



410617S-2019



三门峡乐人家食品有限公司企业标准

Q/SLRJ 0046S-2019

---

# 固体饮料

2019-03-27 发布

2019-03-27 实施

---

三门峡乐人家食品有限公司 发布

## 前 言

本企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由三门峡乐人家食品有限公司提出。

本标准起草单位：三门峡乐人家食品有限公司。

本标准主要起草人：王军英、张娟红。

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，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以牡蛎、蚕蛹、海参、人参（人工种植5年以下）、枸杞子、桑葚（干果）、覆盆子、肉桂、黑芝麻、黑豆、陈皮、山药、芡实、龙眼肉、益智仁、蛹虫草、丹凤牡丹花、玫瑰花（重瓣玫瑰花）、裸藻、葛根、蒲公英、决明子、佛手、菊花、梨果仙人掌（米邦塔品种）、耳叶牛皮消、枇杷叶、白果、百合、银耳、莲子、大枣、杏仁、罗汉果、郁李仁、胖大海、桃仁、桔梗、黄精、玉竹、乌梅、酸枣仁、茯苓、薤白、干姜、甘草、五指毛桃、短梗五加、薏苡仁、砂仁、麦芽、山楂、白扁豆、高良姜、粳米、马齿苋、丁香、小茴香、赤小豆中的几种为主要原料，经选料、水洗、干燥、粉碎（或水煎提取、浓缩、喷雾干燥）成粉后，添加黄芥子粉、地龙蛋白、牡丹籽油微囊粉、杜仲籽油微囊粉、核桃粉、玉米低聚肽、蚌肉多糖、大豆磷脂、磷酸氢钙、水飞蓟油微囊粉、纳豆粉、顺-15-二十四碳烯酸、植物甾醇、竹叶黄酮、黄秋葵粉、南瓜粉、木瓜粉、荞麦花粉、木糖醇、低聚果糖、蜂蜜、冰糖、姜黄、食用香精（杏仁香精、核桃香精、菊花香精、乌梅香精、玫瑰香精、红枣香精、南瓜香精、山楂香精、桂圆香精、鲜橙香精）中的几种，再经粉碎、过筛（或不粉碎、过筛）、混合、制粒、干燥、整粒、装袋、包装而成的固体饮料（食用时以10倍水稀释饮用）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 牡蛎、枸杞子、覆盆子、肉桂、黑芝麻、黑豆、陈皮、山药、芡实、龙眼肉（桂圆）、益智仁、葛根、蒲公英、决明子、菊花、佛手、白果、百合、银耳、莲子、大枣、杏仁、罗汉果、郁李仁、胖大海、桃仁、桔梗、黄精、玉竹、乌梅、茯苓、薏苡仁、莲子、砂仁、麦芽、山楂、白扁豆、高良姜、甘草、马齿苋、丁香、小茴香、赤小豆、酸枣仁、薤白、干姜应符合《中华人民共和国药典》2015版一部的规定。

2.1.2 蛹虫草应符合《关于批准塔格糖等6种新食品原料的公告》（卫生计生委2014年第10号）的规定。

2.1.3 桑葚（干果）应符合GB 16325的规定。

2.1.4 蚕蛹应符合湖南省中药材标准（2009年版）和《关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告》（2004年第17号）的规定。

2.1.5 人参（人工种植5年以下）应符合《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 海参应符合GB 31602的规定。
- 2.1.7 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.8 冰糖应符合 GB/T 35883 的规定。
- 2.1.9 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.10 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.11 玉米低聚肽应符合 QB/T 4707 的规定。
- 2.1.12 裸藻、丹凤牡丹花应符合卫生部《关于批准裸藻等 8 种新资源食品的公告》（2013 年 第 10 号）的规定。
- 2.1.13 蚌肉多糖应符合卫生部《关于批准蚌肉多糖作为新资源食品的公告》（2012 年 第 2 号）的规定。
- 2.1.14 姜黄应符合 GB1886.60 的规定。
- 2.1.15 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.16 大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.17 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.18 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.19 竹叶黄酮应符合《关于批准番茄籽油等 9 种新食品原料的公告》（卫生计生委 2014 年第 20 号）的规定。
- 2.1.20 植物甾醇应符合《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》（卫生部 2010 年第 3 号）的规定。
- 2.1.21 短梗五加应符合《卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告》（卫生部 2008 年第 12 号）的规定。
- 2.1.22 顺-15-二十四碳烯酸应符合《关于乳木果油等 10 种新食品原料的公告》（卫生部 2017 年第 7 号）的规定。
- 2.1.23 粳米应符合 NY/T 594 的规定。
- 2.1.24 纳豆粉应符合 Q/SJ 0005S（附录 A）的规定。
- 2.1.25 荞麦花粉应符合 GB 14891.2 的规定。
- 2.1.26 木瓜粉、南瓜粉、黄芥子粉、黄秋葵粉、杜仲籽油微囊粉、牡丹籽油微囊粉、水飞蓟油微囊粉、核桃粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.27 梨果仙人掌（米邦塔品种）应符合《贵州省中药材民族药材质量标准 2003 版》DB52 / YC125-2003 和卫生部《关于批准蛋白核小球藻等 4 种新资源食品的公告》[2012]19 号的规定。
- 2.1.28 五指毛桃应符合湖南省中药材标准（2009 年版）和 54. 国家卫生计生委办公厅《关于五指毛桃有关问题的复函》（国卫办食品函〔2014〕205 号）的规定。
- 2.1.29 地龙蛋白应符合卫生部《关于批准茶叶籽油等 7 种物品为新资源食品的公告》（卫生部 2009 第

18号)的规定。

2.1.30 耳叶牛皮消应符合湖北省中药材标准(2009年版)和国家卫生计生委办公厅《关于“耳叶牛皮消”有关问题的复函》(国卫办食品函〔2014〕427号)的规定。

2.1.31 重瓣玫瑰花应符合《关于批准DHA藻油、棉籽低聚糖等7种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》(2010年第3号)的规定。

2.1.32 枇杷叶应符合卫生厅《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。

## 2.2 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	疏松均匀的细小颗粒或粉末状, 冲溶后为混悬液	从样品中取出1袋, 倒入一洁净烧杯中, 自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质, 嗅其气味, 按食用方法冲调后, 以温开水漱口, 品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味	具有该产品应有的气味、无异味	
滋味	具有该产品应有的滋味	
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	≤ 0.4	GB 5009.4
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
钙 <sup>a</sup> (以Ca计), mg/kg	2500~10000	GB 5009.92
展青霉素 <sup>b</sup> , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
甲基汞(以Hg计) <sup>c</sup> , mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
氰化物(以HCN计) <sup>d</sup> , mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.36
肽(以干基计) <sup>e</sup> , g/100g	≥ 2.0	GB/T 22492 附录B
a适用于添加磷酸氢钙的产品。b适用于含山楂的产品。c适用于添加水产品的产品。d适用于添加杏仁的产品。e适用于添加玉米低聚肽的产品。		

## 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				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	$10^3$	$5 \times 10^4$	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 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

注：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 生产加工过程的卫生要求

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；真菌毒素限量应符合 GB2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 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。



Q/SJ 0005S-2018

## 前 言

本标准的编写方法是按 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》有关规定编写。

本标准代替Q/SJ 0005S-2015。

本标准与Q/SJ 0005S-2015相比主要变化为：

- 更新了规范性引用文件项下的标准；
- 更新了微生物指标内容；

本标准由广东双骏生物科技有限公司提出并起草，同时适用于汕头市双骏生物工程有限公司，地址：汕头保税区双骏科技园综合楼 1-3 楼。

本标准附录 A 为规范性附录。

本标准主要起草人：纪焯瑜、胡留松。

本标准于2010年10月15日首次发布，于2013年4月15日作第一次修订，于2015年9月作第二次修订，于2018年9月作第三次修订。

## 纳豆粉

### 1 范围

本标准规定了纳豆粉的技术要求、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则及标签与标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以大豆粉、纳豆芽孢杆菌为原料，将大豆粉与培养基混合后灭菌、再与纳豆芽孢杆菌接种、发酵、膜过滤浓缩、制粒干燥或喷雾干燥、包装等工序加工制成的纳豆粉。

### 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 2712 食品安全国家标准 豆制品
- 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 4789.3 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 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 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
- 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（2005）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（2009）第123号《食品标识管理规定》

### 3 定义

本标准理化指标中所描述的溶解纤维蛋白活性分为六个等级：溶解纤维蛋白活性达到2000FU/g为一級、达到5000FU/g为二級、达到10000FU/g为三級、达到15000FU/g为四級、达到20000FU/g为五級、达到25000FU/g为六級。

### 4 技术要求

#### 4.1 原料和辅料

- 4.1.1 大豆粉：应符合GB 2712规定的的质量要求。
- 4.1.2 纳豆芽孢杆菌：应是安全、无害和无其他杂菌的一种枯草芽孢杆菌纯培养物。

Q/SJ 0005S-2018

4.1.3 所有原辅料还应符合国家标准和有关规定。

#### 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	要 求
色 泽	淡黄色至黄褐色
滋味、气味	具有豌豆特有的气味、滋味，无异味
状 态	粉末或颗粒，无结块，无正常视力可见的杂质

#### 4.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	指 标					
		一 级	二 级	三 级	四 级	五 级	六 级
溶解纤维蛋白活性, FU/g	≥	2000	5000	10000	15000	20000	25000
蛋白质, g/100g	≥	5					
水分, %	≤	8.0					
灰分, %	≤	6.0					
总砷 (以As计), mg/kg	≤	0.5					
铅 (以Pb计), mg/kg	≤	0.4					
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	4.0					

#### 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	采样方案及限量			
	n	c	m	M
大肠菌群, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000

注: 1、样品的采样及处理按GB 4789.1。  
2、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n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。

#### 4.5 食品添加剂/营养强化剂要求

4.5.1 食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

4.5.2 营养强化剂的使用应符合GB 14880的规定。

#### 4.6 净含量及允许负偏差

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 生产加工过程卫生要求

按GB 14881的规定执行。

#### 6 试验方法

##### 6.1 感官要求检验

Q/SJ 0005S-2018

取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。

## 6.2 理化指标检验

### 6.2.1 溶解纤维蛋白活性

按附录 A 规定的方法测定。

### 6.2.2 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定，试验结果计算时，氮换算蛋白质的系数为 6.25。

### 6.2.3 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

### 6.2.4 灰分

按 GB 5009.4 规定的方法测定。

### 6.2.5 总磷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

### 6.2.6 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

### 6.2.7 黄曲霉毒素B<sub>1</sub>

按 GB 5009.22 规定的方法测定。

## 6.3 微生物检验

### 6.3.1 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法测定。

### 6.3.2 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法测定。

### 6.3.3 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 第二法规定的方法测定。

## 6.4 净含量及允许负偏差

按 JJF 1070 规定的方法测定。

## 7 检验规则

### 7.1 原料入库检验

原料、辅料、包装材料入库前应由厂质量检验部门按标准要求验收，合格后方可入库使用。

### 7.2 出厂检验

7.2.1 产品由厂质量检验部门按本标准的规定进行检验，合格后方可出厂。厂方应保证所有出厂的产品都符合本标准的要求，每批出厂的产品都应附有产品合格证。

#### 7.2.2 组批

同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。

#### 7.2.3 抽样

7.2.3.1 在成品库按批抽样，抽样单位以袋计。

7.2.3.2 每批抽样数最小独立包装应不少于 10 个（不含净含量抽样），样品量总数不少于 200g，检样一式二份，供检验和复检备用。

#### 7.2.4 出厂检验项目

出厂检验项目为：感官要求、水分、灰分、大肠菌群和净含量及允许负偏差。

### 7.3 型式检验

7.3.1 型式检验项目为技术要求中的全部项目。

7.3.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况时应进行型式检验：

- a) 新产品投产前；
- b) 原辅材料产地或供应商发生改变时；

Q/SJ 0005S-2018

- c) 停产三个月以上，恢复生产时；
- d) 更换主要生产设各时；
- e) 出厂检验的结果与上次型式检验的结果有较大差异时；
- f) 食品安全监督部门提出要求时。

#### 7.4 判定规则

7.4.1 出厂检验项目全部符合本标准，判为合格。检验结果中如微生物指标不合格，则判该批产品为不合格品，不得复检。如其它项目不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，如仍有1项指标不合格，判该批产品为不合格品。

7.4.2 型式检验项目全部符合本标准，判为合格。检验结果中如微生物指标不合格，则判该批产品为不合格品，不得复检。如其它项目不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，如仍有1项指标不合格，判该批产品为不合格品。

### 8 标志、标签、包装、运输、贮存、保质期

#### 8.1 标志、标签

包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。运输包装及销售包装的标签各项内容的标示位置，应符合卫生部规定的GB 7718、GB 28050、国家质量监督检验检疫总局令（2009）第123号《食品标识管理规定》的规定。

#### 8.3 包装

8.3.1 成品包装材料应无毒、无味，符合国家卫生标准要求。

8.3.2 本品用袋装，包装袋应符合GB/T 28118的要求。产品称重计量按国家有关规定执行。允许发展其他规格的包装，包装材料及包装规格应符合相应标准和有关规定。

#### 8.4 运输

本品运输时应防止挤压、污染、雨淋和暴晒，不得与有毒有害物质混运。

#### 8.5 贮存

8.5.1 本品应储存于干燥、通风、阴凉的仓库内，不得与有毒有害物质混放。成品堆放必须有垫板，离地10厘米以上，离墙20厘米以上。成品入库必须依照先进先出的原则，依次出库。

#### 8.5.2 保质期

本产品在本标准规定条件下贮存，保质期为24个月。

**附录 A**  
**(规范性附录)**  
**溶解纤维蛋白活性的测定方法**

**A1 原理**

纳豆粉中的活性物质蛋白酶类具有直接溶解纤维蛋白的活性,可使凝血酶与纤维蛋白原作用形成的纤维蛋白溶解,使得反应体系的吸光度增加。用紫外分光光度计测定吸光度的变化,通过换算可以得出纳豆粉溶解纤维蛋白的活性。

**A2 仪器**

紫外分光光度计

**A3 试剂****A3.1 溶液 A: PBS 缓冲溶液 (pH6.8)**

0.01mol/L 磷酸盐缓冲液 (pH7.5): 称取磷酸氢二钠 ( $\text{Na}_2\text{HPO}_4 \cdot 12\text{H}_2\text{O}$ ) 3.58g, 加超纯水使溶解并稀释至 1000mL 为 I 液; 取磷酸二氢钠 ( $\text{NaH}_2\text{PO}_4 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$ ) 0.78g, 加超纯水使溶解并稀释至 500mL 为 II 液; 将这两液混合至 pH 值为 7.5 (I 液取约 84mL, II 液取约 16mL)。

取 0.01mol/L 磷酸盐缓冲液 (pH7.5) 与 0.9% 氯化钠溶液 (1:17) 混合, 得到 pH6.8 的 PBS 缓冲液。

**A3.2 溶液 B: 0.72% 纤维蛋白原溶液, 称取 72.0mg 纤维蛋白原溶解于 10mL 溶液 A 中, 以超声波溶解, 避免起泡。****A3.3 溶液 C: 20U/mL 凝血酶溶液, 称取凝血酶 7.0mg 溶于 12.95mL 的 0.9%NaCl 溶液, 以超声波溶解凝血酶, 小心操作, 避免起泡。****A3.4 溶液 D: 0.2M 三氯乙酸溶剂, 称取三氯乙酸 8.17g 溶液于 250mL 超纯水中。****A3.5 溶液 E: 样品稀释液**

1mol/L 乙酸钠缓冲液: 取 12.96g 乙酸钠, 用水溶解, 用 1M 乙酸调节 pH 至 6.0, 加水溶解至 100mL。

取二水硫酸钙 0.177g, 氯化钠 0.292g, 1mol/L 乙酸钠缓冲液 1mL, 10% Triton X-100 溶液 0.25mL, 用超纯水定容至 500mL, 得到样品稀释液。

**A4 样品制备**

用溶液 E 溶解样品至适当的浓度, 使得最终的 (Ar-Ac) 的最终数据在 0.050 至 0.080 之间。

**A5 步骤****A5.1 酶反应组**

A5.1.1 取试管加入 1.4mL 溶液 A 及 0.4mL 溶液 B, 混合均匀, 于  $37 \pm 0.3^\circ\text{C}$  水浴中反应 5min。

A5.1.2 在上述试管中再加入 0.1mL 溶液 C, 并充分混合均匀, 于  $37 \pm 0.3^\circ\text{C}$  水浴中反应 10min。

A5.1.3 在 A5.1.2 步骤准确反应第 10 分钟时, 准确加入 0.1mL 测试样品溶液, 混合均匀, 于  $37 \pm 0.3^\circ\text{C}$  水浴中进行酶反应 60min, 并于 30min 和 50min 时各摇匀一次。

A5.1.4 在准确反应至第 60min 时加入 2mL 溶液 D 终止酶反应, 于  $37 \pm 0.3^\circ\text{C}$  水浴中反应 20min。

**A5.2 阴性对照组:**

A5.2.1 步骤与酶反应组同, 至 A5.1.2 步骤准确反应第 10 分钟时, 首先加入 2mL 溶液 D。

A5.2.2 接着加入 0.1mL 测试样品溶液, 并充分混匀, 于  $37 \pm 0.3^\circ\text{C}$  水浴中反应 20min。

A5.3 反应终止后, 将试管于 12000 转离心机中离心 10min。

A5.4 将上清液转移到干净的试管中。

A5.5 在 275nm 处测定其吸光值, 并记录。

**A6 计算**

$(\text{FU/ml})$  或  $(\text{FU/g}) = \{ (\text{Ar}-\text{Ac}) / (0.01 \times 60 \times 0.1) \} \times \text{样品稀释倍数}$

其中: Ar: 酶反应组 OD 值;

Ac: 阴性对照组 OD 值;

Q/SJ 0005S-2018

Ar-Ac: 数值必须介于 0.050~0.090 之间;

60: 表示反应时间 (min);

0.1: 表示样品体积 (ml)。

注: 纳豆激酶活性定义

$$\text{FU/ml 或 FU/g} = \frac{\text{纤维蛋白每分解而增加 0.01 单位 OD}_{275\text{nm}}}{\text{反应时间 (min)} * \text{样品溶液体积 (ml)}}$$

本方法中实验操作部分参考: 日本食品研究试验室之纳豆激酶活性分析方法 (第 104022640 号)。

## 编制说明

本标准适用于以牡蛎、蚕蛹、海参、人参（人工种植 5 年以下）、枸杞子、桑葚（干果）、覆盆子、肉桂、黑芝麻、黑豆、陈皮、山药、芡实、龙眼肉、益智仁、蛹虫草、丹凤牡丹花、玫瑰花（重瓣玫瑰花）、裸藻、葛根、蒲公英、决明子、佛手、菊花、梨果仙人掌（米邦塔品种）、耳叶牛皮消、枇杷叶、白果、百合、银耳、莲子、大枣、杏仁、罗汉果、郁李仁、胖大海、桃仁、桔梗、黄精、玉竹、乌梅、酸枣仁、茯苓、薤白、干姜、甘草、五指毛桃、短梗五加、薏苡仁、砂仁、麦芽、山楂、白扁豆、高良姜、粳米、马齿苋、丁香、小茴香、赤小豆中的几种为主要原料，经选料、水洗、干燥、粉碎（或水煎提取、浓缩、喷雾干燥）成粉后，添加黄芥子粉、地龙蛋白、牡丹籽油微囊粉、杜仲籽油微囊粉、核桃粉、玉米低聚肽、蚌肉多糖、大豆磷脂、磷酸氢钙、水飞蓟油微囊粉、纳豆粉、顺-15-二十四碳烯酸、植物甾醇、竹叶黄酮、黄秋葵粉、南瓜粉、木瓜粉、荞麦花粉、木糖醇、低聚果糖、蜂蜜、冰糖、姜黄、食用香精（杏仁香精、核桃香精、菊花香精、乌梅香精、玫瑰香精、红枣香精、南瓜香精、山楂香精、桂圆香精、鲜橙香精）中的几种，再经粉碎、过筛（或不粉碎、过筛）、混合、制粒、干燥、整粒、装袋、包装而成的固体饮料（食用时以 10 倍水稀释饮用）。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，参照相关国标 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。

三门峡乐人家食品有限公司

QB