



410473S-2019



河南汇元特殊医学用途配方食品有限公司企业标准

Q/HHY 0006S-2019

---

# 固体饮品

2019-02-18 发布

2019-02-18 实施

---

河南汇元特殊医学用途配方食品有限公司 发布

## 前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南汇元特殊医学用途配方食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘朝建。

HN

QB

# 固体饮品

## 1 范围

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

本标准适用于以麦芽糊精、葡萄糖、大豆分离蛋白、大豆肽粉、乳清蛋白粉、酪蛋白、水解乳清蛋白粉、乳粉、植物油（大豆油、菜籽油、亚麻籽油）、植脂末（葡萄糖浆、菜籽油或亚麻籽油）、低聚果糖、低聚木糖、低聚异麦芽糖、异麦芽酮糖醇、结晶果糖、菊粉、 $\beta$ -羟基- $\beta$ -甲基丁酸钙(Ca-HMB)、中链甘油三酯(MCT)、白砂糖、玉米低聚肽粉、抗性淀粉、木薯淀粉、大豆多糖、小麦低聚肽、微晶纤维素、胶原蛋白肽、DHA 藻油、大米粉、小麦粉、抗性糊精、全蛋粉、金荞麦、紫薯粉、食用酵母、小麦纤维、燕麦纤维、玉米纤维、柑橘纤维、苹果纤维、甘蔗纤维、马铃薯纤维、豌豆纤维、芹菜纤维、枳椇子、紫玉米粉、黑豆粉、黄豆粉、绿豆粉、玉米粉、花椒、糙米粉、黑米粉、小米粉、燕麦粉、花生、大麦粉、赤小豆、大枣、黑芝麻、亚麻籽（熟制）、香菇、莲藕、魔芋粉、菠菜、番茄、芹菜、西兰花、苦瓜、卷心菜、胡萝卜、无花果、苹果、蓝莓、树莓、草莓、芒果、香蕉、柠檬、螺旋藻粉（钝顶螺旋藻或极大螺旋藻）、木耳、银耳、海苔、大麦苗、百合、玉竹、绿茶粉、库拉索芦荟凝胶、淡竹叶、木瓜、茯苓、蜂蜜、甘草、阿胶、葛根粉、黄精、决明子、菊苣、桔梗、金银花、罗汉果、莱菔子、龙眼肉（桂圆）、芡实、青果、胖大海、蒲公英、桑葚、酸枣仁、桃仁、山药、沙棘、圆苞车前子壳、奇亚籽、砂仁、乌梅、小茴香、小蓟、薏苡仁、栀子、莲子、荷叶、桑叶、菊花、山楂、枸杞子、姜（干姜、生姜）、白芷、水苏糖、白果、薄荷、苦杏仁、肉豆蔻、香橼、紫苏、紫苏籽、覆盆子、杨梅、槐花、余甘子、郁李仁、鱼腥草、柠檬酸钠、柠檬酸钾、牛磺酸、左旋肉碱、酪蛋白磷酸肽、阿斯巴甜、聚葡萄糖、麦芽糖醇、三氯蔗糖、甜菊糖苷、山梨糖醇、黄原胶、酪蛋白酸钠、木糖醇、 $\beta$ -环状糊精、磷脂、醋酸视黄酯、棕榈酸视黄酯（棕榈酸维生素 A）、胆钙化醇、dl- $\alpha$ -醋酸生育酚、盐酸硫胺素、核黄素、盐酸吡哆醇、氰钴胺、烟酰胺、叶酸、D-泛酸钙、L-抗坏血酸钠、磷酸二氢钠、食用盐、碳酸钙、硫酸镁、氯化钾、氯化镁、碳酸镁、焦磷酸铁、硫酸亚铁、磷酸氢钙、氧化锌、硫酸锌、柠檬酸、二氧化硅、卡拉胶、低聚半乳糖、棉籽低聚糖、大豆低聚糖、壳寡糖、乳糖、食用玉米淀粉、赤藓糖醇、婴儿双歧杆菌、青春双歧杆菌、鼠李糖乳杆菌、干酪乳杆菌、长双歧杆菌、罗伊氏乳杆菌、短双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、乳双歧杆菌、单、双硬脂酸甘油酯、复合氨基酸粉、食用植物酵素、食品用香精（草莓香精、橙子香精、苹果香精、咖啡味香精、甜香味香精、鲜香味香精、椒盐味香精、香草味香精），以上物质中的多种为原料，经配料、粉碎（或不粉碎）、熟制（或不熟制）、混合、包装等生产工艺制成的固体饮品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

2.1.2 花生应符合 GB/T 1532 的规定。

2.1.3 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。

2.1.4 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

- 2.1.5 L-抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.6 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.7 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.8  $\beta$ -环状糊精应符合 GB 1886.180 的规定。
- 2.1.9 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.10 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.11 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.12 氧化锌应符合 GB 1903.4 的规定。
- 2.1.13 大米粉、紫薯粉、紫玉米粉、黑豆粉、黄豆粉、金荞麦、糙米粉、黑米粉、小米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 中链甘油三酯 (MCT)、植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.16 大枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.17 木耳应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.18 香蕉应符合 GB/T 9827 的规定。
- 2.1.19 绿豆粉应符合 GB/T 10462 的规定。
- 2.1.20 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.21 苹果应符合 GB/T 10651 的规定。
- 2.1.22 乳清蛋白粉、水解乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.23 醋酸视黄酯应符合 GB 14750 的规定。
- 2.1.24 盐酸硫胺素应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.25 核黄素应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.26 盐酸吡哆醇应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.27 d1- $\alpha$ -醋酸生育酚应符合 GB 14756 的规定。
- 2.1.28 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.29 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.30 叶酸应符合 GB 15570 的规定。
- 2.1.31 亚麻籽应符合 GB/T 15681 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.32 螺旋藻粉 (钝顶螺旋藻或极大螺旋藻) 应符合 GB/T 16919 和 GB 19643 的规定。
- 2.1.33 左旋肉碱应符合 GB 17787 的规定。
- 2.1.34 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。
- 2.1.35 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.36 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.37 抗性糊精、小麦低聚肽应符合国家卫生和计划生育委员会公告 (2012 年第 16 号) 的规定。

- 2.1.38 大豆肽粉应符合 GB/T 22492 的规定。
- 2.1.39 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.40 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.41 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.42 硫酸锌应符合 GB 25579 的规定。
- 2.1.43 碳酸镁应符合 GB 25587 的规定。
- 2.1.44 海苔应符合 GB/T 23596 和 GB 19643 的规定。
- 2.1.45 树莓应符合 GB/T 27657 的规定。
- 2.1.46 蓝莓应符合 GB/T 27658 的规定。
- 2.1.47 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.48 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.49 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.50 硫酸镁应符合 GB 29207 的规定。
- 2.1.51 柠檬应符合 GB/T 29370 的规定。
- 2.1.52 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.53 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.54 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.55 酪蛋白磷酸肽应符合 GB 31617 的规定。
- 2.1.56 薏苡仁、桑叶、荷叶、玉竹、小蓟、百合、山药、菊花、山楂、枸杞子、菊苣、栀子、莲子、赤小豆、黑芝麻、木瓜、决明子、姜（生姜、干姜）、白芷、薄荷、淡竹叶、阿胶、茯苓、覆盆子、黄精、槐花、桔梗、香橼、苦杏仁、龙眼肉（桂圆）、莱菔子、胖大海、蒲公英、芡实、青果、余甘子、郁李仁、金银花、沙棘、砂仁、桑椹、酸枣仁、桃仁、罗汉果、鱼腥草、乌梅、小茴香、肉豆蔻、紫苏、紫苏籽、白果应符合《中华人民共和国药典》2015 版一部的规定。
- 2.1.57 胆钙化醇、氰钴胺、烟酰胺、D-泛酸钙应符合《中华人民共和国药典》2015 年版二部的规定。
- 2.1.58 草莓应符合 NY/T 444 的规定。
- 2.1.59 芒果应符合 NY/T 492 的规定。
- 2.1.60 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 2.1.61 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.62 芹菜应符合 NY/T 580 的规定。
- 2.1.63 卷心菜应符合 NY/T 583 的规定。
- 2.1.64 银耳应符合 NY/T 834 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.65 大麦粉应符合 NY/T 891 的规定。
- 2.1.66 燕麦粉应符合 NY/T 892 的规定。

- 2.1.67 西兰花应符合 NY/T 962 的规定。
- 2.1.68 苦瓜应符合 NY/T 963 的规定。
- 2.1.69 菠菜应符合 NY/T 964 的规定。
- 2.1.70 莲藕应符合 NY/T 1583 的规定。
- 2.1.71 大麦苗应符合国家卫生和计划生育委员会公告（2012 年第 8 号）的规定。
- 2.1.72 无花果应符合 DB 32/T 473 的规定。
- 3.1.73 绿茶粉应符合 DB 32/T 751 的规定。
- 2.1.74 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.75 番茄应符合 GH/T 1193 的规定。
- 2.1.76DHA 藻油应符合 LS/T 3243 的规定。
- 2.1.77 库拉索芦荟凝胶应符合国家卫生和计划生育委员会公告（2009 年第 1 号）的规定。
- 2.1.78 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.79 菊粉应符合国家卫生和计划生育委员会公告（2009 年 5 号）的规定。
- 2.1.80 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.81 玉米低聚肽粉应符合 QB/T 4707 的规定。
- 2.1.82  $\beta$ -羟基- $\beta$ -甲基丁酸钙(HMB-Ca)应符合国家卫生和计划生育委员会公告（2011 年第 1 号）的规定。
- 2.1.83 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.84 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.85 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.86 圆苞车前子壳、奇亚籽应符合国家卫生和计划生育委员会公告（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.87 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.88 食用酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.89 结晶果糖应符合 GB/T 26762 的规定。
- 2.1.90 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.91 小麦纤维、燕麦纤维、玉米纤维应符合 QB/T 5028 的规定。
- 2.1.92 柑橘纤维、苹果纤维、甘蔗纤维、马铃薯纤维、豌豆纤维、芹菜纤维应符合 QB/T 5027 的规定。
- 2.1.93 枳椇子应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.94 抗性淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.95 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.96 大豆多糖应符合 LS/T 3301 的规定。
- 2.1.97 异麦芽酮糖醇应符合 QB/T 4486 的规定。
- 2.1.98 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.99 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。

- 2.1.100 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.101 酪蛋白应符合 GB 31638 的规定。
- 2.1.102 低聚半乳糖应符合国家卫生和计划生育委员会公告（2008 年第 20 号）的规定。
- 2.1.103 棕榈酸视黄酯(棕榈酸维生素 A)应符合 GB 29943 的规定。
- 2.1.104 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.105 柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定。
- 2.1.106 硫酸亚铁应符合 GB 29211 的规定。
- 2.1.107 低聚木糖应符合 GB/T 35545 的规定。
- 2.1.108 单、双硬脂酸甘油酯应符合 GB 1986 的规定。
- 2.1.109 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.110 氯化镁应符合 GB 25584 的规定。
- 2.1.111 磷酸二氢钠应符合 GB 25564 的规定。
- 2.1.112 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.113 婴儿双歧杆菌、青春双歧杆菌、鼠李糖乳杆菌、干酪乳杆菌、长双歧杆菌、罗伊氏乳杆菌、短双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、乳双歧杆菌应符合卫办监督发【2010】65 号中《可用于食品的菌种名单》的通知及其增补公告和 Q/B/T 4575 的要求。
- 2.1.114 棉籽低聚糖应符合国家卫生和计划生育委员会公告（2010 年第 3 号）和 GH/T 1063 的规定。
- 2.1.115 大豆低聚糖应符合 GB/T 22491 的规定。
- 2.1.116 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.117 焦磷酸铁应符合 GB 1903.16 的规定。
- 2.1.118 壳寡糖应符合国家卫生和计划生育委员会公告（2014 年第 6 号）公告的规定。
- 2.1.119 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.120 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.121 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.122 复合氨基酸粉应符合 Q/RYS0001S 的规定（见附录 A）。
- 2.1.123 食用植物酵素应符合 T/CBFIA 08003 的规定（原料和工艺见附录 B）。
- 2.1.124 杨梅应清洁、卫生、无污染、无腐烂并符合 GB 2762 和 GB 2763 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
-----	-----	---------

色 泽	产品固有的色泽	取少量试样平摊在白色瓷盘中,在明亮处 观察色泽、组织状态以及杂质,并品尝其滋味, 嗅闻其气味
组织状态	均匀粉末状,无硬质结块	
滋味和气味	具有该产品特有的滋味,无不良气味	
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, %	≤ 7.0	GB 5009.3
蛋白质, %	≥ 8.0	GB 5009.5
维生素 A, μg/kg <sup>a</sup>	4000~17000	GB 5009.82
维生素 D, μg/kg <sup>b</sup>	10~20	GB 5009.82
维生素 E, mg/kg <sup>c</sup>	76~180	GB 5009.82
维生素 B <sub>1</sub> , mg/kg <sup>d</sup>	9~22	GB 5009.84
维生素 B <sub>2</sub> , mg/kg <sup>e</sup>	9~22	GB 5009.85
维生素 B <sub>6</sub> , mg/kg <sup>f</sup>	7~22	GB 5009.154
维生素 B <sub>12</sub> , μg/kg <sup>g</sup>	10~66	GB 5413.14
维生素 C, mg/kg <sup>h</sup>	1000~2250	GB 5413.18
烟酸(尼克酸), mg/kg <sup>i</sup>	110~330	GB 5009.89
叶酸, μg/kg <sup>j</sup>	600~6000	GB 5009.211
泛酸, mg/kg <sup>k</sup>	22~80	GB 5009.210
铁, mg/kg <sup>l</sup>	95~220	GB 5009.90
钙, mg/kg <sup>m</sup>	2500~10000	GB 5009.92
锌, mg/kg <sup>n</sup>	60~180	GB 5009.14
镁, mg/kg <sup>o</sup>	1300~2100	GB 5009.241
磷, mg/kg <sup>p</sup>	1960~7040	GB 5009.87
牛磺酸, g/kg <sup>q</sup>	1.1~1.4	GB 5009.169
铅(以Pb计), mg/kg <sup>*</sup>	≤ 0.8	GB 5009.12

山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg <sup>s</sup>	≤	0.5	GB 5009.28
阿斯巴甜，g/kg <sup>t</sup>	≤	0.6	GB 5009.263
甜菊糖苷（以甜菊醇当量计），g/kg <sup>u</sup>	≤	0.2	SN/T 3854
三氯蔗糖，g/kg <sup>v</sup>	≤	0.25	GB 22255
氰化物（以HCN计），mg/kg <sup>w</sup>	≤	0.05	GB 5009.36
展青霉素，μg/kg <sup>x</sup>	≤	20	GB 5009.185
脲酶试验 <sup>y</sup>		阴性	GB/T 5009.183
左旋肉碱，mg/kg <sup>z</sup>		6000~30000	GB 29989
注 a: 仅适用于强化维生素 A 的产品；b 仅适用于强化维生素 D 的产品；c 仅适用于强化维生素 E 的产品；d 仅适用于强化维生素 B1 的产品；e 仅适用于强化维生素 B2 的产品；f 仅适用于强化维生素 B6 的产品；g 仅适用于强化维生素 B12 的产品；h 仅适用于强化维生素 C 的产品；i 仅适用于强化烟酸（尼克酸）的产品；j 仅适用于强化叶酸的产品；k 仅适用于强化泛酸的产品；l 仅适用于强化铁的产品；m 仅适用于强化钙的产品；n 仅适用于强化锌的产品；o 仅适用于强化镁的产品；p 仅适用于强化磷的产品；q 仅适用于强化牛磺酸的产品；*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；s 仅适用于添加山梨酸钾的产品；t 仅适用于添加阿斯巴甜的产品；u 仅适用于添加甜菊糖苷的产品；v 仅适用于添加三氯蔗糖的产品；w 仅适用于添加杏仁的产品；x 仅适用于添加苹果、山楂的产品；y 仅适用于添加大豆及大豆制品的产品；z 仅适用于添加左旋肉碱的产品。			

## 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 <sup>a</sup> 及限量（CFU/g）				检验方法
	n	c	M	M	
菌落总数 <sup>b</sup>	5	2	1000	50000	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
霉菌 ≤	50				GB 4789.15
乳酸菌数 <sup>c</sup> ≥	1.0×10 <sup>6</sup>				GB 4789.35
注：a：样品的采样及处理按 GB 4789.1、GB/T 4789.21 执行。					
n 为同一批次产品应采集的样品计数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。					
b：适用于未添加乳酸菌的产品。					
c：仅适用于添加乳酸菌的产品。					

## 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 食品生产加工过程中的卫生要求

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，食品营养强化剂的使用应符合GB 14880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。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、菌落总数（适用于未添加乳酸菌的产品）、大肠菌群、乳酸菌数（仅适用于添加乳酸菌的产品）、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以麦芽糊精、葡萄糖、大豆分离蛋白、大豆肽粉、乳清蛋白粉、酪蛋白、水解乳清蛋白粉、乳粉、植物油（大豆油、菜籽油、亚麻籽油）、植脂末（葡萄糖浆、菜籽油或亚麻籽油）、低聚果糖、低聚木糖、低聚异麦芽糖、异麦芽酮糖醇、结晶果糖、菊粉、 $\beta$ -羟基- $\beta$ -甲基丁酸钙(Ca-HMB)、中链甘油三酯(MCT)、白砂糖、玉米低聚肽粉、抗性淀粉、木薯淀粉、大豆多糖、小麦低聚肽、微晶纤维素、胶原蛋白肽、DHA 藻油、大米粉、小麦粉、抗性糊精、全蛋粉、金荞麦、紫薯粉、食用酵母、小麦纤维、燕麦纤维、玉米纤维、柑橘纤维、苹果纤维、甘蔗纤维、马铃薯纤维、豌豆纤维、芹菜纤维、枳椇子、紫玉米粉、黑豆粉、黄豆粉、绿豆粉、玉米粉、花椒、糙米粉、黑米粉、小米粉、燕麦粉、花生、大麦粉、赤小豆、大枣、黑芝麻、亚麻籽（熟制）、香菇、莲藕、魔芋粉、菠菜、番茄、芹菜、西兰花、苦瓜、卷心菜、胡萝卜、无花果、苹果、蓝莓、树莓、草莓、芒果、香蕉、柠檬、螺旋藻粉（钝顶螺旋藻或极大螺旋藻）、木耳、银耳、海苔、大麦苗、百合、玉竹、绿茶粉、库拉索芦荟凝胶、淡竹叶、木瓜、茯苓、蜂蜜、甘草、阿胶、葛根粉、黄精、决明子、菊苣、桔梗、金银花、罗汉果、莱菔子、龙眼肉（桂圆）、芡实、青果、胖大海、蒲公英、桑葚、酸枣仁、桃仁、山药、沙棘、圆苞车前子壳、奇亚籽、砂仁、乌梅、小茴香、小蓟、薏苡仁、栀子、莲子、荷叶、桑叶、菊花、山楂、枸杞子、姜（干姜、生姜）、白芷、水苏糖、白果、薄荷、苦杏仁、肉豆蔻、香橼、紫苏、紫苏籽、覆盆子、杨梅、槐花、余甘子、郁李仁、鱼腥草、柠檬酸钠、柠檬酸钾、牛磺酸、左旋肉碱、酪蛋白磷酸肽、阿斯巴甜、聚葡萄糖、麦芽糖醇、三氯蔗糖、甜菊糖苷、山梨糖醇、黄原胶、酪蛋白酸钠、木糖醇、 $\beta$ -环状糊精、磷脂、醋酸视黄酯、棕榈酸视黄酯(棕榈酸维生素A)、胆钙化醇、dl- $\alpha$ -醋酸生育酚、盐酸硫胺素、核黄素、盐酸吡哆醇、氰钴胺、烟酰胺、叶酸、D-泛酸钙、L-抗坏血酸钠、磷酸二氢钠、食用盐、碳酸钙、硫酸镁、氯化钾、氯化镁、碳酸镁、焦磷酸铁、硫酸亚铁、磷酸氢钙、氧化锌、硫酸锌、柠檬酸、二氧化硅、卡拉胶、低聚半乳糖、棉籽低聚糖、大豆低聚糖、壳寡糖、乳糖、食用玉米淀粉、赤藓糖醇、婴儿双歧杆菌、青春双歧杆菌、鼠李糖乳杆菌、干酪乳杆菌、长双歧杆菌、罗伊氏乳杆菌、短双歧杆菌、嗜酸乳杆菌、乳双歧杆菌、单、双硬脂酸甘油酯、复合氨基酸粉、食用植物酵素、食品用香精（草莓香精、橙子香精、苹果香精、咖啡味香精、甜香味香精、鲜香味香精、椒盐味香精、香草味香精），以上物质中的多种为原料，经配料、粉碎（或不粉碎）、熟制（或不熟制）、混合、包装等生产工艺制成的固体饮品。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》制定本企业，作为组织生产、质量控制和监督检验依据。

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

本标准中铅的指标严于食品国家标准 GB 2762 的规定。

河南汇元特殊医学用途配方食品有限公司