



411242S-2022



新蔡三九九诺生物科技有限公司企业标准

Q/XSJS 0004S-2022

# 固体饮料

2022-05-13 发布

2022-05-13 实施

新蔡三九九诺生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由新蔡三九九诺生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：王年娟、高杰。

H N

Q B

# 固体饮料

## 1 范围

本标准规定了固体饮料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以抗性糊精、低聚异麦芽糖、脱脂乳粉、低聚果糖、低聚木糖、麦芽糊精、浓缩乳清蛋白粉、全脂乳粉、乳清粉、乳清蛋白粉、低聚半乳糖、水苏糖、食用葡萄糖、山梨糖醇、鱼胶原蛋白肽粉、聚葡萄糖、无水葡萄糖、海藻糖中的一种或几种为原料，加或不加入牛初乳粉、椰子粉、燕麦粉、奇亚籽、大豆分离蛋白、大豆粉、海藻粉（可食用的海带、紫菜、裙带菜、石花菜的一种或几种）、果胶、甜橙果粉、水蜜桃果粉、苹果粉、梨粉、桃粉、柠檬粉、草莓粉、燕窝肽粉、大豆肽粉、大麦若叶青汁粉、猴头菇粉、菊粉、魔芋粉、蓝莓粉、叶黄素酯、葡萄果粉、核桃肽、乳糖、牛蒡根、牦牛骨粉、小麦低聚肽、玉米低聚肽粉、 $\gamma$ -氨基丁酸、磷脂酰丝氨酸、雨生红球藻、魔芋凝胶、小麦水解蛋白、地龙蛋白、N-乙酰神经氨酸、人参（5年及5年以下人工种植的人参）肽、海参肽粉、地龙蛋白肽粉、葛根肽、苦瓜肽、牡蛎肽、山楂粉、枇杷叶、中链甘油三酯、咖啡粉中的一种或几种，加或不加入丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、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、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、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、桃仁、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、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香中的一种或几种或其提取物，加入或不加入乳双歧杆菌、鼠李糖乳杆菌、植物乳杆菌、凝结芽孢杆菌、嗜热链球菌、保加利亚乳杆菌、嗜酸乳杆菌、长双歧杆菌、干酪乳杆菌、罗伊氏乳杆菌、副干酪乳杆菌、短双歧杆菌、动物双歧杆菌、发酵乳杆菌中的一种或几种，加入或不加入L-乳酸钙、碳酸钙、葡萄糖酸钙、柠檬酸钙、甘氨酸钙、天门冬氨酸钙、乳酸钙、葡萄糖酸亚铁、柠檬酸锌、葡萄糖酸锌、硫酸亚铁、乳酸亚铁、甘氨酸亚铁、焦磷酸铁、乙二胺四乙酸铁钠、乳酸锌、甘氨酸锌、酪蛋白磷酸肽、牛磺酸、维生素A（醋酸视黄酯）、维生素D（麦角钙化醇或胆钙化醇）、维生素C、维生素B<sub>1</sub>（盐酸硫胺素或硝酸硫胺素）、维生素B<sub>2</sub>（核黄素或核黄素5'-磷酸钠）、维生素B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、维生素B<sub>12</sub>（氰钴胺或羟钴胺）、维生素E（d1- $\alpha$ -醋酸生育酚，或d1- $\alpha$ -生育酚）、烟酸（烟酰胺）中的一种或几种，加入或不加入草莓香精、葡萄香精、樱桃香精、苹果香精、橙子香精、蔓越莓香精、青檬香精、芒果香精、水蜜桃香精、二氧化硅、甜菊糖苷、柠檬酸、L-苹果酸中的一种或几种，经备料、混合、干燥、混合或不混合、制粒或不制

粒、包装制成的固体饮料。

产品按原料不同分类为：益生菌固体饮料、维生素强化固体饮料、矿物质强化固体饮料、多营养素强化固体饮料、植物提取物固体饮料、植物粉固体饮料、果味固体饮料、果粉固体饮料、酸味固体饮料、胶原蛋白肽固体饮料、肽粉固体饮料、植物蛋白固体饮料、动物蛋白固体饮料、复合蛋白固体饮料、魔芋凝胶固体饮料、金银花菊花固体饮料、山楂鸡内金固体饮料、乳清复合粉固体饮料、茯苓山药固体饮料、牡蛎山药固体饮料、水苏糖固体饮料、甘草雪梨固体饮料、菊粉固体饮料、地龙蛋白固体饮料、奇亚籽固体饮料、N-乙酰神经氨酸（燕窝酸）固体饮料、 $\gamma$ -氨基丁酸固体饮料、磷脂酰丝氨酸固体饮料、雨生红球藻固体饮料、奇亚籽固体饮料、枇杷叶固体饮料、低聚半乳糖固体饮料、叶黄素酯固体饮料、低聚木糖固体饮料、小麦低聚肽固体饮料。

产品按形态分类为：粉末状固体饮料、颗粒状固体饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.2 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.3 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 乳双歧杆菌、鼠李糖乳杆菌、植物乳杆菌、凝结芽孢杆菌、嗜热链球菌、保加利亚乳杆菌、嗜酸乳杆菌、长双歧杆菌、干酪乳杆菌、罗伊氏乳杆菌、副干酪乳杆菌、短双歧杆菌、动物双歧杆菌、发酵乳杆菌应符合 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.5 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.6 抗性糊精、小麦低聚肽应符合原卫生部关于批准中长链脂肪酸食用油和小麦低聚肽作为新资源食品等的公告（2012 年 第 16 号）的规定。
- 2.1.7 低聚木糖应符合原国家卫生计生委关于批准番茄籽油等 9 种新食品原料的公告（2014 年第 20 号）的规定。
- 2.1.8 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.9 食用葡萄糖应符合 GB 15203 和 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.10 乳清粉、浓缩乳清蛋白粉、乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.11 全脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.12 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.13 牛初乳粉应符合 RHB 602 的规定。
- 2.1.14 葡萄糖酸亚铁应符合 GB 1903.10 的规定。
- 2.1.15 柠檬酸锌应符合 GB 1903.49 的规定。
- 2.1.16 脱脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。

- 2.1.17 维生素 A 应符合 GB 1903.31 的规定。
- 2.1.18 维生素 D 应符合 GB 14755 或 GB 1903.50 的规定。
- 2.1.19 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.20 维生素 E 应符合 GB 1886.233 或 GB 14756 或 GB 29942 的规定。
- 2.1.21 维生素 B<sub>1</sub> 应符合 GB 14751 或 GB 1903.20 的规定。
- 2.1.22 维生素 B<sub>2</sub> 应符合 GB 14752 或 GB 28301 的规定。
- 2.1.23 维生素 B<sub>6</sub> 应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.24 维生素 B<sub>12</sub> 应符合 GB 1903.43 或 GB 1903.44 的规定。
- 2.1.25 鱼胶原蛋白肽粉应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.26 甜橙果粉、水蜜桃果粉、葡萄果粉、蓝莓粉、大麦若叶青汁粉、山楂粉、柠檬粉、草莓粉、苹果粉、梨粉、桃粉、猴头菇粉、燕窝肽粉、椰子粉、燕麦粉、大豆粉、海藻粉、咖啡粉、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、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、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、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、桃仁、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、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香中的提取物应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.27 大豆肽粉应符合 GB/T 22492 规定。
- 2.1.28 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.29 草莓香精、葡萄香精、樱桃香精、苹果香精、橙子香精、蔓越莓香精、青檬香精、芒果香精、水蜜桃香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.30 乳酸亚铁应符合 GB 1903.47 的规定。
- 2.1.31 菊粉应符合原卫生部关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告（2009 年 第 5 号）的规定。
- 2.1.32 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.33 叶黄素酯应符合原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。
- 2.1.34 低聚半乳糖应符合原卫生部关于批准低聚半乳糖等新资源食品的公告（2008 年 第 20 号）的规定。

- 2.1.35 L-乳酸钙应符合 GB 25555 的标准。
- 2.1.36 焦磷酸铁应符合 GB 1903.16 的规定。
- 2.1.37 乳酸锌应符合 GB 1903.11 的规定。
- 2.1.38 酪蛋白磷酸肽应符合 GB 31617 的规定。
- 2.1.39 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.40 无水葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.41 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.42 丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、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、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、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、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.43 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.44 魔芋凝胶应符合 NY/T 2981 的规定。
- 2.1.45 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.46 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.47 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.48 烟酰胺应符合 GB 1903.45 的规定。
- 2.1.49 枇杷叶应符合原国家卫生计生委关于批准番茄籽油等 9 种新食品原料的公告（2014 年第 20 号）的规定。
- 2.1.50 牛蒡根应符合原国家卫生计生委《关于牛蒡作为普通食品管理有关问题的批复》（国卫食品函（2013）83 号）的规定。
- 2.1.51 牦牛骨粉应符合 GB 1903.19 的规定。
- 2.1.52 地龙蛋白应符合原卫生部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。
- 2.1.53 中链甘油三酯应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.54 海参肽粉、地龙蛋白肽粉、牡蛎肽应符合原国家卫生计生委关于沙棘叶、天贝作为普通食品管理的公告（2013 年第 3 号）的规定。
- 2.1.55 人参肽、葛根肽、苦瓜肽、核桃肽应符合 GB 20371 的规定。

- 2.1.56 奇亚籽应符合原国家卫生计生委关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.57 小麦水解蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.58 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.59 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.60 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定
- 2.1.61 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.62 N-乙酰神经氨酸应符合原国家卫生计生委关于乳木果油等 10 种新食品原料的公告（2017 年第 7 号）的规定。
- 2.1.63 硫酸亚铁应符合 GB 29211 的规定。
- 2.1.64 甘氨酸亚铁应符合 GB 30606 的规定。
- 2.1.65 乙二胺四乙酸铁钠应符合 GB 22557 的规定。
- 2.1.66 甘氨酸锌应符合 GB 1903.2 的规定。
- 2.1.67 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.68 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.69 柠檬酸钙应符合 GB 1903.14 的规定。
- 2.1.70 甘氨酸钙应符合 GB 30605 的规定。
- 2.1.71 天门冬氨酸钙应符合 GB 29226 的规定。
- 2.1.72 乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。
- 2.1.73 纯净水应符合 GB 19298 的规定。
- 2.1.74 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.75 枳椇子应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.76 维生素 A（醋酸视黄酯）应符合 GB 14750 和 GB 1903.31 的规定。
- 2.1.77  $\gamma$ -氨基丁酸应符合原卫生部关于批准  $\gamma$ -氨基丁酸、初乳碱性蛋白、共轭亚油酸、共轭亚油酸甘油酯、植物乳杆菌（菌株号 ST-III）、杜仲籽油为新资源食品的公告（2009 年第 12 号）的规定。
- 2.1.78 磷脂酰丝氨酸、玉米低聚肽粉应符合原卫生部关于批准蔗糖聚酯、玉米低聚肽粉、磷脂酰丝氨酸等 3 种物品为新资源食品的公告（2010 年第 15 号）的规定。
- 2.1.79 雨生红球藻应符合原卫生部关于批准雨生红球藻等新资源食品的公告（2010 年第 17 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	粉末状或颗粒状，无结块，溶解后应澄清或呈均匀的混悬液	取 5g 左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽及性状，按标签上所述的食用方法于透明玻璃烧杯内用蒸馏水溶解稀释后，立即嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味，静置 2min 后，看烧杯底部有无杂质。
色泽	色泽均匀，无花纹与色斑	
气味和滋味	具有本品应有的气味和滋味，无刺激，无焦糊酸败现象，无异味	
杂质	无外来杂质	

### 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
水分, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.3
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
甲基汞 <sup>a</sup> (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
维生素 A <sup>b</sup> , μg/kg	4000~17000	GB 5009.82
维生素 D <sup>b</sup> , μg/kg	10~20	GB 5009.82
展青霉素 <sup>c</sup> , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
维生素 C <sup>b</sup> , mg/kg	1000~2250	GB 5009.86
烟酸 <sup>b</sup> , mg/kg	110~330	GB 5009.89
维生素 E <sup>b</sup> , mg/kg	76~180	GB 5009.82
维生素 B <sub>1</sub> <sup>b</sup> , mg/kg	9~22	GB 5009.84
维生素 B <sub>2</sub> <sup>b</sup> , mg/kg	9~22	GB 5009.85
维生素 B <sub>6</sub> <sup>b</sup> , mg/kg	7~22	GB 5009.154
维生素 B <sub>12</sub> <sup>b</sup> , μg/kg	10~66	GB 5413.14
铁 <sup>b</sup> , mg/kg	95~220	GB 5009.90
钙 <sup>b</sup> , mg/kg	2500~10000	GB 5009.92
锌 <sup>b</sup> , mg/kg	60~180	GB 5009.14
牛磺酸 <sup>b</sup> , g/kg	1.1~1.4	GB 5009.169
氰化物 (以 HCN 计) <sup>d</sup> , mg/L	≤ 0.05	GB 5009.36



脲酶试验（仅适用于以大豆、黑豆为原料的饮料）	阴性	GB/T 5009.183
甜菊糖苷（以甜菊醇当量计） <sup>e</sup> , g/kg ≤	0.2	SN/T 3854
蛋白质 <sup>f</sup> , % ≥	1.0	GB 5009.5
肽含量（以干基计） <sup>g</sup> , % ≥	2.0	GB/T 22492 附录 B
<p>注：a 仅适用于添加牡蛎的产品。</p> <p>b 仅适用于添加该食品营养强化剂的产品。</p> <p>c 仅适用于添加山楂及其制品、苹果及其制品的产品。</p> <p>d 仅适用于添加杏仁原料的饮料，按产品标示标签的冲调比例稀释后检测。</p> <p>e 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。</p> <p>f 适用于胶原蛋白肽固体饮料、肽粉固体饮料、植物蛋白固体饮料、动物蛋白固体饮料、复合蛋白固体饮料产品的检验。</p> <p>g 适用于胶原蛋白肽固体饮料、肽粉固体饮料、小麦低聚肽固体饮料产品的检验。</p> <p>*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</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 <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>3</sup>	5×10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
乳酸菌数 <sup>c</sup> , CFU/g ≥	1×10 <sup>6</sup>				GB 4789.35
霉菌, CFU/g ≤	50				GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
<p>注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。</p> <p>b 菌落总数不适用于添加益生菌的产品。</p> <p>c 乳酸菌仅适用于添加益生菌的产品。</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 的规定。

## 2.6 食品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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定；新食品原

料的使用应符合国家相关公告的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

### 3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、水分、菌落总数（不适用于添加益生菌的产品）、大肠菌群和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

## 编制说明

固体饮料是以抗性糊精、低聚异麦芽糖、脱脂乳粉、低聚果糖、低聚木糖、麦芽糊精、浓缩乳清蛋白粉、全脂乳粉、乳清粉、乳清蛋白粉、低聚半乳糖、水苏糖、食用葡萄糖、山梨糖醇、鱼胶原蛋白肽粉、聚葡萄糖、无水葡萄糖、海藻糖中的一种或几种为原料，加或不加入牛初乳粉、椰子粉、燕麦粉、奇亚籽、大豆分离蛋白、大豆粉、海藻粉（可食用的海带、紫菜、裙带菜、石花菜的一种或几种）、果胶、甜橙果粉、水蜜桃果粉、苹果粉、梨粉、桃粉、柠檬粉、草莓粉、燕窝肽粉、大豆肽粉、大麦若叶青汁粉、猴头菇粉、菊粉、魔芋粉、蓝莓粉、叶黄素酯、葡萄果粉、核桃肽、乳糖、牛蒡根、牦牛骨粉、小麦低聚肽、玉米低聚肽粉、 $\gamma$ -氨基丁酸、磷脂酰丝氨酸、雨生红球藻、魔芋凝胶、小麦水解蛋白、地龙蛋白、N-乙酰神经氨酸、人参（5年及5年以下人工种植的人参）肽、海参肽粉、地龙蛋白肽粉、葛根肽、苦瓜肽、牡蛎肽、山楂粉、枇杷叶、中链甘油三酯、咖啡粉中的一种或几种，加或不加入丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、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、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、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、桃仁、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、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香中的一种或几种或其提取物，加入或不加入乳双歧杆菌、鼠李糖乳杆菌、植物乳杆菌、凝结芽孢杆菌、嗜热链球菌、保加利亚乳杆菌、嗜酸乳杆菌、长双歧杆菌、干酪乳杆菌、罗伊氏乳杆菌、副干酪乳杆菌、短双歧杆菌、动物双歧杆菌、发酵乳杆菌中的一种或几种，加入或不加入L-乳酸钙、碳酸钙、葡萄糖酸钙、柠檬酸钙、甘氨酸钙、天门冬氨酸钙、乳酸钙、葡萄糖酸亚铁、柠檬酸锌、葡萄糖酸锌、硫酸亚铁、乳酸亚铁、甘氨酸亚铁、焦磷酸铁、乙二胺四乙酸铁钠、乳酸锌、甘氨酸锌、酪蛋白磷酸肽、牛磺酸、维生素A（醋酸视黄酯）、维生素D（麦角钙化醇或胆钙化醇）、维生素C、维生素B<sub>1</sub>（盐酸硫胺素或硝酸硫胺素）、维生素B<sub>2</sub>（核黄素或核黄素5'-磷酸钠）、维生素B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、维生素B<sub>12</sub>（氰钴胺或羟钴胺）、维生素E（d1- $\alpha$ -醋酸生育酚，或d1- $\alpha$ -生育酚）、烟酸（烟酰胺）中的一种或几种，加入或不加入草莓香精、葡萄香精、樱桃香精、苹果香精、橙子香精、蔓越莓香精、青檬香精、芒果香精、水蜜桃香精、二氧化硅、甜菊糖苷、柠檬酸、L-苹果酸中的一种或几种，经备料、混合、干燥、混合或不混合、制粒或不制粒、包装制成的固体饮料。

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》的有关规定，参

照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新蔡三九九诺生物科技有限公司

H N

Q B