

备案号：223775S-2018

有效期至：2022年04月25日

Q/JLBY

吉林博雅特医营养科技有限公司企业标准

Q/JLBY0001S-2018

固体饮料

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/JLBY0001S-2018
备案号	223775-2018
有效期限	2019年04月26日至2022年04月25日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2018-12-17 发布

2018-12-31 实施

吉林博雅特医营养科技有限公司 发布

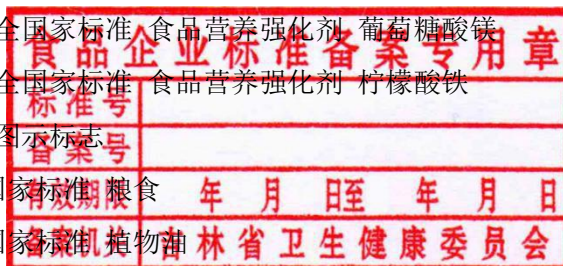
萄糖、可溶性大豆多糖、普鲁兰多糖（限蛋白型及果蔬汁固体饮料）、乳酸链球菌素、田菁胶（限植物蛋白固体饮料）、乳酸链球菌素、异麦芽酮糖、罗汉果甜苷、木糖醇、天然胡萝卜素、黄原胶、三氯蔗糖、DL-苹果酸、柠檬酸、卡拉胶、酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）、微晶纤维素、麦芽糖醇、聚甘油脂肪酸酯、磷脂、焦磷酸钠、5'-呈味核苷酸二钠中一种或多种，经调配、混合、包装制成的固体饮料（以下简称产品）。

2 规范性引用文件

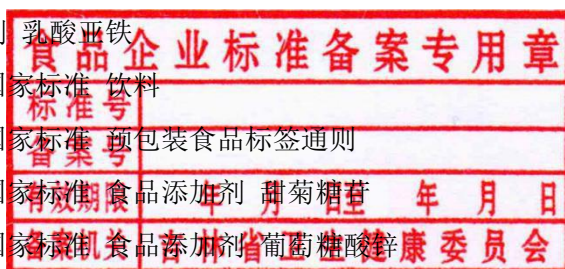
下列文件中的条款对于本文件的应用是必不可少的。凡是注明日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件，凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 1886.3	食品安全国家标准	食品添加剂	磷酸氢钙
GB 1886.6	食品安全国家标准	食品添加剂	硫酸钙
GB 1886.21	食品安全国家标准	食品添加剂	乳酸钙
GB 1886.41	食品安全国家标准	食品添加剂	黄原胶
GB 1886.45	食品安全国家标准	食品添加剂	氯化钙
GB 1886.77	食品安全国家标准	食品添加剂	罗汉果甜苷
GB 1886.86	食品安全国家标准	食品添加剂	刺云实胶
GB 1886.103	食品安全国家标准	食品添加剂	微晶纤维素
GB 1886.169	食品安全国家标准	食品添加剂	卡拉胶
GB 1886.171	食品安全国家标准	食品添加剂	5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）
GB 1886.175	食品安全国家标准	食品添加剂	亚麻籽胶（又名富兰克胶）
GB 1886.178	食品安全国家标准	食品添加剂	聚甘油脂肪酸酯
GB 1886.180	食品安全国家标准	食品添加剂	β -环状糊精
GB 1886.182	食品安全国家标准	食品添加剂	异麦芽酮糖
GB 1886.188	食品安全国家标准	食品添加剂	田菁胶
GB 1886.211	食品安全国家标准	食品添加剂	茶多酚（又名维多酚）
GB 1886.212	食品安全国家标准	食品添加剂	酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）
GB 1886.214	食品安全国家标准	食品添加剂	碳酸钙（包括轻质和重质碳酸钙）
GB 1886.216	食品安全国家标准	食品添加剂	氧化镁（包括重质和轻质）
GB 1886.231	食品安全国家标准	食品添加剂	乳酸链球菌素
GB 1886.233	食品安全国家标准	食品添加剂	维生素E
GB 1886.234	食品安全国家标准	食品添加剂	木糖醇
GB 1886.235	食品安全国家标准	食品添加剂	柠檬酸
GB 1886.243	食品安全国家标准	食品添加剂	海藻酸钠（又名褐藻酸钠）
GB 1886.296	食品安全国家标准	食品添加剂	柠檬酸铁铵
GB 1903.2	食品安全国家标准	食品营养强化剂	甘氨酸锌

- GB 1903.4 食品安全国家标准 食品营养强化剂 氧化锌
- GB 1903.6 食品安全国家标准 食品营养强化剂 维生素 E 琥珀酸钙
- GB 1903.10 食品安全国家标准 食品营养强化剂 葡萄糖酸亚铁
- GB 1903.11 食品安全国家标准 食品营养强化剂 乳酸锌
- GB 1903.13 食品安全国家标准 食品营养强化剂 左旋肉碱 (L-肉碱)
- GB 1903.14 食品安全国家标准 食品营养强化剂 柠檬酸钙
- GB 1903.15 食品安全国家标准 食品营养强化剂 醋酸钙 (乙酸钙)
- GB 1903.16 食品安全国家标准 食品营养强化剂 焦磷酸铁
- GB 1903.18 食品安全国家标准 食品营养强化剂 柠檬酸苹果酸钙
- GB 1903.29 食品安全国家标准 食品营养强化剂 葡萄糖酸镁
- GB 1903.37 食品安全国家标准 食品营养强化剂 柠檬酸铁
- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- 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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- 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 4789.4 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/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
- 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.14 食品安全国家标准 食品中锌的测定
- GB 5009.36 食品安全国家标准 食品中氰化物的测定
- GB 5009.82 食品安全国家标准 食品中维生素 A、D、E 的测定
- GB 5009.84 食品安全国家标准 食品中维生素 B₁ 的测定
- GB 5009.85 食品安全国家标准 食品中维生素 B₂ 的测定
- GB 5009.86 食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定
- GB 5009.87 食品安全国家标准 食品中磷的测定

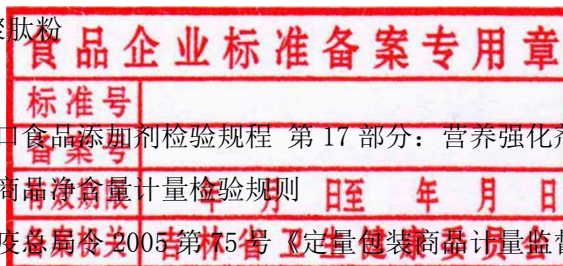


- GB 5009.89 食品安全国家标准 食品中烟酸和烟酰胺的测定
- GB 5009.90 食品安全国家标准 食品中铁的测定
- GB 5009.92 食品安全国家标准 食品中钙的测定
- GB 5009.154 食品安全国家标准 食品中维生素 B₆ 的测定
- GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
- GB 5009.210 食品安全国家标准 食品中泛酸的测定
- GB 5009.211 食品安全国家标准 食品中叶酸的测定
- GB 5009.241 食品安全国家标准 食品中镁的测定
- GB 5413.14 食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品中维生素 B₁₂ 的测定
- GB 6781 食品添加剂 乳酸亚铁
- GB 7101 食品安全国家标准 饮料
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8270 食品安全国家标准 食品添加剂 甜菊糖苷
- GB 8820 食品安全国家标准 食品添加剂 葡萄糖酸锌
- GB 8821 食品安全国家标准 食品添加剂 β-胡萝卜素
- GB 11674 食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉
- GB 14750 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 A
- GB 14751 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 B₁ (盐酸硫胺)
- GB 14752 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 B₂ (核黄素)
- GB 14753 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 B₆ (盐酸吡哆醇)
- GB 14754 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 C (抗坏血酸)
- GB 14757 食品安全国家标准 食品添加剂 烟酸
- GB 14759 食品安全国家标准 食品添加剂 牛磺酸
- 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 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
- GB 15570 食品安全国家标准 食品添加剂 叶酸
- GB 15571 食品安全国家标准 食品添加剂 葡萄糖酸钙
- GB 17779 食品安全国家标准 食品添加剂 L-苏糖酸钙
- GB/T 19111 玉米油
- GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
- GB 20371 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白
- GB/T 20880 食用葡萄糖
- GB/T 20881 低聚异麦芽糖
- GB/T 20884 麦芽糊精



- GB/T 22491 大豆低聚糖
- GB/T 22492 大豆肽粉
- GB/T 22493 大豆蛋白粉
- GB 22557 食品添加剂 乙二胺四乙酸铁钠
- GB/T 23528 低聚果糖
- GB 25531 食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖
- GB 25541 食品安全国家标准 食品添加剂 聚葡萄糖
- GB 25542 食品安全国家标准 食品添加剂 甘氨酸(氨基乙酸)
- GB 25544 食品安全国家标准 食品添加剂 DL-苹果酸
- GB 25550 食品安全国家标准 食品添加剂 L-肉碱酒石酸盐
- GB 25555 食品安全国家标准 食品添加剂 L-乳酸钙
- GB 25557 食品安全国家标准 食品添加剂 焦磷酸钠
- GB 25558 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸三钙
- GB 25576 食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化硅
- GB 25579 食品安全国家标准 食品添加剂 硫酸锌
- GB 25584 食品安全国家标准 食品添加剂 氯化镁
- GB 25587 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸镁
- GB/T 26762 结晶果糖、固体果葡糖
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 28307 食品安全国家标准 食品添加剂 麦芽糖醇和麦芽糖醇液
- GB 28401 食品安全国家标准 食品添加剂 磷脂
- GB 28402 食品安全国家标准 食品添加剂 普鲁兰多糖
- GB 29207 食品安全国家标准 食品添加剂 硫酸镁
- GB 29211 食品安全国家标准 食品添加剂 硫酸亚铁
- GB 29212 食品安全国家标准 食品添加剂 羧基铁粉
- GB 29226 食品安全国家标准 食品添加剂 天门冬氨酸钙
- GB/T 29602 固体饮料
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- GB 29938 食品安全国家标准 食品用香料通则
- GB 29944 食品安全国家标准 食品添加剂 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(纽甜)
- GB 29989 食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品中左旋肉碱的测定
- GB 30605 食品安全国家标准 食品添加剂 甘氨酸钙
- GB 30606 食品安全国家标准 食品添加剂 甘氨酸亚铁
- GB 30614 食品安全国家标准 食品添加剂 氧化钙

GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
 GB 31624 食品安全国家标准 食品添加剂 天然胡萝卜素
 LS/T 3301 可溶性大豆多糖
 NY/T 494 魔芋粉
 NY/T 892 绿色食品 燕麦及燕麦粉
 NY/T 894 绿色食品 荞麦及荞麦粉
 QB/T 1118 L-天门冬氨酸
 QB/T 2489 食品原料用芦荟制品
 QB/T 4587 γ -氨基丁酸
 QB/T 4707 玉米低聚肽粉
 QB/T 4791 植脂末



SN/T 2360.17 进出口食品添加剂检验规程 第17部分：营养强化剂
 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年第5号《定量包装商品计量监督管理办法》

国家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）

卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等7种新资源食品的公告（2008年第12号）

卫生部关于批准 γ -氨基丁酸等6种物质为新资源食品的公告（2009年第12号）

卫生部关于批准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）

卫生部关于指定胆钙化醇等14种食品添加剂产品标准的公告（2010年第18号）

卫生部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（2012年第16号）

《中华人民共和国药典》

3 分类

3.1 产品根据蛋白质含量分为蛋白型和普通型。

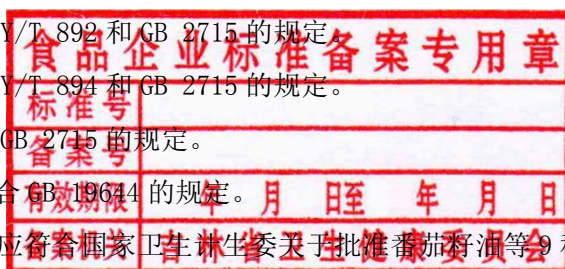
3.2 产品根据添加量最多的主要原料命名。如添加量最多的主要原料为大豆肽粉的产品，命名为“大豆肽固体饮料”，添加量最多的主要原料为薏苡仁提取物、山药提取物的产品命名为“薏苡仁山药固体饮料”。

3.3 产品中若添加营养强化剂，则根据所添加的营养强化剂命名，如添加磷强化剂的产品命名为加磷固体饮料，添加维生素C、维生素D₃（胆钙化醇）、维生素E、维生素B₁、维生素B₂、维生素B₆、维生素B₁₂的产品命名为复合维生素固体饮料。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 大豆肽粉：应符合 GB/T 22492 的规定。
- 4.1.2 玉米肽粉：应符合 QB/T 4707 的规定。
- 4.1.3 小麦肽粉、花生肽粉、大米肽粉、燕麦肽粉、绿豆肽粉、红豆肽粉、豌豆肽粉、荞麦肽粉、高粱肽粉、小米肽粉、薏米肽粉、芝麻肽粉、黑米肽粉：应符合附录 A 的规定。
- 4.1.4 大豆蛋白粉：应符合 GB/T 22493、GB 20371 的规定。
- 4.1.5 玉米蛋白粉、小麦蛋白粉、花生蛋白粉、大米蛋白粉、豌豆蛋白粉、黑米蛋白粉：应符合 GB 20371 的规定。
- 4.1.6 魔芋粉：应符合 NY/T 494 的规定。
- 4.1.7 菊芋粉：应符合附录 B 的规定。
- 4.1.8 燕麦粉：应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。
- 4.1.9 荞麦粉：应符合 NY/T 894 和 GB 2715 的规定。
- 4.1.10 藜麦粉：应符合 GB 2715 的规定。
- 4.1.11 全脂奶粉：应符合 GB 19644 的规定。
- 4.1.12 燕麦 β -葡聚糖：应符合国家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）、GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 4.1.13 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 4.1.14 食用葡萄糖：应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 4.1.15 低聚异麦芽糖：应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 4.1.16 低聚果糖：应符合 GB/T 23528 的规定。
- 4.1.17 大豆低聚糖：应符合 GB/T 22491 的规定。
- 4.1.18 γ -氨基丁酸：应符合卫生部关于批准 γ -氨基丁酸等 6 种物质为新资源食品的公告（2009 年第 12 号）、QB/T 4587 的规定。
- 4.1.19 植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.20 玉米油：应符合 GB/T 19111 中成品油、GB 2716 的规定。
- 4.1.21 抗性糊精：应符合卫生部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（2012 年第 16 号）、GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 4.1.22 乳清蛋白粉：应符合 GB 11674 的规定。
- 4.1.23 结晶果糖：应符合 GB/T 26762 的规定。
- 4.1.24 银杏提取物、香菇提取物、金针菇提取物、猴头菇提取物、竹荪提取物、茯苓提取物、姬松茸提取物、银耳提取物、黑木耳提取物、茶叶提取物、枸杞提取物、灰树花提取物、人参（人工种植）提取物、黄精提取物、螺旋藻提取物、南瓜提取物、海带提取物、魔芋提取物、番石榴提取物、薏苡仁提取物、山药提取物、米糠提取物、甘蔗提取物、紫菜提取物、昆布提取物、余甘子提取物、蛹虫草提取物、大枣提取物、淡竹叶提取物、黑豆提取物、无花果提取物、猕猴桃提取物、柚子提取物、芹菜提取物、鳄梨提取物、苦瓜提取物、石榴提取物、雪莲果提取物、火龙果提取物、生姜提取物、洋葱提取物、胡萝卜提取物、菠萝提取物、苹果提取物、橄榄提取物、柑橘提取物、海藻提取物、蒲公英根提取物、



苜蓿提取物、芹菜籽提取物、罗勒提取物、月桂叶提取物、柠檬提取物、甘草提取物、菊花提取物、葡萄籽提取物、杜仲雄花提取物：应符合附录 C 的规定。

4.1.25 玉米穗丝（玉米须）：应洁净、无霉变、无腐烂、无虫蛀、无污染、无异味、不含有夹杂物，符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

4.1.26 褐藻酸钠：应符合 GB 1886.243 的规定。

4.1.27 果蔬复合粉：应符合 GB 7101 中固体饮料的规定。

4.1.28 牛磺酸：应符合 GB 14759 的规定。

4.1.29 维生素 C：应符合 GB 14754 的规定。

4.1.30 维生素 A：应符合 GB 14750 的规定。

4.1.31 β -胡萝卜素（着色剂）：应符合 GB 8821 的规定。

4.1.32 维生素 D₃（胆钙化醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、烟酰胺、D-泛酸钙、富马酸亚铁、柠檬酸锌：应符合卫生部关于指定胆钙化醇等 14 种食品添加剂产品标准的公告（2010 年第 18 号）、《中华人民共和国药典》的规定。

4.1.33 维生素 E：应符合 GB 1886.233 的规定。

4.1.34 维生素 B₁：应符合 GB 14751 的规定。

4.1.35 维生素 B₂：应符合 GB 14752 的规定。

4.1.36 维生素 B₆：应符合 GB 14753 的规定。

4.1.37 库拉索芦荟凝胶：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（2008 年第 12 号）、QB/T 2489 的规定。

4.1.38 烟酸：应符合 GB 14757 的规定。

4.1.39 叶酸：应符合 GB 15570 的规定。

4.1.40 硫酸亚铁：应符合 GB 29211 的规定。

4.1.41 葡萄糖酸亚铁：应符合 GB 1903.10 的规定。

4.1.42 罗汉果甜苷：应符合 GB 1886.77 的规定。

4.1.43 柠檬酸铁：应符合 GB 1903.37 的规定。

4.1.44 氯化高铁血红素、铁卟啉、还原铁、磷酸氢镁：应符合 SN/T 2360.17 的规定。

4.1.45 葡萄糖酸镁：应符合 GB 1903.29 的规定。

4.1.46 柠檬酸铁铵：应符合 GB 1886.296 的规定。

4.1.47 焦磷酸铁：应符合 GB 1903.16 的规定。

4.1.48 乳酸亚铁：应符合 GB 6781 的规定。

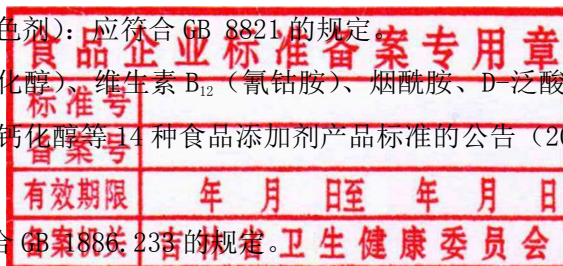
4.1.49 甘氨酸亚铁：应符合 GB 30606 的规定。

4.1.50 乙二胺四乙酸铁钠：应符合 GB 22557 的规定。

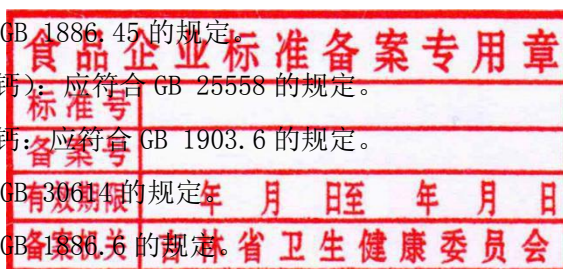
4.1.51 羰基铁粉：应符合 GB 29212 的规定。

4.1.52 碳酸钙：应符合 GB 1886.214 的规定。

4.1.53 葡萄糖酸钙：应符合 GB 15571 的规定。



- 4.1.54 柠檬酸钙：应符合 GB 1903.14 的规定。
- 4.1.55 乳酸钙：应符合 GB 1886.21 的规定。
- 4.1.56 L-乳酸钙：应符合 GB 25555 的规定。
- 4.1.57 磷酸氢钙：应符合 GB 1886.3 的规定。
- 4.1.58 L-苏糖酸钙：应符合 GB 17779 的规定。
- 4.1.59 甘氨酸钙：应符合 GB 30605 的规定。
- 4.1.60 天门冬氨酸钙：应符合 GB 29226 的规定。
- 4.1.61 柠檬酸苹果酸钙：应符合 GB 1903.18 的规定。
- 4.1.62 醋酸钙（乙酸钙）：应符合 GB 1903.15 的规定。
- 4.1.63 氯化钙：应符合 GB 1886.45 的规定。
- 4.1.64 磷酸三钙（磷酸钙）：应符合 GB 25558 的规定。
- 4.1.65 维生素 E 琥珀酸钙：应符合 GB 1903.6 的规定。
- 4.1.66 氧化钙：应符合 GB 30614 的规定。
- 4.1.67 硫酸钙：应符合 GB 1886.6 的规定。
- 4.1.68 硫酸锌：应符合 GB 25579 的规定。
- 4.1.69 葡萄糖酸锌：应符合 GB 8820 的规定。
- 4.1.70 甘氨酸锌：应符合 GB 1903.2 的规定。
- 4.1.71 乳酸锌：应符合 GB 1903.11 的规定。
- 4.1.72 氧化锌：应符合 GB 1903.4 的规定。
- 4.1.73 硫酸镁：应符合 GB 29207 的规定。
- 4.1.74 氯化镁：应符合 GB 25584 的规定。
- 4.1.75 碳酸镁：应符合 GB 25587 的规定。
- 4.1.76 氧化镁：应符合 GB 1886.216 的规定。
- 4.1.77 左旋肉碱（L-肉碱）：应符合 GB 1903.13 的规定。
- 4.1.78 左旋肉碱酒石酸盐（L-肉碱酒石酸盐）：应符合 GB 25550 的规定。
- 4.1.79 甜菊糖苷：应符合 GB 8270 的规定。
- 4.1.80 食品用香精：应符合 GB 30616 的规定。
- 4.1.81 氨基乙酸（甘氨酸）：应符合 GB 25542 的规定。
- 4.1.82 茶多酚（维多酚）：应符合 GB 1886.211 的规定。
- 4.1.83 刺云实胶：应符合 GB 1886.86 的规定。
- 4.1.84 二氧化硅：应符合 GB 25576 的规定。
- 4.1.85 纽甜：应符合 GB 29944 的规定。
- 4.1.86 β -环状糊精：应符合 GB 1886.180 的规定。
- 4.1.87 聚葡萄糖：应符合 GB 25541 的规定。
- 4.1.88 可溶性大豆多糖：应符合 LS/T 3301 的规定。



- 4.1.89 普鲁兰多糖：应符合 GB 28402 的规定。
- 4.1.90 乳酸链球菌素：应符合 GB 1886.231 的规定。
- 4.1.91 田菁胶：应符合 GB 1886.188 的规定。
- 4.1.92 亚麻籽胶(又名富兰克胶)：应符合 GB 1886.175 的规定。
- 4.1.93 异麦芽酮糖：应符合 GB 1886.182 的规定。
- 4.1.94 木糖醇：应符合 GB 1886.234 的规定。
- 4.1.95 天然胡萝卜素：应符合 GB 31624 的规定。
- 4.1.96 黄原胶：应符合 GB 1886.41 的规定。
- 4.1.97 三氯蔗糖：应符合 GB 25531 的规定。
- 4.1.98 DL-苹果酸：应符合 GB 25544 的规定。
- 4.1.99 卡拉胶：应符合 GB 1886.169 的规定。
- 4.1.100 酪蛋白酸钠(又名酪朊酸钠)：应符合 GB 1886.212 的规定。
- 4.1.101 微晶纤维素：应符合 GB 1886.103 的规定。
- 4.1.102 麦芽糖醇：应符合 GB 28907 的规定。
- 4.1.103 DHA 藻油：应符合卫生部关于批准 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)、GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 4.1.104 聚甘油脂肪酸酯：应符合 GB 1886.178 的规定。
- 4.1.105 磷脂：应符合 GB 28401 的规定。
- 4.1.106 焦磷酸钠：应符合 GB 25557 的规定。
- 4.1.107 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的规定。
- 4.1.108 植脂末：应符合 QB/T 4791、GB/T 29602 和 GB 7101 的规定。
- 4.1.109 5'-呈味核苷酸二钠：应符合 GB 1886.171 的规定。
- 4.1.110 杜仲籽油：应符合卫生部关于批准 γ -氨基丁酸等 6 种物质为新资源食品的公告(2009 年第 12 号)、GB 2716 的规定。

4.2 感官要求

感官要求及试验方法应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求及试验方法

项 目	要 求	检验方法
色泽	浅黄色至黄色	取5g左右的被测样品置于一洁净的白色搪瓷盘中，在自然光线下目测其色泽与外观，按标签上所述使用方法于透明玻璃烧杯内冲溶稀释后，立即嗅其香味，辨其滋味，静置3min后看烧杯底部有无异物。
滋、气味	具有该产品特有的滋味与气味，无异味	
组织形态	呈均匀粉末状或颗粒状	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

4.3 理化指标

理化指标及试验方法应符合表 2 规定。

表 2 理化指标及试验方法

项 目	指 标	试验方法	备注
蛋白质, g/100g	≥ 21	GB 5009.5	---
肽含量 (以干基计), g/100g	≥ 4.0	GB/T 22492	限添加肽粉及蛋白粉的产品
相对分子量小于 2 000 Dalton 的肽段比例, %	≥ 80	GB/T 22492	限添加肽粉的产品
水分, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.3	---
灰分, g/100g	≤ 6.5	GB 5009.4	---

4.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

项 目	备 注	备 案 号	备 案 机 关	备 案 有 效 期 限	检 验 方 法
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.9		吉林省卫生健康委员会	表 3 污染物限量 年 月 日	GB 5009.12

4.5 微生物限量

微生物指标及试验方法应符合表 4 的规定。

表 4 微生物指标及试验方法

项 目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/ (cfu/g)	5	2	10 ¹	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群/ (cfu/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中平板计数法
霉菌/ (cfu/g)	≤	50			GB 4789.15
致病菌项目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌, CFU/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法

注 1: 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。

注 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 m 值的样品数; m 为致病菌指标可以接受水平的限量值; M 为致病菌指标的最高安全限量值。

4.6 食品添加剂的使用

应符合表 5 的规定。

表 5 食品添加剂

品 种	使用功能	使用量	残留量	检验方法
黄原胶	增稠剂, 稳定剂	按生产需要适量使用	-	GB 1886. 41
罗汉果甜苷	甜味剂	按生产需要适量使用	-	GB 1886. 77
刺云实胶	增稠剂	按生产需要适量使用	-	GB 1886. 86
微晶纤维素	增稠剂	按生产需要适量使用	-	GB 1886. 103
卡拉胶	增稠剂	按生产需要适量使用	-	GB 1886. 169
5'-呈味核苷酸二钠	增味剂	按生产需要适量使用	-	GB 1886. 171
亚麻籽胶	增稠剂	按生产需要适量使用	-	GB 1886. 175
聚甘油脂肪酸酯	乳化剂, 增稠剂	按生产需要适量使用	-	GB 1886. 178
β -环状糊精	稳定剂, 增稠剂	按生产需要适量使用	-	GB 1886. 180
异麦芽酮糖	甜味剂	按生产需要适量使用	-	GB 1886. 182
田菁胶	甜味剂	按生产需要适量使用	-	GB 1886. 188
茶多酚	抗氧化剂	$\leq 0.8\text{g/kg}$	$\leq 0.8\text{g/kg}$	GB 1886. 211
酪蛋白酸钠	乳化剂	按生产需要适量使用	-	GB 1886. 212
乳酸链球菌素	防腐剂	按生产需要适量使用	-	GB 1886. 231
木糖醇	甜味剂	按生产需要适量使用	-	GB 1886. 234
柠檬酸	酸度调节剂	按生产需要适量使用	-	GB 1886. 235
海藻酸钠	增稠剂	按生产需要适量使用	-	GB 1886. 243
甜菊糖苷	甜味剂	$\leq 0.2\text{g/kg}$	$\leq 0.2\text{g/kg}$	GB 8270
三氯蔗糖	甜味剂	$\leq 0.5\text{g/kg}$	$\leq 0.5\text{g/kg}$	GB 25531
聚葡萄糖	甜味剂	按生产需要适量使用	-	GB 25541
甘氨酸	增味剂	按生产需要适量使用	-	GB 25542
DL-苹果酸	酸度调节剂	按生产需要适量使用	-	GB 25544
焦磷酸钠	稳定剂, 酸度调节剂	按生产需要适量使用	-	GB 25557
结晶果糖	甜味剂	按生产需要适量使用	-	GB/T 26762
L-精氨酸	增味剂	按生产需要适量使用	-	GB 28306
麦芽糖醇	甜味剂	按生产需要适量使用	-	GB 28307
磷脂	抗氧化剂、乳化剂	按生产需要适量使用	-	GB 28401
普鲁兰多糖	被膜剂, 增稠剂	$\leq 50.0\text{g/kg}$	$\leq 50.0\text{g/kg}$	GB 28402
纽甜	甜味剂	按生产需要适量使用	-	GB 29944
香精	增味剂	按生产需要适量使用	-	GB 30616
天然胡萝卜素	着色剂	按生产需要适量使用	-	GB 31624
二氧化硅	抗结剂	$\leq 15.0\text{g/kg}$	$\leq 15.0\text{g/kg}$	GB 25576

4.7 食品营养强化剂的使用

应符合表 6 的规定。

表 6 食品营养强化剂

品 种	使用量	强化物质的含量	检验方法
维生素 A, $\mu\text{g/kg}$	4000~17000	≥ 4000	GB 5009. 82
维生素 E, mg/kg	76~180	≥ 76	GB 5009. 82
维生素 D, $\mu\text{g/kg}$	10~20	≥ 10	GB 5009. 82
维生素 C, mg/kg	1000~2250	≥ 1000	GB 5009. 86

表 6 续 食品营养强化剂

品 种	使用量	强化物质的含量	检验方法
维生素 B ₁ , mg/kg	9~22	≥9	GB 5009.84
维生素 B ₂ , mg/kg	9~22	≥9	GB 5009.85
维生素 B ₆ , mg/kg	7~22	≥7	GB 5009.154
维生素 B ₁₂ , μg/kg	10~66	≥10	GB 5413.14
烟酸, mg/kg	110~330	≥110	GB 5009.89
叶酸, μg/kg	600~6000	≥600	GB 5009.211
泛酸, mg/kg	22~80	≥22	GB 5009.210
铁 (以 Fe 计), mg/kg	95~220	≥95	GB 5009.90
钙(以 Ca 计), mg/kg	2500~10000	≥2500	GB 5009.92
锌(以 Zn 计), mg/kg	60~180	≥60	GB 5009.14
镁(以 Mg 计), mg/kg	1300~2100	≥1300	GB 5009.241
磷(以 P 计), mg/kg	1960~7040	≥1960	GB 5009.87
牛磺酸, mg/kg	1100~1400	≥1100	GB 5009.169
左旋肉碱, mg/kg	6000~30000	≥6000	GB 29989
β-胡萝卜素, mg/kg	3~6	≥3	GB 8821



5 净含量

应符合国家质检总局令第 75 号 (2005) 的规定, 并按 JJF 1070 规定的方法检验。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

7 检验规则

7.1 出厂检验

7.1.1 每批产品均需生产厂家质量检验部门按照本标准规定进行检验, 合格后, 签发产品质量检验合格证后方可出厂。

7.1.2 出厂检验项目为: 感官要求、蛋白质、水分、净含量、菌落总数、大肠菌群。

7.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时每半年进行一次型式检验。遇有下列情况时也应进行型式检验:

- (1) 更换设备或长期停产再恢复生产时;
- (2) 原辅料质量出现大的波动时;
- (3) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- (4) 国家食品质量安全监管机构提出要求时。

7.3 组批

同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

7.4 抽样方法和抽样数量

同一规格、同一批次的合格产品中抽样基数不得少于 2kg。样品分成两份，一份用于检验，一份备查。

7.5 判定规则

检测结果全部合格时则判该批产品合格。

感官、净含量、理化指标等项目有2项(含2项)以上不合格时，则判该批产品不合格；如有1项不合格时，可重新加倍取样复验，以复验结果为准。

如有1项微生物指标不合格时，则判该批产品不合格，并不得复检。

8 标签

应符合 GB 7718、GB 28050、GB 7101 和国家质检总局令第 123 号（2009）的规定。

8.1 标签式样

食品名称：大豆肽固体饮料

配料表（原料）：大豆肽粉、麦芽糊精、结晶果糖、菊粉

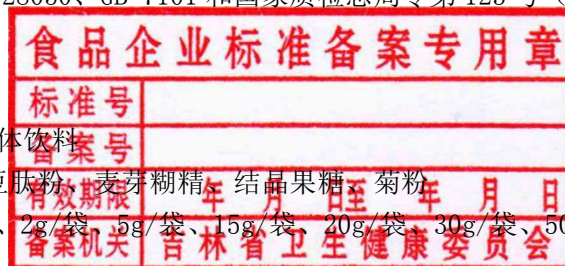
净含量/规格：1g/袋、2g/袋、5g/袋、15g/袋、20g/袋、30g/袋、50g/袋，也可根据客户需求进行定制装量包装

生产者名称：吉林博雅特医营养科技有限公司

企业地址：吉林省延边州敦化市南环城路 121 号大德创客园 8 楼 805G

保质期：24 个月

贮存条件：产品应贮存在干燥、阴凉、通风的室内，不得与有毒、有害、有异味的物品同库贮存。



8.2 营养成分表

应符合表 5 的规定。

表 7 营养成分表

项 目	每 100 克	NRV%
能量	1781 kJ	21%
蛋白质	24 g	40%
脂肪	13.4g	22%
碳水化合物	49.9 g	16%
钠	470 mg	22%
维生素 A	540μg RE	68%
维生素 D	1.4μg	28%
维生素 E	10.3mg α-TE	74%
维生素 B ₁	1.3mg	92%
维生素 B ₂	1.3mg	92%
维生素 B ₆	1.3mg	92%
维生素 B ₁₂	1.4μg	58%
维生素 C	135mg	136%
烟酸	15mg	108%
叶酸	82μg DFE	20%
泛酸	3mg	60%
钙	338mg	42%

表 7 续 营养成分表

项 目	每 100 克	NRV%
磷	266mg	38%
镁	176mg	58%
铁	13mg	86%
锌	8.2mg	54%
牛磺酸	80mg	
左旋肉碱	800, mg	
β-胡萝卜素	0.4mg	

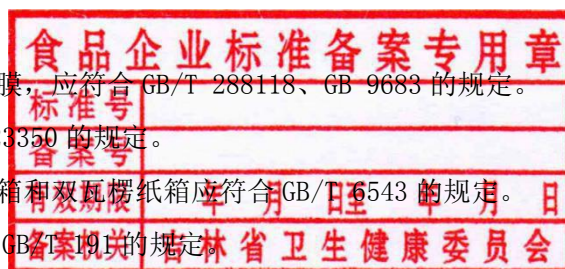
9 包装

包装袋选用铝箔复合膜，应符合 GB/T 288118、GB 9683 的规定。

销售包装应符合 GB 23350 的规定。

运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

储运图示标志应符合 GB 191 的规定。



10 保质期

产品应贮存在干燥、阴凉、通风的室内，不得与有毒、有害、有异味的物品同库贮存。在上述贮运条件下，产品自生产之日起，产品保质期为 24 个月。

附录 A

(规范性附录)

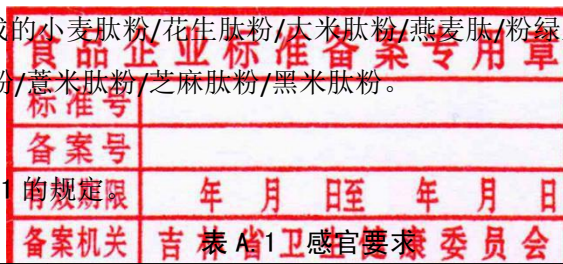
13 种肽粉的质量要求

A.1 范围

本附录适用于以小麦蛋白粉/花生蛋白粉/大米蛋白粉/燕麦蛋白粉/绿豆蛋白粉/红豆蛋白粉/豌豆蛋白粉/荞麦蛋白粉/高粱蛋白粉/小米蛋白粉/薏米蛋白粉/芝麻蛋白粉/黑米蛋白粉为原料,经酶解(蛋白酶)、发酵、干燥工艺制成的小麦肽粉/花生肽粉/大米肽粉/燕麦肽粉/绿豆肽粉/红豆肽粉/豌豆肽粉/荞麦肽粉/高粱肽粉/小米肽粉/薏米肽粉/芝麻肽粉/黑米肽粉。

A.2 感官要求

感官要求应符合表 A.1 的规定。



项 目	要 求
性 状	粉末状固体,无结块
细 度	100%通过孔径为 0.25mm 的筛
色 泽	具有相应产品应有的色泽
滋味与气味	具有本产品特有的滋味与气味,无其他异味
杂 质	无正常视力可见杂质

A.3 质量指标

质量指标应符合表 A.2 的规定。

表 A.2 指标要求

项 目	指 标
蛋白质, g/100g	≥ 60.0
肽含量, %	≥ 55.0
≥80%肽段的相对分子质量	≤ 5000
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	≤ 1.0
菌落总数, CFU/g	≤ 10000
大肠菌群, MPN /100g	≤ 10
霉菌, CFU/g	≤ 50
致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出

附录 B
(规范性附录)
菊芋粉的质量要求

B.1 范围

本附录适用于以菊芋为原料，经水提取、浓缩、喷雾干燥工艺制成的菊芋粉。

B.2 感官要求

感官要求应符合表 B.1 的规定。表 B.1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有本产品应有的色泽
气味与滋味	具有该产品应有的气味和滋味，气味纯正，无其他异味
形 状	粉末状产品，干燥均匀，无结块
杂 质	无正常视力可见杂质

B.3 质量指标

质量指标应符合表 B.2 的规定。

表 B.2 指标要求

项 目	指 标
总膳食纤维, g/100g	≥ 60
水分, g/100g	≤ 10.0
灰分, g/100g	≤ 5.0
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 1.0
菌落总数, CFU/g	≤ 10000
大肠菌群, MPN /100g	≤ 10
霉菌, CFU/g	≤ 50
致病菌 (沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出

附录 C

(规范性附录)

63 种提取物的质量要求

C.1 范围

本附录适用于以银杏/香菇/金针菇/猴头菇/竹荪/茯苓/姬松茸/银耳/黑木耳/茶叶/枸杞/灰树花/人参(人工种植)/黄精/螺旋藻/南瓜/海带/魔芋/番石榴/薏苡仁/山药/米糠/甘蔗/紫菜/昆布/余甘子/蛹虫草/大枣/淡竹叶/黑豆/无花果/猕猴桃/柚子/芹菜/鳄梨/苦瓜/石榴/雪莲果/火龙果/生姜/洋葱/胡萝卜/菠萝/苹果/橄榄/柑橘/海藻/蒲公英根/苜蓿/芹菜籽/罗勒/月桂叶/柠檬/甘草/菊花/葡萄籽/杜仲雄花为原料,经水提取、浓缩、喷雾干燥工艺制成的各种提取物。由本工艺制得的产品得取率为 25%~30%。

C.2 感官要求

感官要求应符合表 C.1 的规定。

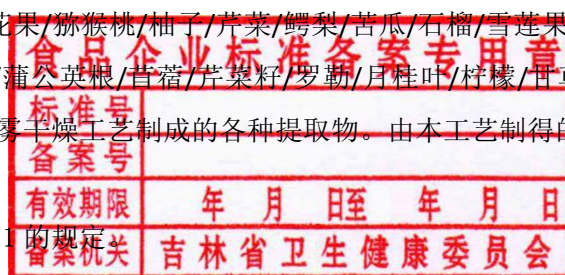


表 C.1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有本产品应有的色泽, 均匀一致
气味与滋味	具有该产品应有的气味和滋味, 气味纯正, 无其他异味
形 状	粉末状产品, 干燥、均匀、无结块
杂 质	无正常视力可见杂质

C.3 质量指标

质量指标应符合表 C.2 的规定。

表 C.2 指标要求

项 目	指 标	备 注
儿茶素含量, g/100g	≥ 40.0	限茶叶提取物
总皂甙(以人参皂甙计), mg/100g	≥ 30	限蛹虫草提取物
氢氰酸, μg/g	≤ 5.0	限银杏提取物
米酵菌酸, mg/kg	≤ 0.25	限银耳提取物
水分, g/100g	≤ 6.0	---
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 2	---
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 1.0	---
菌落总数, CFU/g	≤ 10000	---
大肠菌群, MPN/100g	≤ 10	---
霉菌, CFU/g	≤ 50	---
致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出	---