



412583S-2018



法尔玛国际健康管理有限公司企业标准

Q/FEM 0002S-2018

固体饮料

2018-08-24 发布

2018-08-24 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、附录 B、附录 C、附录 D、附录 D 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。

本标准适用于以小麦低聚肽、白芸豆(清洗、粉碎)、大豆分离蛋白、小麦水解蛋白粉、淡水鱼胶原蛋白肽粉、玉米低聚肽粉、豌豆肽、核桃肽、牡蛎肽、骨胶原蛋白肽粉、圆苞车前子壳(粉碎)、枸杞子(粉碎)、黄精(粉碎)、人参(人工种植,五年以下)(粉碎)、果胶、魔芋(粉碎)、荷叶(粉碎)、决明子(粉碎)、抹茶、橘皮(粉碎)、山楂(粉碎)、咖啡、荞麦(粉碎)、山药(粉碎)、地龙蛋白、纳豆(粉碎)、红曲米、浓缩乳清蛋白粉、燕麦(粉碎)、黄秋葵(粉碎)、芦荟(库拉索芦荟凝胶)、大麦苗(粉碎)、桑叶(粉碎)、苹果(粉碎)、甜橙(粉碎)、橘子(粉碎)、草莓(粉碎)、菊粉、红枣(粉碎)、核桃(粉碎)、百合(粉碎)、薏米(粉碎)、香芋(粉碎)、胡萝卜(粉碎)、黑豆(炒熟、粉碎)、豌豆(炒熟、粉碎)、大豆(炒熟、粉碎)、银耳(粉碎)、苦瓜(清洗、粉碎)、菠菜(粉碎)、莲子(粉碎)、绿茶(粉碎)、樱桃(粉碎)、沙棘(粉碎)、水溶性番茄浓缩物(粉碎、干燥)、玛咖粉、葛根粉、肉桂(粉碎)、桑葚(粉碎)、杜仲雄花(粉碎)、牛初乳、海参(熟制、粉碎)、牡蛎(熟制、粉碎)、鹿鞭(熟制、粉碎)、羊乳粉、香菇(粉碎)、猴头菇(粉碎)、雪莲培养物、蛹虫草(粉碎)、 γ -氨基丁酸、维生素 C (L-抗坏血酸)、富马酸亚铁、聚葡萄糖、低聚半乳糖、磷酸氢钙、高良姜(粉碎)、昆布(粉碎)、婴儿双歧杆菌、乳双歧杆菌、鼠李糖乳杆菌、嗜酸乳杆菌、植物乳杆菌、干酪乳杆菌、副干酪乳杆菌、叶酸、牛磺酸、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)、左旋肉碱、柠檬酸、氧化锌、氧化镁、D-甘露糖醇、抗性糊精、酪蛋白磷酸肽、 β -羟基- β -甲基丁酸钙、植脂末(葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、酪蛋白磷酸氢二钾、硬脂酰乳酸钠、二氧化硅)、卡拉胶、结晶果糖、低聚木糖、低聚果糖、水苏糖、低聚异麦芽糖中的几种为原料,经配料、混合、粉碎(或不粉碎)、制粒(或不制粒)、干燥(或不干燥)包装而成的固体饮料。稀释十倍食用。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦低聚肽应符合卫生部公告(2012年第16号)的规定。
- 2.1.2 浓缩乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.3 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.4 淡水鱼胶原蛋白肽粉应符合 SB/T 10634 的规定。
- 2.1.5 蛹虫草应符合《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。
- 2.1.6 玉米低聚肽粉应符合 QB/T 4707 的规定。
- 2.1.7 骨胶原蛋白肽粉应符合 Q/BDBS 0002S, 附录 A 的规定。
- 2.1.8 牡蛎肽应符合 Q/SDTJ 0003S, 附录 B 的规定。
- 2.1.9 核桃肽应符合 Q/SDTJ 0038S, 附录 C 的规定。

- 2.1.10 低聚半乳糖应符合卫生部公告（2008 年第 20 号）的规定。
- 2.1.11 豌豆肽应符合 Q/SDTJ 0027S，附录 D 的规定。
- 2.1.12 酪蛋白磷酸肽应符合 GB 31617 的规定。
- 2.1.13 菊粉应符合卫生部公告（2009 年第 5 号）的规定。
- 2.1.14 圆苞车前子壳应符合卫生部公告（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.15 雪莲培养物应符合卫生部公告（2010 年第 9 号）的规定。
- 2.1.16 牛初乳应符合 RHB 602 的规定。
- 2.1.17 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.18 银耳应符合 NY/T 834 的规定。
- 2.1.19 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.20 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。
- 2.1.21 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.22 魔芋应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.23 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.24 小麦水解蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.25 维生素 C（L-抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.26 氧化锌应符合 GB 1903.4 的规定。
- 2.1.27 叶酸应符合 GB 15570 的规定。
- 2.1.28 维生素 B₁应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.29 维生素 B₂应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.30 维生素 B₆应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.31 氧化镁应符合 GB 1886.216 的规定。
- 2.1.32 抹茶应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.33 结晶果糖应符合 GB/T 26762 的规定。
- 2.1.34 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.35 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.36 抗性糊精应符合卫生部公告（2012 年 第 16 号）的规定。
- 2.1.37 γ -氨基丁酸应符合卫生部公告（2009 年第 12 号）的规定。
- 2.1.38 绿茶应符合 GB/T 14456.1 的规定。
- 2.1.39 荞麦应符合 GB/T 10458 的规定。
- 2.1.40 咖啡应符合 NY/T 289 的规定。
- 2.1.41 左旋肉碱应符合 GB 1903.13 的规定。
- 2.1.42 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.43 D-甘露糖醇应符合 GB 1886.177 的规定。
- 2.1.44 纳豆应符合 SB/T 10528 的规定。

- 2.1.45 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.46 低聚木糖应符合 GB/T 35545 的规定。
- 2.1.47 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.48 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.49 羊乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.50 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.51 杜仲雄花应符合《关于批准壳寡糖等 6 种新食品原料的公告》（2014 年 第 6 号）的规定。
- 2.1.52 地龙蛋白应符合卫生部公告（2009 年第 18 号）的规定。
- 2.1.53 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。
- 2.1.54 燕麦应符合 NY/T 892 的规定。
- 2.1.55 水溶性番茄浓缩物应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.56 牡蛎应符合 GB/T 20552 的规定。
- 2.1.57 大豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.58 豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。
- 2.1.59 海参应符合 GB 31602 的规定。
- 2.1.60 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.61 大麦苗应符合卫生部《关于将肠膜明串珠菌肠膜亚种列入《可用于食品的菌种名单》的公告》[2012]8 号的规定。
- 2.1.62 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.63 薏米、黑豆、桑葚、山药、山楂、决明子、荷叶、百合、枸杞子、橘皮、黄精、肉桂、桑叶、猴头菇、沙棘应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.64 富马酸亚铁、维生素 D₃、维生素 B₁₂ 应符合《中华人民共和国药典》2015 版第二部的规定。
- 2.1.65 高良姜应符合《中华人民共和国药典》2015 年版的规定。
- 2.1.66 黄秋葵、香菇、白芸豆、苦瓜、樱桃、苹果、甜橙、胡萝卜、橘子、草莓、核桃、香芋、菠菜应干净、无腐烂变质，符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.67 昆布应符合卫生部公告（2002 年第 51 号）的规定。
- 2.1.68 鹿鞭应符合卫生部《关于养殖梅花鹿副产品作为普通食品有关问题的批复》（卫监督函（2012）8 号）的规定。
- 2.1.69 β -羟基- β -甲基丁酸钙应符合卫生部公告（2011 年第 1 号）的规定。
- 2.1.70 玛咖粉应符合卫生部公告（2011 年第 13 号）的规定。
- 2.1.71 婴儿双歧杆菌、植物乳杆菌、干酪乳杆菌、副干酪乳杆菌应符合 QB/T 4575 和卫生部公告（2010 年第 65 号）的规定。
- 2.1.72 乳双歧杆菌、鼠李糖乳杆菌、嗜酸乳杆菌应符合 QB/T 4575 和卫生部公告（2011 年第 25 号）的规定。
- 2.1.73 芦荟（库拉索芦荟凝胶）应符合 QB/T 2489 和卫生部（2009 年第 1 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	从样品中取出 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	具有本品固有的色泽	
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 ^g , 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
左旋肉碱 ^h , mg/kg	6000~30000	GB 29989
叶酸 ^j , 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) ^a , mg/kg		95~220	GB 5009.90
锌 (以 Zn 计) ^a , mg/kg		60~180	GB 5009.14
牛磺酸 ^o , g/kg		1.1~1.4	GB 5009.169
肽 ^p , g/kg	≥	10	GB/T 22981
IgG ^q , g/100g	≥	0.5	NY/T 2070
低聚果糖 ^r , g/kg	≥	30	GB 5009.255
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 B ₁ 的产品; c 适用于添加维生素 B ₂ 的产品; d 适用于添加维生素 B ₆ 的产品; e 适用于添加维生素 B ₁₂ 的产品; f 适用于添加维生素 C 的产品; g 适用于添加苹果、山楂的产品; h 适用于添加左旋肉碱的产品; 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 适用于添加锌盐的产品; 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; r 适用于添加低聚果糖的产品。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	M	M	
菌落总数 ^b , 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
乳酸菌 ^c , CFU/g ≥	10 ⁶				GB 4789.35
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行; b 适用于除牛初乳复合益生菌粉固体饮料、复合益生菌冻干粉固体饮料的所有产品; c 适用于牛初乳复合益生菌粉固体饮料、复合益生菌冻干粉固体饮料的产品。					

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 其他卫生要求

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。型式检验按国家有关规定执行

H N

Q B

附录 A

Q/BDBS

包头东宝生物技术股份有限公司企业标准

内蒙古自治区食品安全企业标准
备案号: Q150062S-2015 有效期至: 2018年4月1日

Q/BDBS 0002S—2015

代替 Q/BDBS 0002S-2014

骨胶原蛋白肽粉

包技监注字 20150030 号

有效期三年截止 2018年4月1日

2015 - 03 - 28 发布

2015 - 04 - 06 实施

包头东宝生物技术股份有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准代替Q/BDBS 0002S-2014《骨胶原蛋白肽粉》，本标准与Q/BDBS 0002S-2014相比，主要技术变化如下：

- 修改了“理化指标”、“微生物指标”；
- 补充完善了“实验方法、检验规则”。

本标准由包头东宝生物技术股份有限公司提出。

本标准由包头东宝生物技术股份有限公司起草。

本标准由包头东宝生物技术股份有限公司批准。

本标准主要起草人员：王富荣、钟伟。

本标准历次版本发布情况为：

- Q/BDBS 0002S-2013、Q/BDBS 0002S-2014。



骨胶原蛋白肽粉

1 范围

本标准规定了骨胶原蛋白肽粉的技术要求、食品添加剂、生产加工过程要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以清洁的鲜（冻）畜骨为原料，添加水，食品添加剂蛋白酶、加工助剂活性炭，经煮制、过滤、浓缩、酶解、脱味、浓缩、喷雾干燥、包装等工艺加工制成的骨胶原蛋白肽粉。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- 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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB/T 5009.124 食品中氨基酸的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 6388 运输包装收发货标志
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 22729 海洋鱼低聚肽粉
- GB 25594 食品安全国家标准 食品工业用酶制剂
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29215 食品安全国家标准 食品添加剂 植物活性炭（木质活性炭）
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- QB 2732 水解胶原蛋白
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则



Q/DBBS 0002S—2015

国家质量监督检验检疫总局令75号（2005） 《定量包装商品计量监督管理办法》（网址：<http://www.aqsiq.gov.cn>）

3 技术要求

3.1 原料要求

畜骨：应取自非疫区，经检验检疫合格的健康活畜。

3.2 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
色 泽	呈白色或淡黄色，色泽均匀。
气味及滋味	具有本品特有的滋气味，味微腥，无异味。
组织形态	呈干燥均匀粉末状，无结块，无肉眼可见外来杂质和霉斑。

3.3 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
相对分子质量小于 3000 Da 的蛋白质水解物所占比例，%		≥ 70.0
肽（以干基计），%		≥ 85.0
蛋白质，%		≥ 91
羟脯氨酸，g/100g		≥ 11.0
水分，%		≤ 7.0
透射比，%	波长，nm	450
		620
灰分，%		≤ 1.0
二氧化硫，mg/kg		≤ 30
过氧化物，mg/kg		≤ 10
pH（1%溶液）		4.0~7.0
水不溶物，%		≤ 0.1

3.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762中肉及肉制品及其项下肉制品的规定。

3.5 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
菌落总数, cfu/g	≤ 3×10 ⁴
大肠菌群, MPN/g	≤ 0.92
霉菌和酵母, cfu/g	≤ 50
致病菌	应符合GB 29921中肉制品的规定。
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。	

3.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4 食品添加剂

食品添加剂蛋白酶、加工助剂活性炭的使用应符合GB 2760的规定,其质量指标应分别符合GB 25594、GB 29215的规定。

5 生产加工过程要求

生产加工过程应符合GB 14881的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求检验

取适量样品置于洁净白色搪瓷盘中,在自然光线下观察其色泽、组织状态,嗅其气味,用温开水漱口,品尝其滋味。

6.2 理化指标检验

6.2.1 相对分子质量小于3000 Da的蛋白质水解物所占比例、透射比、二氧化硫、过氧化物、pH、水不溶物:按QB 2732中规定的方法检验。

6.2.2 肽:按GB/T 22729中规定的方法检验。

6.2.3 水分:按GB 5009.3中规定的方法检验。

6.2.4 蛋白质:按GB 5009.5中规定的方法检验。

6.2.5 灰分:按GB 5009.4中规定的方法检验。

6.2.6 羟脯氨酸:按GB/T 5009.124规定的方法检验。

6.3 污染物限量检验

污染物限量:按GB 2762中规定的方法检验。

6.4 微生物指标检验

6.4.1 菌落总数:按GB 4789.2中规定的方法检验。

6.4.2 大肠菌群:按GB 4789.3 MPN计数法规定的方法检验。

Q/DBS 0002S—2015

6.4.3 霉菌和酵母：按 GB 4789.15 中规定的方法检验。

6.4.4 致病菌：按 GB 29921 中规定的方法检验。

6.5 净含量检验

按JJF 1070中规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 组批

以一次投料、同一生产条件生产的同一品种的产品为一批。

7.2 抽样

产品采取随机抽样的方法取样，抽样基数不得少于200个最小包装，样品总量不得少于1.0kg，样品分成2份，1份用于检验，1份留样备查。

7.3 出厂检验

每批产品需经本公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、蛋白质、灰分、透射比、pH、水不溶物、菌落总数、大肠菌群。

7.4 型式检验

产品正常生产时每年不少于2次型式检验，出现下列情况之一时亦应及时进行型式检验：

- a) 原料、设备、工艺有较大变化时；
- b) 停产半年以上恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 食品安全监督机构提出检验要求时。

对产品进行型式检验时，应对本标准技术要求中的全部规定进行检验。

7.5 判定规则

产品经检验，所检项目均符合本标准的规定，判该批产品为合格品；检验结果中如有一项以上（含一项）不符合本标准的规定，应重新自同批产品中抽取两倍量样品进行复验，以复验结果为准，若复检后仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品；微生物指标经检验有一项不符合本标准规定，即判为不合格品，微生物指标不得复验。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

8.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

8.1.2 包装箱上应标明产品名称、制造者的名称和地址、净重和数量，涉及到的包装储运图示标志和收发货标志应分别符合 GB/T 191、GB 6388 的规定。

8.2 包装

8.2.1 包装容器及包装材料应符合国家食品安全标准的有关规定。

内蒙古自治区食品安全企业标准修改登记表

接收编号：企标()第 号 接收日期： 年 月 日

企业名称	包头东宝生物技术股份有限公司	地址	内蒙古包头市稀土高新技术开发区黄河大街46号
原标准名称 (标准号)	骨胶原蛋白肽粉 (Q/BDBS 0002S-2014)	原标准备案号	Q150780-2014
新标准名称 (标准号)	骨胶原蛋白肽粉 (Q/BDBS 0002S-2015)	新标准备案号	Q150780S-2015
备案日期	2015.4.2		
联系人	郝长伟	联系电话	18686115528

修改原因及依据：

因企业生产需要，现依据《中华人民共和国食品安全法》及《内蒙古自治区食品安全企业标准备案实施细则》等法律法规的有关规定对标准的部分内容进行修改。

修改内容：(修改内容应与国标、地标等标准相比较)

一、补充了原料要求；二、修改了感官要求；三、调整了理化指标、微生物指标；四、增加了食品添加剂；五、对试验方法进行了修改、补充和完善。

(将标准中修改的具体内容详细列出)

备案单位保证书

本食品安全企业标准备案单位保证：

一、本登记表中所填写的内容、所附的资料(包括研究和检验数据)均为真实，如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品(包括原料)、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品(包括原料)、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》的规定。

备案单位(盖章)

备案单位法人(签字)：



年 月 日

省级卫生行政部门复审意见：

(盖章)

2015年4月2日

附录 B

Q/SDTJ

山东天久生物技术有限公司企业标准

Q/SDTJ 0003S—2016

代替 Q/SDTJ 0003S—2013

牡蛎肽



2016—07—01 发布

2016—07—01 实施

山东天久生物技术有限公司 发布

牡蛎肽

1 范围

本标准规定了我公司生产的牡蛎肽的技术要求、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、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以牡蛎肉粉为原料，添加食品添加剂蛋白酶，经调浆、酶解、分离、过滤、干燥等工艺生产而成的牡蛎肽。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- 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 霉菌和酵母计数
- 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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- 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 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.26 食品中N-亚硝胺类的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定
- 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 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
- GB 10144 动物性水产干制品卫生标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 22492 大豆肽粉
- GB 25594 食品安全国家标准 食品工业用酶制剂
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- 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令第123号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 技术要求

3.1 原辅料

Q/SDTJ 0003S-2016

3.1.1 牡蛎肉粉

应符合GB 10144的规定。

3.1.2 蛋白酶

应符合标准GB 25594的规定。

3.2 生产用水

应符合GB 5749的规定。

3.3 生产工艺

原料→调浆→酶解→灭酶→分离→过滤→浓缩→灭菌→干燥→包装→检验→成品。

3.4 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	指 标
形 态	呈粉末状，无结块现象
色 泽	淡黄色或黄色
滋味与气味	具有产品特有的滋味和气味，无其他异味
杂 质	无肉眼可见的外来物质

3.5 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
总蛋白质（以干基计）/(g/100g)	≥ 70.0
肽含量（以干基计）/(g/100g)	≥ 60.0
相对分子质量小于1000的蛋白质水解物所占比例/(g/100g)	≥ 80.0
水分/(g/100g)	≤ 7.0
灰分/(g/100g)	≤ 8.0
无机砷（以As计）/(mg/kg)	≤ 0.5
甲基汞（以Hg计）(mg/kg)	≤ 1.0
铅（Pb）/(mg/kg)	≤ 0.5
铬（以Cr计）/(mg/kg)	≤ 2.0
N-二甲基亚硝胺/(ug/kg)	≤ 4.0
多氯联苯/(mg/kg)	≤ 0.5

3.6 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数/(cfu/g)	≤ 30000
大肠菌群(MPN/g)	≤ 0.90
霉菌/酵母菌/(cfu/g)	≤ 50
沙门氏菌	0/25g
金黄色葡萄球菌	0/25g

3.7 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》规定。

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和规定。

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

5 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验方法

6.1 感官检验

把适量样品平摊在白色瓷盘中，在明亮处观察色泽和外观。

6.2 理化检验

6.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

6.2.2 灰分

按GB 5009.4规定的方法测定。

6.2.3 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法测定。

6.2.4 相对分子质量小于1000的蛋白质水解物所占比例

按GB/T 22492附录A规定的方法测定。

6.2.5 肽含量

按GB/T 22492附录B规定的方法测定。

6.2.6 无机砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

6.2.7 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

6.2.8 甲基汞

按GB 5009.17规定的方法测定。

6.2.9 铬

按GB 5009.123规定的方法测定。

6.2.10 N-二甲基亚硝胺

按GB/T 5009.26规定的方法测定。

6.2.11 多氯联苯

按GB 5009.190规定的方法测定。

6.3 微生物检验

6.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法检验。

6.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3规定的方法检验。

6.3.3 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法检验。



Q/SDTJ 0003S-2016

8.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

8.4 贮存

8.4.1 产品应贮存在阴凉、通风、干燥的成品库中，离地离墙存放。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。

8.4.2 在本标准规定的条件下，保质期为 24 个月。

附录 C

Q/SDTJ

山东天久生物技术有限公司企业标准

Q/SDTJ 0038S-2015



核桃肽

山东省卫生和计划生育委员会食品安全企业标准备案专用章	
备案号	3717 0080 S- 2015
有效期	2015年 8月 6 日至 2018年 8月 5日

2015-07-10 发布

2015-07-25 实施

山东天久生物技术有限公司 发布

Q/SDTJ 0038S-2015

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/T 1.1《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。

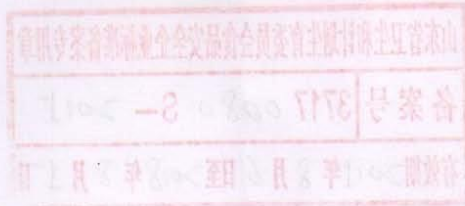
本标准由山东天久生物技术有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张学军、张平、张丽。

本标准自发布之日起有效期限3年，到期复审。

生产单位名称：山东天久生物技术有限公司。

地址：定陶县陈集工业园。



2015-08-20

2015-08-20

山东天久生物技术有限公司

核桃肽

1 范围

本标准规定了核桃肽的技术要求、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、贮存。

本标准适用于以核桃粉为原料，经调浆、浸泡、酶解(蛋白酶)、分离、膜过滤、浓缩、灭菌、干燥工艺制备而成的核桃肽。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 4789.2 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.5 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB 4789.10 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.15 食品微生物学检验 霉菌和酵母菌计数
- GB 5009.3 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品中灰分的测定
- GB 5009.5 食品中蛋白质的测定
- GB/T22492 大豆肽粉
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品中铅的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
- GB 14881 食品生产通用卫生规范
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB16740 食品安全国家标准 保健食品
- GB 25594 食品安全国家标准 食品工业用酶制剂
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 29602 固体饮料
- 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令第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第123号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 技术要求

3.1 原辅料

Q/SDTJ 0038S-2015

3.1.1 核桃粉

应符合 GB/T29602 的规定。

3.1.2 蛋白酶

应符合 GB 25594 的规定。

3.1.3 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

3.2 生产工艺

原料→调浆→酶解→分离→膜过滤→浓缩→灭菌→干燥→包装→检验→成品。

3.3 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	指 标
色泽	棕色、棕黄色、棕褐色
滋味、气味	具有本品特有的滋味及气味，无其他异味
杂质	无正常视力可见物质

3.4 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
总蛋白质（以干基计）/(g/100g)	≥ 50.0
肽含量（以干基计）/(g/100g)	≥ 35.0
相对分子质量小于5000的蛋白质水解物所占比例/(g/100g)	≥ 80.0
水分/(g/100g)	≤ 7.0
灰分/(g/100g)	≤ 8.0
总砷（以As计）/(mg/kg)	≤ 0.5
铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤ 0.5

3.5 微生物指标

应符合表3的规定。

表 3.1 一般微生物指标

项 目	指 标
菌落总数/(CFU/g)	≤ 30000
大肠菌群/(MPN/g)	≤ 3.0
霉菌/(CFU/g)	≤ 50
酵母菌/(CFU/g)	≤ 50
致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌）	不得检出

Q/SDTJ 0038S-2015

按 JJF 1070 规定的方法进行。

7 检验规则

7.1 抽样

同班次，一次投料为一批。每批按 3/1000 随机抽样，但每批不应少于 18 件。

7.2 出厂检验

7.2.1 成品出厂前须经本公司质量检验部门按本标准规定逐批检验，并签发合格证，方可出厂。

7.2.2 出厂检验项目包括：感官检验、净含量、水分、蛋白质、肽含量、菌落总数、大肠菌群。

7.3 型式检验

7.3.1 型式检验项目为本标准中规定的全部项目。

7.3.2 型式检验正常生产时每年进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 新产品投产或老产品转产时；
- b) 原料变化或改变主要生产工艺，可能影响产品质量时；
- c) 停产半年后，恢复生产时；
- d) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家食品安全监督机构提出进行型式检验的要求时。

7.4 判定规则

7.4.1 出厂检验判定规则

7.4.1.1 出厂检验项目全部符合本标准，判该批产品为合格品。

7.4.1.2 出厂检验项目有（微生物除外）不符合本标准，可加倍抽样复验，复验后仍不符合本标准，判该批产品为不合格品；微生物有一项不符合本标准，判该批产品为不合格品，不应复验。

7.4.2 型式检验判定规则

7.4.2.1 型式检验项目全部符合本标准判为合格品。

7.4.2.2 微生物指标有一项以上（含一项）不符合本要求，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。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定，标签应符合 GB 7718、GB28050、《食品标识管理规定》的规定。

8.2 包装

内包装采用聚乙烯袋，符合 GB 9687 的规定；外包装采用瓦楞纸箱，符合 GB 6543 的规定。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应保持清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。

8.3.2 搬动时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

8.3.3 运输过程不得暴晒、雨淋、受潮、冰冻。

8.4 贮存

8.4.1 产品应贮存在阴凉、通风、干燥的成品库中，离地离墙存放。不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

8.4.2 产品在本标准规定的条件下运输贮存，保质期为 24 个月。

附录 D

Q/SDTJ

山东天久生物技术有限公司企业标准

Q/SDTJ 0027S-2016

代替 Q/SDTJ 0027S-2013

豌豆肽

山东省卫生和计划生育委员会食品安全企业标准备案专用章

备案号	3717 0071 S- 2016
有效期	2016年 7月20日至 2019年 7月19日



2016-07-10 发布

2016-07-10 实施

山东天久生物技术有限公司 发布

Q/SDTJ 0027S-2016

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/SDTJ 0027S-2013《豌豆肽》。

本标准与 Q/SDTJ 0027S-2013 相比变化如下：

- 修改了检测方法；
- 修改了微生物单位；
- 修改了规范性引用文件。

本标准由山东天久生物技术有限公司提出并起草。

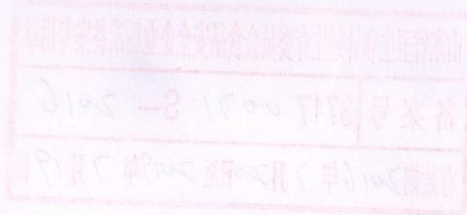
本标准主要起草人：张学军 张平 张秋爱 谷帅。

本标准自发布之日起有效期限3年，到期复审。

生产企业名称：山东天久生物技术有限公司。

地址：定陶区陈集工业园。

豌豆肽



Q/SDTJ 0027S-2016

Q/SDTJ 0027S-2016

山东天久生物技术有限公司

豌豆肽

1 范围

本标准规定了我公司生产的豌豆肽的技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则和标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以豌豆蛋白为主要原料，添加食品添加剂蛋白酶，经调浆、酶解、分离、过滤、干燥等工艺生产而成的豌豆肽。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- 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 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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- 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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T22492 大豆肽粉
- GB 25594 食品安全国家标准 食品工业用酶制剂
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- 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令第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第123号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

Q/DFS 0001S 豌豆蛋白粉

3 技术要求

3.1 原辅料

3.1.1 豌豆蛋白

应符合Q/DFS 0001S的规定。

3.1.2 蛋白酶



Q/SDTJ 0027S-2016

应符合GB 25594的规定。

3.1.3 生产用水

应符合GB 5749的规定。

3.2 生产工艺

原料→调浆→酶解→灭酶→分离→过滤→浓缩→灭菌→干燥→包装→检验→成品。

3.3 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	指 标
形 态	呈粉末状，无结块现象
色 泽	淡黄色或黄色
滋味与气味	具有产品特有的滋味和气味，无其他异味
杂 质	无肉眼可见的外来物质

3.4 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
总蛋白质（以干基计）/(g/100g)	≥ 90.0
肽含量（以干基计）/(g/100g)	≥ 80.0
相对分子质量小于1000的蛋白质水解物所占比例/(g/100g)	≥ 85.0
水分/(g/100g)	≤ 7.0
灰分/(g/100g)	≤ 6.5
总砷（以As计）/(mg/kg)	≤ 0.3
铅（Pb）(mg/kg)	≤ 0.5

3.5 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数/(cfu/g)	≤ 10000
大肠菌群(MPN/g)	≤ 0.40
霉菌/酵母菌/(cfu/g)	≤ 50
沙门氏菌	0/25g
金黄色葡萄球菌	0/25g

3.6 净含量及允许短缺量

应符合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》规定。

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

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

5 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验方法

Q/SDTJ 0027S-2016

- d) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时;
- e) 国家食品安全监督机构提出进行型式检验的要求时。

7.4 判定规则

7.4.1 出厂检验判定规则

7.4.1.1 出厂检验项目全部符合本标准, 判该批产品为合格品。

7.4.1.2 出厂检验项目有(微生物除外)不符合本标准, 可加倍抽样复验, 复验后仍不符合本标准, 判该批产品为不合格品; 微生物有一项不符合本标准, 判该批产品为不合格品, 不应复验。

7.4.2 型式检验判定规则

7.4.2.1 型式检验项目全部符合本标准判为合格品。

7.4.2.2 微生物指标有一项以上(含一项)不符合本要求, 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。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定, 标签应符合 GB 7718、GB 28050、《食品标识管理规定》的规定。

8.2 包装

8.2.1 内包装采用聚乙烯塑料袋, 应符合 GB 9687 的规定;

8.2.2 产品外包装为瓦楞纸箱, 外包装箱应符合 GB/T 6543 的规定。

8.2.3 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异气味, 便于装卸、仓储和运输。

8.3 运输

8.3.1 产品运输工具应清洁无污染, 运输产品时应避免日晒、雨淋, 不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

8.3.2 搬运时应轻拿轻放, 严禁摔、撞击、挤压。

8.4 贮存

8.4.1 产品应贮存在阴凉、通风、干燥的成品库中, 离地离墙存放。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。

8.4.2 在本标准规定的条件下, 保质期为 24 个月。

编制说明

本标准适用于以小麦低聚肽、白芸豆(清洗、粉碎)、大豆分离蛋白、小麦水解蛋白粉、淡水鱼胶原蛋白肽粉、玉米低聚肽粉、豌豆肽、核桃肽、牡蛎肽、骨胶原蛋白肽粉、圆苞车前子壳(粉碎)、枸杞子(粉碎)、黄精(粉碎)、人参(人工种植,五年以下)(粉碎)、果胶、魔芋(粉碎)、荷叶(粉碎)、决明子(粉碎)、抹茶、橘皮(粉碎)、山楂(粉碎)、咖啡、荞麦(粉碎)、山药(粉碎)、地龙蛋白、纳豆(粉碎)、红曲米、浓缩乳清蛋白粉、燕麦(粉碎)、黄秋葵(粉碎)、芦荟(库拉索芦荟凝胶)、大麦苗(粉碎)、桑叶(粉碎)、苹果(粉碎)、甜橙(粉碎)、橘子(粉碎)、草莓(粉碎)、菊粉、红枣(粉碎)、核桃(粉碎)、百合(粉碎)、薏米(粉碎)、香芋(粉碎)、胡萝卜(粉碎)、黑豆(炒熟、粉碎)、豌豆(炒熟、粉碎)、大豆(炒熟、粉碎)、银耳(粉碎)、苦瓜(清洗、粉碎)、菠菜(粉碎)、莲子(粉碎)、绿茶(粉碎)、樱桃(粉碎)、沙棘(粉碎)、水溶性番茄浓缩物(粉碎、干燥)、玛咖粉、葛根粉、肉桂(粉碎)、桑葚(粉碎)、杜仲雄花(粉碎)、牛初乳、海参(熟制、粉碎)、牡蛎(熟制、粉碎)、鹿鞭(熟制、粉碎)、羊乳粉、香菇(粉碎)、猴头菇(粉碎)、雪莲培养物、蛹虫草(粉碎)、 γ -氨基丁酸、维生素 C (L-抗坏血酸)、富马酸亚铁、聚葡萄糖、低聚半乳糖、磷酸氢钙、高良姜(粉碎)、昆布(粉碎)、婴儿双歧杆菌、乳双歧杆菌、鼠李糖乳杆菌、嗜酸乳杆菌、植物乳杆菌、干酪乳杆菌、副干酪乳杆菌、叶酸、牛磺酸、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)、左旋肉碱、柠檬酸、氧化锌、氧化镁、D-甘露糖醇、抗性糊精、酪蛋白磷酸肽、 β -羟基- β -甲基丁酸钙、植脂末(葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、酪蛋白磷酸氢二钾、硬脂酰乳酸钠、二氧化硅)、卡拉胶、结晶果糖、低聚木糖、低聚果糖、水苏糖、低聚异麦芽糖中的几种为原料,经配料、混合、粉碎(或不粉碎)、制粒(或不制粒)、干燥(或不干燥)包装而成的固体饮料。稀释十倍食用。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,参照相关国标、行标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。