



413366S-2018



法尔玛国际健康管理有限公司企业标准

Q/FEM 0005S-2018

固体饮料

2018-11-09 发布

2018-11-09 实施

法尔玛国际健康管理有限公司 发布

前

言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的要求编写。
本标准的附录 A 为规范性附录。
本标准由法尔码国际健康管理有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：李勇、牛鹿生。

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、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以大豆分离蛋白、小麦水解蛋白粉、乳蛋白饮料粉、荷叶（粉碎）、大麦苗（粉碎）、抹茶粉、桑叶（粉碎）、苹果粉、橘子粉、甜橙粉、枸杞（粉碎）、红枣粉、核桃粉（熟化）、百合粉（熟化）、薏米粉（熟化）、香芋粉（熟化）、山药粉（熟化）、胡萝卜粉、黑豆（炒熟、粉碎）、豌豆（炒熟、粉碎）、大豆（炒熟、粉碎）、白芸豆（炒熟、粉碎）、银耳（粉碎）、苦瓜粉、南瓜粉、黄秋葵（粉碎）、菠菜粉、燕麦粉（熟化）、圆苞车前子壳（粉碎）、魔芋（粉碎）、莲子（粉碎）、决明子（粉碎）、低聚木糖、牛磺酸、富马酸亚铁、氧化锌、叶酸、维生素 D（维生素 D₃）、维生素 B₁（盐酸硫胺）、维生素 B₂（核黄素）、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、氧化镁、结晶果糖、淡水鱼胶原蛋白肽粉、芦荟（库拉索芦荟凝胶）（粉碎）、黄精（粉碎）、维生素 E（dl- α -醋酸生育酚）、维生素 C（L-抗坏血酸）、烟酸、浓缩乳清蛋白、小麦低聚肽、酪蛋白磷酸肽、草莓粉、甜橙粉、红枣粉、菊粉、牛初乳、枸杞子（粉碎）、果胶、低聚果糖、水苏糖、低聚异麦芽糖、橘皮（粉碎）、玛咖粉、牡蛎（粉碎）、干海参（粉碎）、泛酸钙、植物甾醇、蛹虫草（粉碎）、高良姜（粉碎）、碳酸钙、维生素 K、地龙蛋白、人参（五年以下、人工种植）、纳豆（粉碎）、红曲米粉的几种为原料，部分经粉碎、部分熟化、混合、干燥、包装而成的固体饮料。本产品稀释十倍饮用。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。

2.1.2 小麦水解蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。

2.1.3 乳蛋白饮料粉应符合 Q/STJ 0012S，附录 A 的规定。

2.1.4 荷叶、桑叶、百合粉、山药粉、黄秋葵、决明子、枸杞子、橘子皮、山楂应符合应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.5 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。

2.1.6 苹果粉、橘子粉、甜橙粉、草莓粉、香芋粉、胡萝卜粉、苦瓜粉、菠菜粉、南瓜粉应干净、无腐烂变质，符合 NY/T 1884 的规定。

- 2.1.7 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.8 红枣粉应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.9 豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。
- 2.1.10 大豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.11 白芸豆粉应符合 T/CCCMHPIE1.26 的规定。
- 2.1.12 银耳应符合 NY/T 834 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.13 红曲米粉应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.14 芦荟（库拉索芦荟凝胶）应符合 QB/T 2489 和卫生部（2008 年 12 号）的规定。
- 2.1.15 纳豆应符合 SB/T 10528 的规定。
- 2.1.16 圆苞车前子壳应符合国家卫计委公告（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.17 魔芋应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.18 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。
- 2.1.19 低聚木糖应符合 GB/T 35545 的规定。
- 2.1.20 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.21 富马酸亚铁、维生素 D₃、维生素 B₁₂、泛酸钙应符合《中华人民共和国药典》2015 年版二部的规定。
- 2.1.22 氧化锌应符合 GB 1903.4 的规定。
- 2.1.23 叶酸应符合 GB 15570 的规定。
- 2.1.24 维生素 B₁ 应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.25 维生素 B₂ 应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.26 维生素 B₆ 应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.27 氧化镁应符合 GB 1886.216 的规定。
- 2.1.28 结晶果糖应符合 GB/T 26762 的规定。
- 2.1.29 淡水鱼胶原蛋白肽粉应符合 SB/T 10634 的规定。
- 2.1.30 黄精应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.31 维生素 E（dl- α -醋酸生育酚）应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.32 维生素 C（L-抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.33 浓缩乳清蛋白应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.34 小麦低聚肽应符合卫生部公告（2012 年第 16 号）的规定。
- 2.1.35 酪蛋白磷酸肽应符合 GB 31617 的规定。

- 2.1.36 人参（人工种植，五年以下）应符合卫生部公告（2012 年第 17 号）的规定。
- 2.1.37 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.38 菊粉应符合卫生部公告（2009 年第 5 号）的规定。
- 2.1.39 牛初乳应符合 RHB 602 的规定。
- 2.1.40 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.41 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.42 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.43 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.44 玛咖粉应符合 DBS53/ 001 的规定。
- 2.1.45 牡蛎应符合 GB/T 20552 的规定。
- 2.1.46 植物甾醇应符合卫生部公告（2010 年第 3 号）的规定。
- 2.1.47 蛹虫草应符合国家卫计委公告（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.48 大麦苗应符合卫生部公告（2012 年第 8 号）的规定。
- 2.1.49 维生素 K 应符合《中华人民共和国药典》2015 年版二部的规定。
- 2.1.50 地龙蛋白应符合卫生部公告（2009 年第 18 号）的规定。
- 2.1.51 高良姜应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.52 黑豆粉、薏米粉应符合 LS/T 3302 的规定。
- 2.1.53 核桃粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.54 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.55 干海参应符合 GB 31602 的规定。
- 2.1.56 燕麦粉应符合 GB 4404.4 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	样品中取出 50g, 将内容物倒入一洁净烧杯中, 在室内自然光线下观察其性状、色泽、杂质, 嗅其气味, 然后以温水漱口, 品尝其滋味。
色泽	具有产品固有的色泽	
气味	具有本品特有的气味	
滋味	具有本品特有的滋味	

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	≤ 5.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.4
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
六六六, mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.19
敌敌畏, mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.20
乐果, mg/kg	≤ 1.0	GB/T 5009.20
展青霉素, ⁸ μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
甲基汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
维生素 D ^a , μg/kg	10~20	GB 5009.82
维生素 B ₁ ^b , mg/kg	9~22	GB 5009.84
维生素 B ₂ ^c , mg/kg	9~22	GB 5009.85
维生素 B ₆ ^d , mg/kg	7~22	GB 5009.154
维生素 B ₁₂ ^e , μg/kg	10~66	GB/T 5009.217
维生素 C ^f , mg/kg	1000~2250	GB 5413.18
维生素 E ^g , mg/kg	76~180	GB 5009.82
维生素 K ^h , mg/kg	7~22	GB 5009.158
叶酸 ⁱ , μg/kg	600~6000	GB 5009.211
镁 (以 Mg 计) ^k , mg/kg	1300~2100	GB 5009.241
钙 (以 Ca 计) ^l , mg/kg	2500~10000	GB 5009.92
铁 (以 Fe 计) ^m , mg/kg	95~220	GB 5009.90
牛磺酸 ^o , g/kg	1.1~1.4	GB 5009.169
肽 ^p , g/kg	≥ 10	GB/T 22492
IgG ^q , g/100g	≥ 0.5	NY/T 2070
烟酸 ^h , mg/kg	110~330	GB 5009.89
泛酸 ⁿ , mg/kg	22~80	GB 5009.210

注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

a 适用于添加维生素 D 的产品。

b 适用于添加维生素 B₁ 的产品。

c 适用于添加维生素 B₂ 的产品。

d 适用于添加维生素 B₆ 的产品。

e 适用于添加维生素 B₁₂ 的产品。

f 适用于添加维生素 C 的产品。
 g 适用于添加苹果粉的产品。
 h 适用于添加烟酸的产品。
 j 适用于添加叶酸的产品。
 k 适用于添加镁盐的产品。
 l 适用于添加钙盐的产品。
 m 适用于添加铁盐的产品。
 n 适用于添加泛酸的产品。
 o 适用于添加牛磺酸的产品。
 p 适用于添加多肽的产品。
 q 适用于添加牛初乳的产品。

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 ³	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
霉菌, CFU/g ≤	20				GB 4789.15
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 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。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。食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、水分、灰分、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。

附录 A

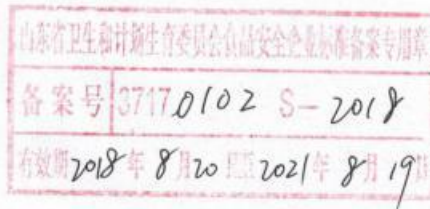
Q/STJ

山东天骄生物技术有限公司企业标准

Q/STJ 0012S-2018

代替 Q/STJ 0012S-2015

含乳食品基料粉



2018-08-06 发布

2018-08-06 实施

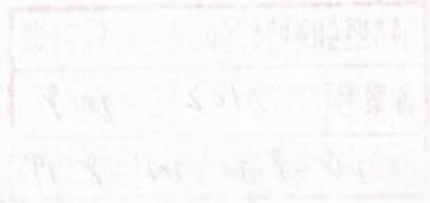
山东天骄生物技术有限公司 发布

Q/STJ0012S-2018

山东天骄生物技术有限公司

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。
本标准严格按照 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。
本标准代替 Q/STJ 0012S-2015《含乳食品基料粉》。
本标准由山东天骄生物技术有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：李海岭、李子来、胡树刚。
本标准自发布之日起有效期限 3 年，到期复审。
生产单位：山东天骄生物技术有限公司。
地址：山东省菏泽市定陶区陈集镇。



含乳食品基料粉

1 范围

本标准规定了含乳食品基料粉的术语和定义、技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以乳或乳制品（乳粉、奶油、干酪、乳清粉和乳清蛋白粉等）为原料，添加葡萄糖浆、食用植物油、白砂糖、乳酸菌、低聚异麦芽糖中的一种或多种为辅料，添加食品添加剂酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾、硬脂酰乳酸钠、二氧化硅、食品用香精、复合氨基酸、复配营养强化剂中的一种或多种，经油相制备、水相制备、乳化、均质、喷雾干燥、计量包装等主要工艺加工制成的含乳食品基料粉。

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，仅所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（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB 1886.65 食品安全国家标准 食品添加剂 单，双甘油脂肪酸酯
- GB 1886.92 食品安全国家标准 食品添加剂 硬脂酰乳酸钠
- GB 1886.212 食品安全国家标准 食品添加剂 酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）
- GB 2716 食用植物油卫生标准
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数的测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母菌计数
- 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 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- 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 5420 食品安全国家标准 干酪
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8946 塑料编织袋通用技术要求
- GB 11674 食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 19644 食品安全国家标准 乳粉

Q/STJ0012S-2018

- GB 19646 食品安全国家标准 奶油、稀奶油和无水奶油
 GB/T 20881 低聚异麦芽糖
 GB/T 20885 葡萄糖浆
 GB 25561 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸氢二钾
 GB 25576 食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化硅
 GB 26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
 QB/T 4575 食品加工用乳酸菌
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令《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[2009]第123号令《食品标识管理规定》

3 术语和定义

焦粒

在含乳食品基料粉生产过程中,因受热碳化而成,经筛后仍可混入成品中的深黄色至黑色物质。

4 技术要求

4.1 原辅料

4.1.1 葡萄糖浆

应符合GB/T 20885的规定。

4.1.2 奶油

应符合GB 19646的规定。

4.1.3 干酪

应符合GB 5420的规定

4.1.4 乳粉

应符合GB 19644的规定。

4.1.5 食用植物油

应符合GB 2716的规定。

4.1.6 乳清粉、乳清蛋白粉

应符合GB 11674的规定。

4.1.7 白砂糖

应符合GB/T 317的规定。

4.1.8 低聚异麦芽糖

应符合GB/T 20881的规定。

4.1.9 乳酸菌

应符合QB/T 4575的规定。

4.1.10 复合氨基酸、复配营养强化剂

应符合GB 26687的规定。

4.1.11 食品用香精

应符合GB 30616的规定。

4.1.12 酪蛋白酸钠

应符合GB 1886.212的规定。

Q/STJ0012S-2018

4.1.13 单, 双甘油脂肪酸酯

应符合GB 1886.65的规定。

4.1.14 磷酸氢二钾

应符合GB 25561的规定。

4.1.15 二氧化硅

应符合GB 25576的规定。

4.1.16 硬脂酰乳酸钠

应符合GB 1886.92的规定。

4.1.17 生产用水

应符合GB 5749的规定。

4.2 生产工艺

油相制备

水相制备

乳化→均质→杀菌→喷雾干燥→计量包装→成品入库。

4.3 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项目	指标
色泽	白色至乳白色或淡黄色, 或具有与添加成分相符的色泽
滋味与气味	具有产品应有的香味, 无异味
组织状态	疏松粉末状、无结块
杂质	无外来杂质

4.4 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)	≤	6.0	GB 5009.3
灰分/(g/100g)	≤	5.0	GB 5009.4
脂肪/(g/100g)	≥	5.0	GB 5009.6
蛋白质/(g/100g)	≥	0.3	GB 5009.5
焦粒/(个/100g)	≤	5	—
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.11
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.9	GB 5009.12
食品营养强化剂	应符合GB 14880的规定		
食品添加剂	应符合GB 2760的规定		

4.5 微生物指标

应符合表3的规定。

Q/STJ0012S-2018

表3 微生物指标

项 目	采样方案及限量				检测方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ⁷	5×10 ⁷	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌/(CFU/g) ≤	50				GB 4789.15

注：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为致病菌指标可接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。样品的采样及处理按4789.1处理。

4.6 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760、GB 14880及国家卫计委关于食品添加剂公告的规定。

6 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 检验方法

7.1 感官检验

7.1.1 色泽

取适量样品，将其置于洁净的无色或白色平盘器皿中，于自然光或相当于自然光的室内，用肉眼视其色泽。

7.1.2 滋味与气味

取样品15g，放入100ml烧杯中，加入50℃-85℃的水中，搅拌均匀，嗅其气味，品其滋味。

7.1.3 组织状态

取适量样品，将其置于洁净的无色或白色平盘器皿中，于自然光或相当于自然光的室内，用肉眼观察组织状态。

7.1.4 杂质

取适量样品，将其置于洁净的无色或白色平盘器皿中，于自然光或相当于自然光的室内，用肉眼观察杂质。

7.2 理化检验

按表2规定的相应的检验方法测定。

7.2.1 焦粒

取100g样品平铺在洁净的白色器皿上，置于明亮处，观察其焦粒数量。

7.3 微生物检验

按表3、表4规定的相应的方法检验。

7.4 净含量检验

按JJF 1070规定的方法进行。

8 检验规则

8.1 组批

Q/STJ0012S-2018

在同一条件、同一生产周期下，用同一批原料生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

8.2 抽样

每批产品从5个不同部位随机抽取样品。取样时，用清洁、干燥的取样工具取表层以下的样品，样品数量不少于1kg，迅速混匀，然后分装于两个清洁的样品袋中，密封，贴上标签，一袋供检测用，一袋封存备查。

8.3 检验

8.3.1 出厂检验

8.3.1.1 产品出厂须经公司质量检验部门检验合格，签发合格证后方可出厂。

8.3.1.2 出厂检验项目为感官、水分、脂肪、菌落总数、大肠菌群。

8.3.2 型式检验

8.3.2.1 型式检验项目为本标准规定的全部项目。

8.3.2.2 正常生产每6个月进行一次型式检验。此外有下列情形之一时也应进行型式检验：

- 新产品试制鉴定时；
- 原料、工艺、设备有较大变化时；
- 产品停产半年以上，恢复生产时；
- 出厂检验结果与上一次型式检验结果有差异较大时；
- 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

8.4 判定规则

8.4.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

8.4.2 微生物指标如有一项不符合要求，即判该批产品为不合格。其他项目如有一项以上(含一项)不合格，应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项以上(含一项)不合格，则判该批产品为不合格品。

9 标志、标签、包装、运输、贮存

9.1 标志、标签

产品标签应符合GB 7718、GB 28050及相关要求的规定，包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

9.2 包装

9.2.1 产品内包装采用聚乙烯塑料袋，应符合GB 4806.7的规定。

9.2.2 产品外包装采用复合塑料编织袋，应符合GB/T 8946的规定。

9.2.3 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异味，便于装卸、仓储和运输。

9.3 运输

9.3.1 运输产品时应避免日晒、雨淋。运输工具应保持清洁、干燥、无污染，具有防尘、防雨雪设施；不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的货物混装、混运。

9.4 贮存

9.4.1 产品应贮存在干燥通风良好的场所，有防尘、防蝇、防鼠等设施，不得与有毒、有害、有异影响产品质量的物品同处贮存。产品应离墙、离地，分类堆放。

9.4.2 产品在本标准规定的条件下运输贮存，保质期为18个月。

编制说明

本标准适用于以大豆分离蛋白、小麦水解蛋白粉、乳蛋白饮料粉、荷叶（粉碎）、大麦苗（粉碎）、抹茶粉、桑叶（粉碎）、苹果粉、橘子粉、甜橙粉、枸杞（粉碎）、红枣粉、核桃粉（熟化）、百合粉（熟化）、薏米粉（熟化）、香芋粉（熟化）、山药粉（熟化）、胡萝卜粉、黑豆（炒熟、粉碎）、豌豆（炒熟、粉碎）、大豆（炒熟、粉碎）、白芸豆（炒熟、粉碎）、银耳（粉碎）、苦瓜粉、南瓜粉、黄秋葵（粉碎）、菠菜粉、燕麦粉（熟化）、圆苞车前子壳（粉碎）、魔芋（粉碎）、莲子（粉碎）、决明子（粉碎）、低聚木糖、牛磺酸、富马酸亚铁、氧化锌、叶酸、维生素 D（维生素 D₃）、维生素 B₁（盐酸硫胺）、维生素 B₂（核黄素）、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、氧化镁、结晶果糖、淡水鱼胶原蛋白肽粉、芦荟（库拉索芦荟凝胶）（粉碎）、黄精（粉碎）、维生素 E（dl- α -醋酸生育酚）、维生素 C（L-抗坏血酸）、烟酸、浓缩乳清蛋白、小麦低聚肽、酪蛋白磷酸肽、草莓粉、甜橙粉、红枣粉、菊粉、牛初乳、枸杞子（粉碎）、果胶、低聚果糖、水苏糖、低聚异麦芽糖、橘皮（粉碎）、玛咖粉、牡蛎（粉碎）、干海参（粉碎）、泛酸钙、植物甾醇、蛹虫草（粉碎）、高良姜（粉碎）、碳酸钙、维生素 K、地龙蛋白、人参（五年以下、人工种植）、纳豆（粉碎）、红曲米粉的几种为原料，部分经粉碎、部分熟化、混合、干燥、包装而成的固体饮料。本产品稀释十倍饮用。

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。

本标准规定了固体饮料的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

法尔玛国际健康管理有限公司