



412529S-2026



汤阴县扁鹊北艾生物科技有限公司企业标准

Q/BQBA 0002S-2026

固体饮料

2026-08-31 发布

2026-08-31 实施

汤阴县扁鹊北艾生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由汤阴县扁鹊北艾生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张斌斌。

H N
Q B

固体饮料

1 范围

本标准规定了固体饮料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食药物质[丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、马齿苋、乌梅、火麻仁、代代花、白扁豆、白扁豆花、余甘子、花椒、赤小豆、昆布、酸枣、黑枣、郁李仁、青果、生姜、枳椇子、山药、砂仁、香橼、香薷、淡竹叶、淡豆豉、菊苣、黄芥子、紫苏籽、黑胡椒、槐花、榧子、芦根、橘皮、薤白、地黄、麦冬、天冬、化橘红、黄精、西洋参、铁皮石斛、黄芪、桑椹、牡蛎、沙棘、酸枣仁、白茅根、茯苓、肉苁蓉、杜仲叶、乌梢蛇、阿胶、百合、莲子、葛根、灵芝、金银花、党参、天麻、槐米、决明子、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、山楂、干姜、佛手、栀子、甘草、薏苡仁、鸡内金、麦芽、益智仁、白芷、鱼腥草、桔梗、玉竹、罗汉果、胖大海、山茱萸、覆盆子、肉桂、陈皮、芡实、苦荞、橘红、桂圆、黑芝麻、大枣、木瓜、白果、桑叶、荷叶、莱菔子、高良姜、紫苏、蒲公英、蝮蛇、薄荷、藿香、芫荽、肉豆蔻中的一种或几种]或其提取物、坚果籽类、花类[茶树花、杜仲雄花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、丹凤牡丹花中的一种或几种]、薯芋类[红薯、白薯、马铃薯、芋头、木薯、魔芋中的一种或几种]、人参（人工种植5年及5年以下）、荞麦、花生、绿豆、小麦、大麦、糙米、红米、红豆、薏米、黄豆、小米、燕麦、白豆、高粱、黑米、黑豆、白芝麻、杏仁、核桃、桃仁、果蔬浆/（汁）或干（片）或粉、蛹虫草、松花粉、枸杞、黑枸杞、食用菌[香菇、木耳、草菇、平菇、秀珍菇、金针菇、杏鲍菇、茶树菇、银耳、猴头菇、牛肝菌、竹荪、口蘑、松露、松口蘑（松茸）中的一种或几种]、玛咖粉、辣木叶、广东虫草子实体、库拉索芦荟凝胶、蝉花子实体（人工培植）、小麦胚、番茄籽油、酵母、菊粉、杜仲籽油、磷虾油、雨生红球藻、螺旋藻（钝顶螺旋藻、极大螺旋藻）、盐藻及提取物、海参、乌骨鸡、蚕蛹、奇亚籽、圆苞车前子壳、金花茶、雪莲培养物、DHA藻油、芦笋、刺梨、玉米须、乳清蛋白粉、大豆蛋白粉、叶黄素酯、白芸豆提取物、黑咖啡、大麦苗粉、茶粉、乳粉、植物蛋白、植物蛋白肽、胶原蛋白肽、 γ -氨基丁酸、鱼油提取物、花生四烯酸油脂、N-乙酰神经氨酸、燕麦 β -葡聚糖、酵母 β -葡聚糖、棉籽低聚糖、茶叶茶氨酸、塔格糖、壳寡糖、低聚甘露糖、水苏糖、低聚半乳糖、异麦芽酮糖醇、低聚木糖、L-阿拉伯糖、D-阿洛酮糖、水飞蓟籽油、小麦低聚肽、玉米低聚肽粉、表没食子儿茶素没食子酸酯、乳矿物盐、金花茶培养物、前花青素中的一种或多种为原料，加入或不加入维生素C（L-抗坏血酸）、木糖醇、山梨糖醇、赤藓糖醇、麦芽糊精、甜菊糖苷、柠檬酸、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、二氧化硅、食用香精、食用香料、微晶纤维素、阿斯巴甜、乳酸钙中的

一种或几种，经预处理、提取或不提取、浓缩或不浓缩、烘干或不烘干、粉碎或不粉碎，加入或不加入益生菌，经混合、包装等工艺加工而成的固体饮料。

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 食药物质应符合《中华人民共和国药典》2025 版的规定。
- 2.1.3 食药物质提取物应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.4 坚果籽类、杏仁、白芝麻、核桃、桃仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 玫瑰花（重瓣红玫瑰）、薯芋类、芦笋、刺梨、玉米须应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.6 茶树花应符合原卫计委公告（2013 年第 1 号）的规定。
- 2.1.7 杜仲雄花应符合原卫计委公告（2014 年第 6 号）的规定。
- 2.1.8 丹凤牡丹花应符合原卫生部 2013 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.9 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合原卫生部公告（2012 年第 17 号）的规定。
- 2.1.10 荞麦、花生、绿豆、小麦、大麦、糙米、红米、红豆、薏米、黄豆、小米、燕麦、白豆、高粱、黑米、黑豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 果蔬浆/（汁）应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.12 蔬菜干（或片）应符合 QB/T 2076 的规定。
- 2.1.13 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.14 蛹虫草粉应符合 GH/T 1443 的规定。
- 2.1.15 松花粉应符合 GB 31636 的规定。
- 2.1.16 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.17 黑枸杞应洁净、无霉变、无虫蛀、无外来杂质，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.18 水果干或片应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.19 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.20 玛咖粉应符合 QB/T 5726 的规定。
- 2.1.21 辣木叶应符合原卫生部公告（2012 年第 19 号）的规定。
- 2.1.22 广东虫草子实体应符合原卫计委公告（2013 年第 1 号）的规定。
- 2.1.23 库拉索芦荟凝胶应符合原卫生部公告（2008 年第 12 号）的规定。
- 2.1.24 蝉花子实体（人工培植）应符合卫健委 2020 年第 9 号公告的规定。
- 2.1.25 小麦胚应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.26 番茄籽油应符合 LS/T 3252 的规定。

- 2.1.27 酵母应符合 GB/T 20886.1 的规定。
- 2.1.28 菊粉应符合 GB/T 41377 的规定。
- 2.1.29 杜仲籽油应符合 GB/T 45319 的规定。
- 2.1.30 磷虾油应符合 SC/T 3506 的规定。
- 2.1.31 雨生红球藻应符合 GB/T 30893 的规定。
- 2.1.32 螺旋藻（钝顶螺旋藻、极大螺旋藻）应符合 GB/T 16919 的规定。
- 2.1.33 盐藻及提取物应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.34 壳寡糖应符合 QB/T 5503 的规定。
- 2.1.35 海参应符合 GB 31602 的规定。
- 2.1.36 乌骨鸡应符合 GB/T 23969 的规定。
- 2.1.37 蚕蛹应清洁、无腐败变质、无虫蛀，并符合原卫生部 2004 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.38 奇亚籽应符合原卫计委公告（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.39 圆苞车前子壳应符合原卫计委公告（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.40 金花茶应符合原卫生部公告（2010 年第 9 号）的规定。
- 2.1.41 雪莲培养物应符合原卫生部公告（2010 年第 9 号）的规定。
- 2.1.42 DHA 藻油应符合原卫生部公告（2010 年第 3 号）的规定。
- 2.1.43 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.44 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.45 叶黄素酯应符合 QB/T 5941 的规定。
- 2.1.46 白芸豆提取物应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.47 黑咖啡应符合 NY/T 289 的规定。
- 2.1.48 大麦苗粉应无霉变、无虫蛀、无异味、无肉眼可见外来杂质，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.49 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.50 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.51 植物蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.52 植物蛋白肽应符合 GB 31611 的规定。
- 2.1.53 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.54 γ -氨基丁酸应符合 QB/T 5633.7 的规定。
- 2.1.55 鱼油提取物应符合 SC/T 3503 的规定。
- 2.1.56 花生四烯酸油脂应符合 GB 1903.65 的规定。
- 2.1.57 N-乙酰神经氨酸应符合 QB/T 5939 的规定。
- 2.1.58 燕麦 β -葡聚糖应符合 QB/T 5794 的规定。

- 2.1.59 酵母 β -葡聚糖应符合 GB 1903.80 的规定。
- 2.1.60 棉籽低聚糖应符合 GH/T 1063 的规定。
- 2.1.61 茶叶茶氨酸应符合原卫计委公告（2014 年第 15 号）的规定。
- 2.1.62 塔格糖应符合 QB/T 4613 的规定。
- 2.1.63 低聚甘露糖应符合原卫计委公告（2013 年第 10 号）的规定。
- 2.1.64 水苏糖应符合 GB/T 30390 的规定。
- 2.1.65 低聚半乳糖应符合 GB 1903.27 的规定。
- 2.1.66 异麦芽酮糖醇应符合 QB/T 4486 的规定。
- 2.1.67 低聚木糖应符合原卫生部公告（2008 年第 12 号）的规定。
- 2.1.68 L-阿拉伯糖应符合 QB/T 4321 的规定。
- 2.1.69 D-阿洛酮糖应符合卫健委 2025 年第 4 号公告的规定。
- 2.1.70 水飞蓟籽油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.71 小麦低聚肽应符合 QB/T 5298 的规定。
- 2.1.72 玉米低聚肽粉应符合 QB/T 4707 的规定。
- 2.1.73 表没食子儿茶素没食子酸酯应符合原卫生部公告（2010 年第 17 号）的规定。
- 2.1.74 乳矿物盐应符合原卫生部公告（2009 年第 18 号）的规定。
- 2.1.75 金花茶培养物应符合卫健委 2024 年第 6 号公告的规定。
- 2.1.76 前花青素应符合卫健委 2024 年第 5 号公告的规定。
- 2.1.77 维生素 C（L-抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.78 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.79 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.80 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.81 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 2.1.82 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.83 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.84 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.85 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.86 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.87 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.88 食用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.89 益生菌应符合 QB/T 4575 和国家卫健委 2022 年第 4 号公告的规定。
- 2.1.90 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.91 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.92 乳酸钙应符合 GB 1886.21 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	粉状，允许有颗粒	取适量试样置于洁净的白瓷盘中，在自然光下，观察其性状、色泽及有无杂质，嗅其气味，用温开水漱口，后品尝其滋味
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
水分，g/100g	≤ 7.0	GB 5009.3
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
展青霉素 ^d ，μg/kg	≤ 50	GB 5009.185
甜菊糖苷 ^a （以甜菊糖当量计），g/kg	≤ 0.2	SN/T 3854
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
阿斯巴甜 ^a ，g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg	≤ 0.3	GB 5009.140
氰化物 ^b （以 HCN 计），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.36
脲酶试验	阴性（仅适用于添加大豆及其制品的产品）	GB 5009.183
注：1.*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； 2. ^a 适用于使用该食品添加剂的产品，按标签所示冲调方法稀释后检测； 3. ^b 适用于添加杏仁的产品，按标签所示冲调方法稀释后检测，检测结果换算以 HCN 计； 4. ^d 仅限于以苹果、山楂为原料制成的产品。		

2.4 微生物限度

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（若非指定，均以/25g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
乳酸菌数，CFU/g（活菌型产品）	≥10 ⁶				GB 4789.35
菌落总数，CFU/g（不适用于未添加益生菌的产品）	5	2	10 ⁴	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌，CFU/g	≤50				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4

注：^a 样品的采样和处理按 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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 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；新食品原料应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、乳酸菌数（仅限有此指标项的产品）、菌落总数（仅限有此指标项的产品）、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

固体饮料标准适用于以食药物质[丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、马齿苋、乌梅、火麻仁、代代花、白扁豆、白扁豆花、余甘子、花椒、赤小豆、昆布、酸枣、黑枣、郁李仁、青果、生姜、枳椇子、山药、砂仁、香橼、香薷、淡竹叶、淡豆豉、菊苣、黄芥子、紫苏籽、黑胡椒、槐花、榧子、芦根、橘皮、薤白、地黄、麦冬、天冬、化橘红、黄精、西洋参、铁皮石斛、黄芪、桑椹、牡蛎、沙棘、酸枣仁、白茅根、茯苓、肉苁蓉、杜仲叶、乌梢蛇、阿胶、百合、莲子、葛根、灵芝、金银花、党参、天麻、槐米、决明子、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、山楂、干姜、佛手、梔子、甘草、薏苡仁、鸡内金、麦芽、益智仁、白芷、鱼腥草、桔梗、玉竹、罗汉果、胖大海、山茱萸、覆盆子、肉桂、陈皮、芡实、苦荞、橘红、桂圆、黑芝麻、大枣、木瓜、白果、桑叶、荷叶、莱菔子、高良姜、紫苏、蒲公英、蝮蛇、薄荷、藿香、芫荽、肉豆蔻中的一种或几种]或其提取物、坚果籽类、花类[茶树花、杜仲雄花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、丹凤牡丹花中的一种或几种]、薯芋类[红薯、白薯、马铃薯、芋头、木薯、魔芋中的一种或几种]、人参（人工种植5年及5年以下）、荞麦、花生、绿豆、小麦、大麦、糙米、红米、红豆、薏米、黄豆、小米、燕麦、白豆、高粱、黑米、黑豆、白芝麻、杏仁、核桃、桃仁、果蔬浆/（汁）或干（片）或粉、蛹虫草、松花粉、枸杞、黑枸杞、食用菌[香菇、木耳、草菇、平菇、秀珍菇、金针菇、杏鲍菇、茶树菇、银耳、猴头菇、牛肝菌、竹荪、口蘑、松露、松口蘑（松茸）中的一种或几种]、玛咖粉、辣木叶、广东虫草子实体、库拉索芦荟凝胶、蝉花子实体（人工培植）、小麦胚、番茄籽油、酵母、菊粉、杜仲籽油、磷虾油、雨生红球藻、螺旋藻（钝顶螺旋藻、极大螺旋藻）、盐藻及提取物、海参、乌骨鸡、蚕蛹、奇亚籽、圆苞车前子壳、金花茶、雪莲培养物、DHA藻油、芦笋、刺梨、玉米须、乳清蛋白粉、大豆蛋白粉、叶黄素酯、白芸豆提取物、黑咖啡、大麦苗粉、茶粉、乳粉、植物蛋白、植物蛋白肽、胶原蛋白肽、 γ -氨基丁酸、鱼油提取物、花生四烯酸油脂、N-乙酰神经氨酸、燕麦 β -葡聚糖、酵母 β -葡聚糖、棉籽低聚糖、茶叶茶氨酸、塔格糖、壳寡糖、低聚甘露糖、水苏糖、低聚半乳糖、异麦芽酮糖醇、低聚木糖、L-阿拉伯糖、D-阿洛酮糖、水飞蓟籽油、小麦低聚肽、玉米低聚肽粉、表没食子儿茶素没食子酸酯、乳矿物盐、金花茶培养物、前花青素中的一种或多种为原料，加入或不加入维生素C（L-抗坏血酸）、木糖醇、山梨糖醇、赤藓糖醇、麦芽糊精、甜菊糖苷、柠檬酸、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、二氧化硅、食用香精、食用香料、微晶纤维素、阿斯巴甜、乳酸钙中的一种或几种，经预处理、提取或不提取、浓缩或不浓缩、烘干或不烘干、粉碎或不粉碎，加入或不加入益生菌，经混合、包装等工艺加工而成的固体饮料。

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》的要求制定本标准，作为企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

汤阴县扁鹊北艾生物科技有限公司

H N
Q B