构提出要求时。

Q/ZMPL 0004S-2020

5.5 检验组批和抽样

同一班次的产品为一批，每一批产品赋予一个唯一的编号。

以同一班次生产的产品，为一个检验批，随机抽样，每批产品用于检验的抽样量不得小于1kg。

5.6 判定原则

5.6.1 检验结果全部项目符合本标准规定时，判该批产品为合格品。

5.6.2 检验结果中微生物指标不符合本标准规定时，判该批产品为不合格品，不得复检。

5.6.3 检验结果中除微生物指标外，其他项目不符合本标准规定时，可以在原批次产品中加倍抽样对不符合项进行复检，复检结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品；否则判该批产品为不合格品。

6 标签、标志、包装、运输、贮存

6.1 标签、标志

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的要求。

6.1.2 包装储运图示的标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 包装容器与材料应符合相应的卫生标准和有关规定。

6.2.2 产品包装应严密，无破损。

6.2.3 外包装箱应完整、牢固、外表清洁，与所装内容物相符合。

6.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防曝晒；装卸时轻放轻卸，严禁与有害、有异味、易污染品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮于清洁、干燥、防潮、防风、无异味的专用仓库内，并离墙离地不少于10cm，仓库周围应无异气污染。

6.5 保质期

产品在符合上述包装、运输、贮存要求下，保质期为24个月。

编制说明

植物饮料浓浆是以枸杞、桂圆、山楂、茯苓、芡实、甘草、薏苡仁、陈皮、百合、罗汉果、葛根、黄精、桃仁、肉桂、薄荷、鱼腥草、玉竹、桔梗、金银花、酸枣、酸枣仁、莲子、黑芝麻、桑葚、火麻仁、淡竹叶、小蓟、佛手、槐米、黄芥子、桔红、香薷、昆布、余甘子、肉豆蔻、代代花、薤白、榧子、郁李仁、淡豆豉、山药、乌梅、马齿苋、香橼、莱菔子、白扁豆、决明子、杏仁、赤小豆、麦芽、栀子、砂仁、胖大海、桑叶、荷叶、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊中的一种或几种）、紫苏、蒲公英、藿香、益智仁、白芷、丁香、菊苣、白果、黑豆、人参（人工种植五年以下）、玛咖粉、蛹虫草、玉米须、杜仲雄花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、雪莲培养物、枇杷叶、菊粉、八角茴香、小茴香、白扁豆花、槐花、桂花、怀菊花、枣（红枣、黑枣、酸枣）、枳椇子、核桃仁、银耳、猴头菇、魔芋粉、芫荽、苦荞、南瓜籽、紫薯、生姜、黄秋葵、胡萝卜、怀姜（清洗、取汁）、怀山药、葡萄干、百香果、牛蒡根、党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶中的几种为原料，加入或不加入粮谷膳食纤维（燕麦、大豆、玉米、白玉豆、豌豆中的一种或几种）、枇杷（清洗、取汁）、雪梨（清洗、取汁）、柠檬（清洗、取汁或切片）、溪蜜柚（清洗、取柚子粒或取汁）、柚子（清洗、取柚子粒或取汁）、木瓜、青果、鲜芦根、龙眼肉、沙棘、青梅、葡萄、草莓（清洗、取汁）、蓝莓（清洗、取汁）、金桔（清洗、取汁）、菠萝（清洗、取汁）、猕猴桃（清洗、取汁）、西番莲（清洗、取汁）、柿子、苹果（清洗、取汁）、果蔬膳食纤维（南瓜、马铃薯、胡萝卜、青稞、菠菜、芹菜中的一种或几种）、油菜花粉、松花粉、燕窝、黄酒、红茶、绿茶、乌龙茶中的一种或几种，经清洗或不清洗、浸泡、熬制、过滤、冷却，添加或不添加低聚半乳糖、低聚异麦芽糖、低聚木糖、低聚甘露糖、菊粉、水苏糖、大豆低聚糖、酵母β-葡聚糖、燕麦β-葡聚糖、抗性糊精、低聚果糖、蜂蜜、冰糖、红糖、麦芽糖、果葡糖浆、黑糖、甜菊糖苷、木糖醇、麦芽糊精、黄原胶、果胶、琼脂、瓜尔胶、卡拉胶、羧甲基纤维素钠、乳酸钠、柠檬酸钠、三聚磷酸钠、DL-苹果酸、甜蜜素、阿巴斯甜、乳酸链球菌素、山梨酸钾、葡萄糖浆、蔗糖糖浆、黑糖糖浆、小麦低聚肽、红枣浓缩汁、地黄、麦冬、天冬、化橘红、五指毛桃、丹凤牡丹花中的几种，加入或不加入蜂蜜或者麦芽糖醇再次熬制，经冷却、灌装、包装而成的植物饮料浓浆。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/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》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提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。