



410912S-2018



河南蓝图保健品有限公司企业标准

Q/HLT 0009S-2018

固体饮料

2018-04-11 发布

2018-04-11 实施

河南蓝图保健品有限公司 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。

附录 A、B 为本标准规范性内容。

本标准由河南蓝图保健品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杜中献、马康、张敬、杨定乾、高佩武、李镁娟。

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、标志、标签、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以圆苞车前子壳粉、菊粉、茶叶茶氨酸、小麦低聚肽、魔芋粉、菠萝粉（凤梨果汁粉）、蓝莓粉、蔓越莓果粉、甜橙果汁粉、乌梅果汁粉、草莓果汁粉、沙棘粉、枸杞粉、酸枣仁粉、固体果葡糖、乳清蛋白粉、 γ -氨基丁酸、抗性糊精、卡拉胶、木糖醇、三氯蔗糖、柠檬酸、柠檬酸钠、L-苹果酸、d1-酒石酸中的几种或多种为原料，经配料、烘干、包装而制成的固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 圆苞车前子壳粉应符合卫计委 2014 年第 10 号公告《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》的规定。

2.1.2 菊粉应符合卫生部 2009 年第 5 号公告《卫生部关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》的规定。

2.1.3 茶叶茶氨酸应符合卫计委 2014 年第 15 号公告《关于批准茶叶茶氨酸为新食品原料等的公告》的规定。

2.1.4 小麦低聚肽应符合 Q/SDTJ 0010S-2016(见附录 A)的规定。

2.1.5 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

菠萝粉、蓝莓粉、蔓越莓果粉、甜橙果汁粉、乌梅果汁粉、草莓果汁粉、枸杞粉、酸枣仁粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.6 沙棘粉应符合 GB/T29602 的规定。

2.1.7 固体果葡糖应符合 GB/T 26762 和 GB 15203 的规定。

2.1.8 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。

2.1.9 γ -氨基丁酸应符合 QB/T 4587 的规定。

2.1.10 抗性糊精应符合 Q/17A2239S-2016(见附录 B)和卫生部 2012 年第 16 号公告《关于批准中长链脂肪酸食用油和小麦低聚肽作为新资源食品等的公告》的规定。

2.1.12 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。

2.1.13 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.14 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.15 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.16 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.17 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。

2.1.18 d1-酒石酸应符合 GB 1886.42 的规定。

2.1.19 生产用水应符合 GB 5749 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	试验方法
性状	呈粉末状	从样品中取出 1 份，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，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽，均匀一致	
气味、滋味	具有本品的应有的气味、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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分 g/100g	≤ 7.0	GB 5009.3
三氯蔗糖 ^a g/kg	≤ 2.5	GB 22255
铅* (以 Pb 计) mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
a 仅适用于添加三氯蔗糖产品。 * 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 饮用时按 10 倍以上水冲调。		

2.4 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 ^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	10 ²	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)	≤	50			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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的食用应符合 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。

3 检验

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

Q/HLT 0009S-2018

Q/SDTJ

山东天久生物技术有限公司企业标准

Q/SDTJ 0010S-2016

小麦低聚肽

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 0004 S-2016
有效期	2016年2月2日至2019年2月1日

2016-01-06 发布

2016-01-21 实施

山东天久生物技术有限公司 发布

Q/SDTJ 0010S-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/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。

本标准代替 Q/SDTJ 0010S-2013《小麦低聚肽》。

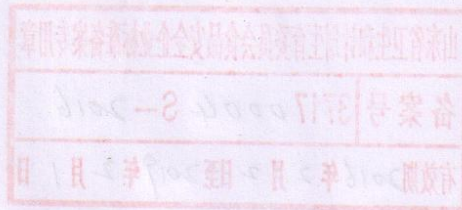
本标准由山东天久生物技术有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王华东、张学军、张平、张秋爱。

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。



Q/SDTJ 0010S-2016

Q/SDTJ 0010S-2016

山东天久生物技术有限公司

Q/SDTJ 0010S-2016

小麦低聚肽

1 范围

本标准规定了小麦低聚肽的技术要求、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。

本标准适用于以小麦谷朊粉为原料，经调浆、酶解(蛋白酶)、分离、膜过滤、浓缩、灭菌、干燥工艺制备而成的小麦低聚肽。

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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- 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/T 5009.124 食品中氨基酸的测定
- 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 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/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 16740 食品安全国家标准 保健食品
- GB/T 21924 谷朊粉
- 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[2009]第123号令《食品标识管理规定》

3 技术要求

Q/SDTJ 0010S-2016

3.1 原辅料

3.1.1 谷朊粉

应符合GB/T 2192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。

表1 感官指标

项 目	指 标
形态	呈粉末状，无结块现象
色泽	白色或黄色
滋味、气味	具有本品特有的滋味及气味，无其他异味
杂质	无正常视力可见外来杂质

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
低聚肽（以干基计）/(g/100g)	≥ 75.0
总谷氨酸/(g/100g)	≥ 25.0
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)	≤ 7.0
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)	≤ 0.92
霉菌/(CFU/g)	≤ 50
酵母菌/(CFU/g)	≤ 50

Q/SDTJ 0010S-2016

表 3.2 致病菌指标

项 目	采样方案限量			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0 /25g	-
金黄色葡萄球菌	5	1	100cfu/g	1000cfu/g

n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大允许超出 m 值得样品件数；m 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标最高安全的限量值。

3.6 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。

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

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 低聚肽

按 GB/T 22492 规定的方法附录 B 方法测定。

6.2.2 相对分子量分布

按 GB/T 22492 规定的方法附录 A 方法测定。

6.2.3 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

6.2.4 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

6.2.5 灰分

按 GB 5009.4 规定的方法测定。

6.2.6 总砷

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 总谷氨酸

按 GB/T 5009.124 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 霉菌

按 GB 4789.15 规定的方法检验。



Q/SDTJ 0010S-2016

6.3.4 酵母菌

按 GB 4789.15 规定的方法检验。

6.3.5 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法检验。

6.3.6 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 规定的第二法检验。

6.4 净含量检验

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

7.3.2.1 正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时必须进行：

- 新产品投产前；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- 更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时；
- 停产半年及以上，再恢复生产时；
- 国家食品安全监督机构提出进行型式检验要求时。

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》的规定并标注：食用量：≤6 克/天，婴幼儿不宜使用。

8.2 包装

Q/SDTJ 0010S-2016

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，严禁摔、撞、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。

七
四
八

天津市食品安全企业标准

Q/17A2239S-2018

抗性糊精

备案号: 122138S-2018
备案日期: 2018 年 1 月 25 日

2018 年 1 月 25 日发布

2018 年 1 月 25 日实施

艾地盟生物科技（天津）有限公司发布



Q/17A2239S-2018

前 言

本标准是根据 GB/T1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

本标准由艾地盟生物科技（天津）有限公司起草、提出并负责解释。

本标准主要起草人：高庆初、伍亮亮、张亚彬

本标准于2016年3月23日首次发布，并于2017年2月第一次修订。

本标准与 Q/17A2239S-2016 相比，主要变化如下：

- 修改了适用范围，增加并修改了原辅料及相关规范性文件的描述；

- 规范了理化指标中二氧化硫残留量的单位；

- 删除出厂检验净含量测定项目。

本标准于2018年01月25日进行第二次修订，主要修订内容如下：

- 修改了适用范围，并对规范性引用文件进行了更新和删除；

- 更新原辅料要求、包装要求；

- 根据卫生部公告2012年第16号中抗性糊精生产工艺简述在标准第一部分范围中增加膳食纤维（描述）；

- 删除灰分作为出厂检验项目的要求。

抗性糊精

1 范围

本标准规定了抗性糊精的要求，试验方法，检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以食用玉米淀粉为原料，辅以生活饮用水，食品加工助剂盐酸、氢氧化钠、氢氧化钾、硅藻土、活性炭、离子交换树脂、食品用酶制剂 α -淀粉酶（来源于地衣芽孢杆菌）和葡糖淀粉酶（来源于黑曲霉），在酸性条件下经糊精化反应、纯化，喷雾干燥、包装等工艺加工制成的抗性糊精（膳食纤维）。

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）或代替版本均适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 1886.9	食品安全国家标准 食品添加剂 盐酸
GB 1886.20	食品安全国家标准 食品添加剂 氢氧化钠
GB 1886.174	食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂
GB 1886.255	食品安全国家标准 食品添加剂 活性炭
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
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 5009.11	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 5009.34	食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
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 8885	食用玉米淀粉
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.8	食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 14936	食品安全国家标准 食品添加剂 硅藻土
GB/T 22224	食品中膳食纤维的测定 酶重量法和酶重量法-液相色谱法
GB 25575	食品安全国家标准 食品添加剂 氢氧化钾
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31637	食品安全国家标准 食用淀粉
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(2005)	《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(2009)	《食品标识管理规定》

Q/17A2239S 2018

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.2 生活饮用水应符合 GB/T 5749 的规定。
- 3.1.3 盐酸应符合 GB 1886.9 的规定。
- 3.1.4 氢氧化钠应符合 GB 1886.20 的规定。
- 3.1.5 α -淀粉酶（来源于地衣芽孢杆菌）应符合 GB 1886.174 规定。
- 3.1.6 葡糖淀粉酶（来源于黑曲霉）应符合 GB 1886.174 规定。
- 3.1.7 活性炭应符合 GB 1886.255 规定。
- 3.1.8 硅藻土应符合 GB 14936 规定。
- 3.1.9 氢氧化钾应符合 GB 25575 的规定。
- 3.1.10 离子交换树脂应符合 GB 2760 的规定。
- 3.1.11 上述原辅料应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

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	白色至淡黄色
组织形态	粉末状、无结块
滋、气味	具有本品应有滋气味、无异味
杂质	无正常视力可见外来异物

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
总膳食纤维/(g/100g)	≥ 82
水分/(g/100g)	≤ 6
灰分/(g/100g)	≤ 0.5
pH/(10%水溶液)	4-6
二氧化硫残留量(SO ₂)/(mg/kg)	≤ 30
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.4
铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 0.4
净含量	应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定

3.4 食品添加剂

- 3.4.1 食品添加剂的质量符合相应的标准和有关规定。
- 3.4.2 食品添加剂的品种及使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.5 真实性要求

本产品不得添加非食用物质。

3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 试验方法

4.1 感官检验

4.1.1 色泽、组织形态及杂质

取适量样品放置白色搪瓷盘中，在自然光线下，观察色泽、组织形态及杂质。

4.1.2 滋、气味

称取样品 10.0g 于 200ml 烧杯中，加入 90ml 去离子水，用搅拌棒或磁力搅拌器充分搅拌溶解。尝其滋味，嗅其气味。

4.2 总膳食纤维

按 GB/T 22224 第二法规定的方法测定。

4.3 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

4.4 灰分

按 GB 5009.4 规定的方法测定。

4.5 pH

称取样品 10.0g 于 200ml 烧杯中，加入 90ml 去离子水，用搅拌棒或磁力搅拌器充分搅拌溶解。按 GB/T 20884 试验方法 6.5 规定的方法测定。

4.6 二氧化硫残留量

按 GB 5009.34 规定的方法测定。

4.7 总砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

4.8 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

4.9 净含量

按 JJF 1070 规定的方法检验。

5 检验规则

5.1 组批及抽样

同一品种、同一规格、同一生产日期且包装完好的产品为一批。随机抽取不少于 2kg 的产品作为检测样品。样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

5.2 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

5.2.1 出厂检验

产品需经公司质检部门检验合格后方可出厂。出厂检验项目包括：感官、总膳食纤维、水分、pH 值。

5.2.2 型式检验

型式检验项目为本标准要求中规定的全部项目。正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 新产品试制时；
- b) 当原料来源、设备有变化时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时。

5.3 判定规则

检验结果全部符合标准要求时，则判定该产品为合格。检验结果中若有不符合本标准的要求时，判断该批产品为不合格；检验结果若出现不合格项时，应自同批产品中加倍抽样复检，以复检结果为准。

Q/17A2239S 2018

6 标志、包装、运输及贮存

6.1 标志

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

6.2 包装

包装材料纸质袋应符合 GB 4806.8 的规定要求；聚乙烯和聚丙烯成型品应符合 GB 4806.7 的规定要求；且密封、防潮。

6.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒，严禁与有毒有害、有腐蚀性的物品混装，混运。装卸时应轻搬、轻放，不得抛掷、重压和挤压，严禁直接钩、扎包装袋。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防蝇防鼠、无异味的库房中，严禁与有毒有害、有异味、的物品混存。贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，包装袋应堆放在离地 10cm，离墙 45cm 以上。

6.5 保质期

在符合本标准规定条件下，产品未开封，自生产之日起，保质期为 24 个月。

编制说明

固体饮料是以圆苞车前子壳粉、菊粉、茶叶茶氨酸、小麦低聚肽、魔芋粉、菠萝粉（凤梨果汁粉）、蓝莓粉、蔓越莓果粉、甜橙果汁粉、乌梅果汁粉、草莓果汁粉、沙棘粉、枸杞粉、酸枣仁粉、固体果葡糖、乳清蛋白粉、 γ -氨基丁酸、抗性糊精、卡拉胶、木糖醇、三氯蔗糖、柠檬酸、柠檬酸钠、L-苹果酸、d1-酒石酸中的几种或多种为原料，经配料、烘干、包装而制成。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/T 29602《固体饮料》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》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。

河南蓝图保健品有限公司

H N

Q B