



410047S-2019



三门峡山水方正生物科技有限公司企业标准

Q/SSS0007S-2019

固体饮料

2019-1-8 发布

2019-1-8 实施

三门峡山水方正生物科技有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由三门峡山水方正生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张智民。

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，试验方法、检验规则等。

本标准适用于以乳酸菌（乳双歧杆菌、鼠李糖乳杆菌、婴儿双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、长双歧杆菌、短双歧杆菌）粉、草莓粉、木瓜粉、苹果粉、猕猴桃粉、樱桃粉、菠菜粉、燕麦粉、胡萝卜粉、甜橙粉、番茄粉、综合植物酵素粉、玉米淀粉、大豆分离蛋白、低聚果糖、低聚木糖、麦芽糊精、聚葡萄糖、全脂奶粉、玉米肽、大豆肽粉、大豆低聚糖、甘草、桔梗、桔红、白果、香橼、香薷、莱菔子、姜、金银花、小蓟、菊花、鱼腥草、蒲公英、马齿苋、紫苏、藿香、栀子、大枣、肉豆蔻、砂仁、丁香、白芷、白扁豆、葛根、乌梅、绿茶、沙棘、山楂、白扁豆、麦芽、薏苡仁（炒）、人参（人工种植5年以下）、茯苓、山药、莲子、芡实、酸枣仁、大麦苗、荞麦、燕麦、青豆（炒）、赤豆（炒）、红豆（炒）、魔芋粉、圆苞车前子壳、大麦苗、阿拉伯糖、白砂糖、麦芽糊精、食用香精中的一种或几种为原料，经粉碎或不粉碎、提取或不提取、过筛、称量配料、混合、制粒或不制粒、干燥过筛或不干燥过筛、再次混合或不混合、包装加工而成的固体饮料。按原料不同可分为：复合益生菌粉固体饮料、四联益生菌粉固体饮料、多联活性益生菌粉固体饮料、酵素益生菌粉固体饮料、果蔬益生菌粉固体饮料、红豆薏仁固体饮料、人参茯苓山药固体饮料、香薷桔梗固体饮料、桔梗桔红固体饮料、金银花鱼腥草小蓟固体饮料、鱼腥草金银花固体饮料、紫苏生姜固体饮料、砂仁丁香固体饮料、菊花莱菔子固体饮料、葛根乌梅固体饮料、沙棘山楂固体饮料、大麦青汁固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料质量要求

2.1.1 甘草、桔梗、桔红、白果、香橼、香薷、莱菔子、干姜、金银花、小蓟、菊花、鱼腥草、蒲公英、马齿苋、紫苏、藿香、栀子、大枣、肉豆蔻、砂仁、丁香、白芷、白扁豆、葛根、乌梅、沙棘、山楂、白扁豆、麦芽、薏苡仁（炒）、茯苓、山药、莲子、芡实、酸枣仁应符合《中华人民共和国药典》2015版一部的规定。

2.1.2 红豆（炒）、青豆（炒）、赤豆（炒）、红豆（炒）、应符合清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合GB 2762和GB 2763的规定。

2.1.3 绿茶应符合GB/T14456的规定。

- 2.1.4 魔芋粉应符合 NY/T494 的规定。
- 2.1.5 人参（人工种植 5 年以下）应符合卫生部关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（卫生部公告 2012 年第 17 号）的规定。
- 2.1.6 沙棘应符合卫计委关于沙棘叶、天贝作为普通食品管理的公告（2013 年第 3 号公告）
- 2.1.7 圆苞车前子壳应符合卫计委关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告（2014 年第 10 号）的要求。
- 2.1.8 低聚木糖应符合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。
- 2.1.9 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 年 第 8 号）的规定。
- 2.1.10 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.11 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.12 全脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.13 玉米肽应符合 QB/T 4707 的规定。
- 2.1.14 大豆肽粉应符合 GB/T 22492 的规定。
- 2.1.15 大豆低聚糖应符合 GB/T 22491 的规定。
- 2.1.16 玉米淀粉应符合 GB 31637 的要求。
- 2.1.17 绿茶应符合 GB/T 14456 的要求。
- 2.1.18 乳酸菌粉（食品加工用乳酸菌粉）应符合 Q/QBAD 0003S 的规定，见附录 A。
- 2.1.19 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。
- 2.1.20 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.21 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.22 阿拉伯糖应符合 QB/T 4321-2012 L-阿拉伯糖的规定。
- 2.1.23 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.24 大麦苗应符合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（卫生部公告 2012 年第 8 号）的要求。
- 2.1.25 干姜应符合 GB/T30383 的规定。
- 2.1.26 草莓粉、木瓜粉、苹果粉、猕猴桃粉、樱桃粉、菠菜粉、燕麦粉、胡萝卜粉、甜橙粉、番茄粉应符合 NY/T960 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项目	要求	试验方法
性状	颗粒状	从样品中取出5g，放入一洁净白色盘中，自然光下观察性状、色泽、杂质，按标签所述食用方法于透明玻璃烧杯内冲溶稀释后，立即嗅其气味，辨其滋味
色泽	具有该品特有的色泽	
气、滋味	具有该品特有的气味和滋味，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 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
灰分, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.4
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
展青霉素 ^a , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

注：铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；
a 仅适用于添加山楂的产品。

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 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	10 ²	GB 4789.3
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
霉菌, CFU/g	≤	50			GB 4789.15
乳酸菌 ^c , CFU/g	≥	10 ⁶			GB 4789.35

a 样品的采集和处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21处理。
b 适用于除益生菌粉固体饮料外的其他饮料。
c 适用于益生菌粉固体饮料。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.6 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。

3 检验

出厂检验项目包括感官、水分、灰分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

附录 A

备案号: 2101185019S-2015
备案时间: 2015年8月19日
自备案之日起有效期三年
上海市青浦区卫生和计划生育委员会
食品安全企业标准备案专用章

上海市食品安全企业标准

Q/QBAD0003S-2015

食品加工用乳酸菌粉



2015-09-01 发布

2015-09-10 实施

润盈生物工程（上海）有限公司 发布

Q/QBAD0003S-2015

前 言

本标准参照 QB/T 4575《食品加工用乳酸菌粉》中的感官要求、理化指标和微生物指标制定。
本标准的制定遵循 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》进行编写。
本标准由润盈生物工程（上海）有限公司提出。
本标准由润盈生物工程（上海）有限公司起草。
本标准主要起草人：时秋菊、宋萃、黄超、石滨海。
本标准 2015 年 9 月 1 日首次发布。



食品加工用乳酸菌粉

1 范围

本标准规定了食品加工用乳酸菌粉的技术要求、试验方法、检验规则、标识、包装、运输及贮存。
本标准适用于以可用于食品的菌种活菌体（见附录A）的冻干菌粉为主要原料，辅以葡萄糖、酵母抽提物、海藻糖、麦芽糊精、乳粉、白砂糖、食用香精（粉末状）等为主要辅料，经配料、混合而成的，适用于乳及乳制品、肉制品、饮料、泡菜发酵及发酵剂以外的其他用途的食品加工用乳酸菌粉。

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 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准	
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 4789.5	食品安全国家标准 食品微生物学检验	志贺氏菌检验
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 4789.35	食品安全国家标准 食品微生物学检验	乳酸菌检验
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定	
GB/T 5009.11	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 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则	
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准	
GB 14881	食品生产通用卫生规范	
GB 19644	食品安全国家标准 乳粉	
GB/T 20880	食用葡萄糖	
GB/T 20884	麦芽糊精	
GB/T 21302	包装用复合膜、袋通则	
GB/T 23529	海藻糖	
GB/T 23530	酵母抽提物	
JJF 1070	定量包装商品净含量量值检验规则	
QB/T 1505	食用香精	
	《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[2005]第75号
	《食品标识管理规定》	国家质量监督检验检疫总局第123号
	《可用于食品的菌种名单》	卫办监督发[2010]65号

3 产品分类

3.1 乳酸菌粉

使糖发酵、并产生大量乳酸的细菌的统称为乳酸菌粉，为食品加工业重要的食品原料。含有一种或若干种一定活菌数的可用于食品的菌体，可根据其特性添加到食品中的一类产品。

3.2 发酵剂

含有一种或若干种一定活菌数的可用于食品的菌体。可用于乳及乳制品、肉类、水果、蔬菜等食品原料中发酵的一类食品，使得发酵食品具有一定酸度、滋味、香味和变稠等特性的一种或多种乳酸菌菌种。

4 技术要求

4.1 原料和辅料

4.1.1 可用于食品的菌种

菌种应符合卫办监督发[2010]65号《可用于食品的菌种名单》及增补内容，详见附录A；

4.1.2 酵母抽提物

酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

4.1.3 海藻糖

海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。

4.1.4 麦芽糊精

麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。

4.1.5 食用葡萄糖

食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。

4.1.6 乳粉

乳粉应符合 GB 19644 的规定。

4.1.7 白砂糖

白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。

4.1.8 食用香精（粉末状）

食用香精（粉末状）应符合 QB/T 1505 的规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	指标
色泽	色泽均一，呈白色至淡黄色
滋味、气味	菌粉特有的滋味和气味，或具有与添加成分相符的滋味和气味
组织形态	蓬松粉末状
杂质	无肉眼可见杂质

4.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

Q/QBAD0003S-2015

项目		指标
水分, %	≤	8.0
铅(以Pb计), mg/kg	≤	1.0
砷(以As计), mg/kg	≤	0.5

4.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项目		指标
大肠菌群, CFU/g	≤	10
霉菌和酵母菌, CFU/g	≤	10
致病菌(志贺氏菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)		不得检出

注:若产品中含有食品加工用酵母或霉菌,则不对产品中的酵母和霉菌的数量做要求。

4.5 特性指标

特性指标应符合表4的规定。

表4 特性指标

项目		指标
乳酸菌活菌总数 ^a , CFU/g	≥	1×10^8
产酸活力 ^b (h)		符合产品标称

注: a 表示产品中添加了一种或多种可用于食品的菌种制备而成的菌粉的总活菌数指标。
b 表示发酵剂产品需要的检测指标。

4.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.7 净含量

按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》的规定执行。

5 生产加工要求

生产加工符合 GB 14881 的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求

6.1.1 外观和色泽

取适量样品,在自然光线下,用肉眼观察样品的颜色和形态,检查有无杂质,做好记录。

6.1.2 气味

取适量样品,嗅其气味,并记录其气味特征。

6.1.3 滋味

清水漱口后,取少量样品放入口中,仔细品尝,并记录其滋味特征。

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 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

6.2.3 砷

按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。

6.3 微生物检验

6.3.1 大肠菌群计数

按 GB 4789.3 进行测定。

6.3.2 霉菌和酵母计数

按 GB 4789.15 进行检测。

6.3.3 致病菌

沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌分别按 GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10 规定的方法测定。

6.4 乳酸菌活菌总数计数检验

按 GB 4789.35 规定的方法测定。

6.5 产酸活力

6.5.1 仪器和设备

pH 计：精度 0.01。

6.5.2 试剂配制与分析

6.5.2.1 乳酸菌培养液的制备（10%）

将 100g 脱脂奶粉充分溶解于 900mL 50℃ 左右的水中，缓慢搅拌后稳定 20min，密封置于适当的容器中，于高压灭菌釜中 110℃ 加热 20min，待用。

6.5.2.2 NaOH 标准溶液（0.1mol/L）

6.5.2.3 发酵剂样品溶液的制备

6.5.2.3.1 称取对应每 100L 奶接种量的菌粉，溶解于 100mL 相应发酵温度（根据产品的标示）的无菌脱脂复原乳（6.5.2.1）中，摇动约 10min 直到溶解。

6.5.2.3.2 从上述菌液中用无菌的移液管或移液枪均匀抽取 10mL 菌液，转移到 90mL 乳酸菌培养液（6.5.2.1）中，摇动约 1min 直到分散均匀。

注：对于多菌种发酵剂混合产品，将单位包装产品充分溶解后，按规定量取样测定。

6.5.2.4 分析步骤

6.5.2.4.1 用 0.1mol/L NaOH 标准溶液调整待测的灭菌脱脂乳（6.5.2.1）的 pH 值到 6.6。

6.5.2.4.2 接种：从无菌脱脂复原乳（6.5.2.3.2）中取出 10mL，转移到相应发酵温度（产品标示）的 990mL 的经 pH 值调整到 6.6 无菌脱脂复原乳中（6.5.2.4.1），摇动 1min 后放置到相应发酵温度（产品标示）的恒温水浴锅或恒温箱中培养，开始计时。

6.5.2.4.3 记录脱脂奶（6.5.2.4.2）标称时间内达到的 pH 值。

6.5.2.4.4 结果判定：待测菌种的产品符合标称为合格。

注：冻干产品需在室温下放置 0.5~1h 后使用。

6.6 净含量测定

按 JJF 1070 中规定的方法测定。

7 检验规则



Q/QBAD0003S-2015

7.1 组批

一次交付的同条件生产的同一类型、规格、批号的产品组成一交付批。

7.2 抽样

按批抽样,不少于每批3次全项检测所用的样品重量。将取好的样品混合后分两份装入塑料袋内低温密封保存,并注明厂名、样品名称、批次、生产日期、取样日期,一份送检验,一份留样备查,以供复查、仲裁用。

7.3 出厂检验

7.3.1 产品出厂前,由公司质量部按本标准逐批进行检验。符合标准要求,并签署质量合格证的产品方可出厂。

7.3.2 出厂检验的项目

感官检验、水分、乳酸菌活菌总数、大肠菌群、霉菌和酵母菌、净含量。

7.4 型式检验

7.4.1 在有下列情况之一时,应进行型式检验:

- a) 产品投产前;
- b) 正常生产时,每一年应进行一次周期性检验;
- c) 当原料、工艺有较大改变,或配方调整有可能影响产品质量时;
- d) 停产半年以上恢复生产时;
- e) 国家质量监督机构提出型式检验要求时。

7.4.2 型式检验项目包括:技术要求中全部指标。

7.5 判定规则

检验结果按修约值比较法判定合格与否。检验结果中微生物指标有一项不符合本标准,即判定该批产品为不合格,且不应复验。其它项目有一项不合格,允许加倍抽样进行复验,复验结果仍不合格,则判定该批产品为不合格。

8 标识、包装、运输、贮存

8.1 标识

预包装食品标签应符合 GB 7718 的要求和国家质量监督检验检疫总局令 123 号《食品标识管理规定》的规定执行。包装上应标有公司名称、地址、联系方式、产品名称、生产日期、净含量、保质期等标识,以及包装储运标识。外包装储运图示标识按照 GB/T 191 执行。

8.2 包装

产品内包装用复合铝箔包装袋,外包装用瓦楞纸箱。包装要牢固不漏,商品标志印刷清楚,粘贴端正。

产品的内外包装应干燥、完整、清洁,并能防止污染、防潮、防尘。

8.3 运输

运输车辆应采用冷链运输且保持清洁。不得与有毒、有污染的物品混装、混运。运输时防止挤压、暴晒、雨淋。装卸时轻搬、轻放。

8.4 贮存

Q/QBAD0003S-2015

未特殊标示的产品可以常温储藏；有特殊储藏要求的产品，应按产品标称的条件贮存，如高活性冻干菌粉应保存在-18℃以下贮存。

8.5 保质期

根据每款产品相应的贮存条件，包装应标明相应的保质期。



附录 A
(规范性附录)

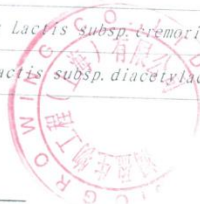
乳酸菌菌种本标准产品使用的乳酸菌菌种包含在卫生部办公厅关于印发《可用于食品的菌种名单》的通知及其增补内容中具体见表 A.1。

表 A.1 乳酸菌菌种

	名称	拉丁学名
	双歧杆菌属	<i>Bifidobacterium</i>
1	青春双歧杆菌	<i>Bifidobacterium adolescentis</i>
2	动物双歧杆菌(乳双歧杆菌)	<i>Bifidobacterium animalis</i> (<i>Bifidobacterium lactis</i>)
3	两歧双歧杆菌	<i>Bifidobacterium bifidum</i>
4	短双歧杆菌	<i>Bifidobacterium breve</i>
5	婴儿双歧杆菌	<i>Bifidobacterium infantis</i>
6	长双歧杆菌	<i>Bifidobacterium longum</i>
	乳杆菌属	<i>Lactobacillus</i>
1	嗜酸乳杆菌	<i>Lactobacillus acidophilus</i>
2	干酪乳杆菌	<i>Lactobacillus casei</i>
3	卷曲乳杆菌	<i>Lactobacillus crispatus</i>
4	德氏乳杆菌保加利亚亚种 (保加利亚乳杆菌)	<i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>Bulgarius</i> (<i>Lactobacillus bulgarius</i>)
5	德氏乳杆菌乳亚种	<i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>lactis</i>
6	发酵乳杆菌	<i>Lactobacillus fermentum</i>
7	格氏乳杆菌	<i>Lactobacillus gasseri</i>
8	瑞士乳杆菌	<i>Lactobacillus helveticus</i>
9	约氏乳杆菌	<i>Lactobacillus johnsonii</i>
10	副干酪乳杆菌	<i>Lactobacillus paracasei</i>
11	植物乳杆菌	<i>Lactobacillus plantarum</i>
12	罗伊氏乳杆菌	<i>Lactobacillus reuteri</i>
13	鼠李糖乳杆菌	<i>Lactobacillus rhamnosus</i>

Q/QBAD0003S-2015

14	唾液乳杆菌	<i>Lactobacillus salivarius</i>
三	链球菌属	<i>Streptococcus</i>
1	嗜热链球菌	<i>Streptococcus thermophilus</i>
四	乳球菌属	<i>Lactococcus</i>
1	乳酸乳球菌乳酸亚种	<i>Lactococcus Lactis subsp. lactis</i>
2	乳酸乳球菌乳脂亚种	<i>Lactococcus Lactis subsp. cremoris</i>
3	乳酸乳球菌双乙酰亚种	<i>Lactococcus Lactis subsp. diacetylactis</i>



编制说明

本标准适用于以乳酸菌（乳双歧杆菌、鼠李糖乳杆菌、婴儿双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、长双歧杆菌、短双歧杆菌）粉、草莓粉、木瓜粉、苹果粉、猕猴桃粉、樱桃粉、菠菜粉、燕麦粉、胡萝卜粉、甜橙粉、番茄粉、综合植物酵素粉、玉米淀粉、大豆分离蛋白、低聚果糖、低聚木糖、麦芽糊精、聚葡萄糖、全脂奶粉、玉米肽、大豆肽粉、大豆低聚糖、甘草、桔梗、桔红、白果、香橼、香薷、莱菔子、姜、金银花、小蓟、菊花、鱼腥草、蒲公英、马齿苋、紫苏、藿香、栀子、大枣、肉豆蔻、砂仁、丁香、白芷、白扁豆、葛根、乌梅、绿茶、沙棘、山楂、白扁豆、麦芽、薏苡仁（炒）、人参（人工种植5年以下）、茯苓、山药、莲子、芡实、酸枣仁、大麦苗、荞麦、燕麦、青豆（炒）、赤豆（炒）、红豆（炒）、魔芋粉、圆苞车前子壳、大麦苗、阿拉伯糖、白砂糖、麦芽糊精、食用香精中的一种或几种为原料，经粉碎或不粉碎、提取或不提取、过筛、称量配料、混合、制粒或不制粒、干燥过筛或不干燥过筛、再次混合或不混合、包装加工而成的固体饮料。按原料不同可分为：复合益生菌粉固体饮料、四联益生菌粉固体饮料、多联活性益生菌粉固体饮料、酵素益生菌粉固体饮料、果蔬益生菌粉固体饮料、红豆薏仁固体饮料、人参茯苓山药固体饮料、香薷桔梗固体饮料、桔梗桔红固体饮料、金银花鱼腥草小蓟固体饮料、鱼腥草金银花固体饮料、紫苏生姜固体饮料、砂仁丁香固体饮料、菊花莱菔子固体饮料、葛根乌梅固体饮料、沙棘山楂固体饮料、大麦青汁固体饮料。

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》、GB/T 29602《固体饮料》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

三门峡山水方正生物科技有限公司