



412394S-2017



河南中沃实业有限公司企业标准

Q/HZS 0016S-2017

营养素强化饮料

2017-10-09 发布

2017-10-09 实施

河南中沃实业有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南中沃实业有限公司提出并起草。

附录A、B为本标准规范性内容。

本标准主要起草人：李志江、王会会。

本标准自实施日期起代替Q/ZHS0016S-2017（2017年9月6日发布及实施）。

H N

Q B

营养素强化饮料

1 范围

本标准规定了营养素强化饮料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水（经离子交换、过滤工艺）、果葡糖浆、白砂糖、葡萄糖、浓缩苹果汁、浓缩枸杞汁、枸杞提取液、枸杞提取液（枸杞经水提、过滤）、浓缩柠檬汁、浓缩柚子汁、浓缩橙汁、速溶绿茶粉、玛咖粉、蚕蛹复合氨基酸粉、 γ -氨基丁酸中的几种或者多种为原料，添加牛磺酸、烟酸、盐酸吡哆醇（维生素B₆）、氰钴胺（维生素B₁₂）、乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、柠檬酸、DL-苹果酸、山梨酸钾、柠檬酸钠、果胶、六偏磷酸钠、柠檬黄、诱惑红、食品用香精（杂果香精、柑橘香精、草莓香精、西柚香精、瓜拉纳提取物）中的几种或者多种，经调配、超高温瞬时杀菌、灌装、封口而成的营养素强化饮料。

2 规范性引用文件

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB13104 的规定。
- 2.1.4 葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.5 浓缩苹果汁应符合 GB/T18963 和 GB17325 的规定。
- 2.1.6 浓缩橙汁应符合 GB/T 21730 和 GB17325 的规定。
- 2.1.7 浓缩柚子汁、浓缩柠檬汁、浓缩枸杞汁应符合 SB/T 10198 和 GB17325 的规定。
- 2.1.8 枸杞提取液应符合应符合 Q/CFZHY0005S-2014，附录 B 的规定。
- 2.1.9 枸杞应符合 GB/T18672 的规定。
- 2.1.10 速溶绿茶粉应符合 GB/T31740.1 的规定。
- 2.1.11 玛咖粉应符合卫生部 2011 年第 13 号公告的规定。
- 2.1.12 蚕蛹复合氨基酸粉应符合 Q/RYS0001S-2016，附录 A 的规定。
- 2.1.13 γ -氨基丁酸应符合卫生部 2009 年第 12 号的规定。

- 2.1.14 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.15 盐酸吡哆醇（维生素 B₆）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.16 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.17 氰钴胺（维生素 B₁₂）应符合《中华人民共和国药典》2015 版的规定。
- 2.1.18 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB25540 的规定。
- 2.1.19 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.20 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.21 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.22 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.23 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.24 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.25 六偏磷酸钠应符合 GB1886.4 的规定。
- 2.1.26 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.28 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.29 食品用香精（杂果香精、草莓香精、西柚香精、柑橘类香精、瓜拉纳提取物）应符合 GB 30616 的规定。

2.2 感官指标

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检测方法
性 状	液 体	取一瓶样品倒于洁净的烧杯中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽，嗅其香味，
色 泽	具有本品应具有色泽	
气、滋 味	具有本品应具有香气，无异味，酸甜适口	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质的沉淀	用温开水漱口后品其滋味，并检查有无杂质。

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	检测方法
-----	-----	------

可溶性固形物 (20℃折光计法), %	≥	1.0	GB/T12143	
总酸 (以一分子水柠檬酸计), %	≥	0.05	GB/T12456	
pH值		2.5~4.5	GB 8538	
铅 (以Pb计), mg/L	≤	0.3	GB 5009.12	
牛磺酸, g/L		0.4~0.6	GB5009.169	
维生素B ₆ , mg/L		0.4~1.6	GB5009.154	
维生素B ₁₂ , μg/L		0.6~1.8	GB/T5009.217	
烟酸, mg/L		3~18	GB5009.89	
乙酰磺胺酸钾, g/L	≤	0.3	GB/T5009.140	
三氯蔗糖, g/L	≤	0.25	GB22255	
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/L	≤	0.5	GB 5009.28	
柠檬黄, g/L	≤	0.05	GB5009.35	
诱惑红, g/L	混合莓味瓜拉纳型营养素强化饮料	≤	0.1	GB5009.141
	西柚味瓜拉纳型营养素强化饮料	≤	0.1	GB5009.141
	其他类型营养素强化饮料	≤	0.05	GB5009.141
展青霉素, μg/L	≤	10	GB5009.185	
磷酸盐 (以PO ₄ ³⁻ 计), g/L	≤	5.0	GB5009.87	
^a 锡, mg/L	≤	150	GB5009.16	
^b 锌、铜、铁总和, mg/L	≤	20	GB5009.13 GB5009.14 GB5009.90	
^a 和 ^b 适用于易拉罐包装的产品。				

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				
	n	c	m	M	检验方法
菌落总数, CFU/mL	5	2	10 ²	10 ⁴	GB4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB4789.3中的平板计数法
※霉菌, CFU/mL ≤	10				GB4789.15
※酵母, CFU/mL ≤	10				GB4789.15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB4789.4

金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	1	100	1000	GB4789.10 第二法
备注：a 样品的采样及处理按 GB4789.1 和 GB/T4789.21 执行。 ※指该指标严于食品安全国家标准。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF1070的规定。

2.6 食品加工过程的卫生要求

应符合GB 12695的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂应符合GB 2760的规定；营养强化剂应符合GB 14880的要求；污染物限量应符合GB 2762的规定；农药最大残留量应符合GB 2763的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、总酸、pH 值、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

附录 A

Q/RYS

四川绵竹市瑞洋生物技术有限公司企业标准

Q/RYS0004S-2016

蚕蛹复合氨基酸粉

四川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: Q/RYS 0004S-2016
备案日期: 2019年08月05日

四川
省

2016-07-27 发布

2016-08-06 实施

四川绵竹市瑞洋生物技术有限公司 发布

Q/RYS0003S-2016

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	3
3 技术要求	2
4 检验规则	3
5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期	4

Q/HYS0003S-2016

前 言

依据《中华人民共和国食品安全法》及《中华人民共和国标准化法》规定，按照卫生部《食品安全企业标准备案办法》及《四川省食品安全企业标准备案办法》要求，本公司参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》，并结合产品特性，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》要求，起草了《蔗糖复合氨基酸粉》标准，作为组织生产依据。

本标准由四川德竹市瑞洋生物技术有限公司提出。

本标准起草单位：四川德竹市瑞洋生物技术有限公司。

本标准主要起草人：李国政。

蚕蛹复合氨基酸粉

1 范围

本标准规定了蚕蛹复合氨基酸粉的技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。本标准适用于以蚕蛹为原料，经稀盐酸水解、氢氧化钙中和、活性炭脱色、离子交换树脂提纯、浓缩、喷雾干燥、包装而成的蚕蛹复合氨基酸粉。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
 GB 1897 食品添加剂 盐酸
 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 4789.2 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 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/T 5009.29 酱油卫生标准的分析方法
 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/T 9738 化学试剂水不溶物测定通用方法
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB 25572 食品安全国家标准 食品添加剂 氢氧化钙
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB 29215 食品安全国家标准 食品添加剂 植物活性炭（木质活性炭）
 SB/T 10371 鸡精调味品
 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》
 中华人民共和国农业部公告【2002】第235号《动物性食品兽药最高残留限量》
 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》
 《中华人民共和国药典》2015年第一部

Q/HYS0003S-2016

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 蛋清应无霉变、无虫蛀,并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
 3.1.2 盐酸应符合 GB 1897 的规定。
 3.1.3 氢氧化钙应符合 GB 25572 的规定。
 3.1.4 活性炭应符合 GB 29215 的规定。
 3.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 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	淡黄色	取适量样品置于白瓷盘中,在充足自然光线下,采用目测、鼻嗅、口尝的方法。
组织、形态/性状	粉末状	
嗅、气味	具有该本品应有的滋味及气味,无异味、异臭,无哈喇味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	指标		检验方法
		一级	二级	
氨基酸/(g/100g)	≥	80.0	70.0	GB/T 5009.124
总氮(以N计)/(g/100g)	≥	12.5	11.0	GB/T 10371中5.2
氨基酸态氮/(g/100g)	≥	9.5	8.5	GB/T 5009.29
水分/(g/100g)	≤	6.0		GB/T 5009.3
灰分/(g/100g)	≤	3.5	4.5	GB 5009.4
水不溶物/(g/100g)	≤	0.5	1.0	GB/T 9738
pH值(1:10)		6.5~7.5		《中华人民共和国药典》2015年一版
总磷(以P计)/(mg/kg)	≤	0.5		GB 5009.11
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	1.0		GB 5009.12
3-氯-1,2-丙二醇(以10%水溶液计)/(mg/kg)	≤	0.1		GB/T 5009.191

3.1 微生物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ⁶	10 ⁷	GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/g)	5	2	1	10	GB 4789.3平板计数法
霉菌计数/(CFU/g)	≤ 20				GB 4789.15

3.2 致病菌限量

应符合表 4 的规定。

表 4 致病菌限量

项 目	采样方案及限量 (c/25mL)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/mL	1000CFU/mL	GB 4789.10第二法

注：n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超过m值的样品数；m为致病菌指标可接受水平的限量值；M为致病菌指标的最低安全限量值。

3.4 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.5 农药残留限量

应符合 GB 2763 及国家有关规定和公告。

3.6 兽药残留限量

应符合农业部公告【2002】第235号《动物性食品兽药最高残留限量》和国家有关规定。

3.7 食品添加剂

食品添加剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.8 净含量及允许短缺量

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》执行，依照 JJF 1070 中规定的方法检验。

3.9 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 原料检验

原料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

4.2 出厂检验

4.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

4.2.2 出厂检验项目包括感官要求、总氮、氨基酸态氮、水分、pH 值、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。

4.3 型式检验

4.3.1 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。

- 产品定型时；
- 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- 停产三个月以上恢复生产时；
- 国家食品安全监督机构提出要求时。

4.3.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

4.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

4.5 抽样方法和抽样数量

4.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取 2kg（不少于 8 个最小销售包装）的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取 4kg（不少于 16 个最小销售包装）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。

4.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复验。

Q/RYS0003S-2016

5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

5.1 标志、标签

产品标签应符合GB 7718、GB 28060和国家质量监督检验检疫总局【2009】第123号《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。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 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、有异味、易污染的物品混装、混运。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品贮存时应留有一定间距，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

5.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为24个月。



附录B

16.07

Q/CFZHY

沧州富正源生物食品有限公司企业标准



Q/CFZHY 0005S-2014

食品原料用草本植物提取液

备案号: 13 1210 S-2014
备案日期: 2014年12月3日
有效期至: 2017年12月2日

2014年11月5日发布

2014年12月6日实施

沧州富正源生物食品有限公司 发布



Q/CFZHY 0005S—2014

前 言

本标准编写格式符合GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定。

本标准贯彻执行了强制性国家标准GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》，参考了GB 17325《食品工业用浓缩果蔬汁（浆）卫生标准》、DBJ44010/T 30-2009《植物饮料卫生要求》，本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准由沧州富正源生物食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈福银。

本标准于2014年11月5日，由沧州富正源生物食品有限公司负责人王景安批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2014年12月6日首次发布。

食品原料用草本植物提取液

1 范围

本标准规定了食品原料用草本植物提取液的产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标识、包装、运输及贮存、保质期。

本标准适用于以红枣、山楂、枸杞、甘草、陈皮、菊花、金银花、罗汉果、布渣叶、鸡蛋花、桂花、茉莉花、玫瑰花、姜等中的一种为原料，经挑选、清洗、用水浸泡、水浸提（85℃~90℃，2小时）、加放或不加放果胶酶进行酶解，硅藻土过滤、真空浓缩、杀菌（90℃~95℃，30秒）、灌装、包装制成用于生产饮料食品草本植物提取液的生产、销售和检验。

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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- 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 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- 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/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/T 5009.13 食品中铜的测定
- GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- GB/T 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定
- GB/T 5009.74 食品添加剂中重金属限量测定
- GB/T 5009.103 植物性食品中甲胺磷和乙酰甲胺磷农药残留量的测定
- 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 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB/T 12143 饮料通用分析方法
- GB 12695 饮料企业良好生产规范
- 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 硅藻土

Q/CFZHY 0005S—2014

GB/T 19618 甘草

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 定量包装食品净含量计量检验规则

中华人民共和国药典（2010版）

国家质量监督检验检疫总局令第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第123号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 产品分类

按原料不同将产品分为：红枣提取液、山楂提取液、枸杞提取液、甘草提取液、陈皮提取液、菊花提取液、金银花提取液、罗汉果提取液、布渣叶提取液、鸡蛋花提取液、桂花提取液、茉莉花提取液、玫瑰花提取液、姜提取液等。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

4.1.2 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

4.1.3 山楂应符合 DB11/619 的规定。

4.1.4 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。

4.1.5 陈皮、菊花、金银花、罗汉果、布渣叶、鸡蛋花、桂花、茉莉花、玫瑰花、姜应符合中华人民共和国药典（2010版）一部、GB2762、GB 2763 和有关质量标准及食品卫生的规定。

4.1.6 水应符合 GB 5749 的规定。

4.2 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	具有各种产品固有的正常色泽	取适量样品置于无色透明玻璃器皿中，在自然光线下目视，鼻嗅，口尝
气味与滋味	具有本品应有气味，无异味	
形态	液态，长期放置允许有微量沉淀	
密封情况	灌装严密，不渗透	
杂质	无肉眼可见杂质	

4.3 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
	红枣提取液、 枸杞提取液	山楂提取液	甘草提取 液、菊花 提取液	陈皮提取液、金樱子 提取液、罗汉果提取 液、鸡内金提取液、 木通叶提取液、桂花 提取液、茉莉花提取 液、玫瑰花提取液、 姜提取液	
可溶性固形物(20℃,折光计算法) ≥	65	55	30	20	GB/T 12143
总砷(以As计)/(mg/L) <	0.2				GB/T 5009.11
铅(以Pb计)/(mg/L) <	0.3				GB/T 5009.12
铜(以Cu计)/(mg/L) <	4				GB/T 5009.13
二氧化硫残留量(SO ₂)/(mg/L) <	10				GB/T 5009.34
DOT/(mg/kg) <	0.02				GB/T 5009.19
六六六/(mg/kg) <	0.02				GB/T 5009.103
甲胺磷/(mg/kg) <	0.05*				GB/T 5009.103

*不得在除辅料材料中使用此种农药,该数值为检验方法的测定限;
注:其他农药残留及有毒物质应符合GB 2762、GB 2763及国家有关法律、法规、行政规章和强制性标准的规定。

4.4 微生物指标

应符合表3规定。

表3 微生物指标

项 目	指 标	检 验 方 法
菌落总数/(CFU/ml)	≤ 1000	GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/100L)	≤ 3	GB/T 4789.3-2003
霉菌/(CFU/ml)	≤ 10	GB 4789.15
酵母菌/(CFU/ml)	≤ 10	
沙门氏菌	不得检出	GB 4789.4
志贺氏菌	不得检出	GB 4789.5
金黄色葡萄球菌	不得检出	GB 4789.10

4.5 净含量

符合国家质量监督检验检疫总局令75号《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。

按JJF 1070规定的方法测定

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量

果胶酶应符合GB 25594的规定。硅藻土应符合GB 14936的规定。

5.2 食品添加剂的使用量

应符合GB 2760的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12695、GB 14881的规定。

7 检验规则

7.1 组批

由同一批原料、同一班次、同一条生产线生产的包装完好的同一品种产品为一批。

7.2 抽样方法和数量

产品由技术检验部门从每一批产品中随机抽取3袋（小包装为1kg/袋）取样，1袋做为感官要求、理化指标的检验，1袋做为微生物指标的检验，1袋留样备用，另抽取3袋子包装对净含量进行检验。

7.3 出厂检验

7.3.1 出厂检验项目为本标准要求的感官要求、可溶性固形物、净含量、菌落总数、大肠菌群。

7.3.2 每批产品应按本厂质检部门对产品进行检验，并出具合格证明后方可出厂。

7.4 型式检验

型式检验项目为本标准规定的所有检验项目，正常生产时每半年检验一次。有下列情况之一的，应进行型式检验。

- 原料或工艺有较大改变时。
- 产品长期停产后，恢复生产时。
- 正常生产时，定期或积累一定产量后，同期性进行一次检验。
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时。
- 国家有关行政管理部门提出型式检验要求时。

7.5 判定原则

检验结果符合本标准规定，判产品为合格。检验结果中如果感官要求、可溶性固形物、净含量不符合本标准规定要求时，可从该批产品中抽取两倍样品，对不合格项目进行复检，若复检结果仍有一项指

标不符合本标准要求，则判定该批产品为不合格。若微生物指标中有一项不符合本标准要求，则判定该批产品为不合格。

8 标识、包装、运输、贮存、保质期

8.1 标识

8.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 国家质量监督检验检疫总局令第 123 《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》及相关标准和国家有关规定的要求。

8.1.2 包装储运图示应符合 GB/T 191 规定。

8.2 包装

8.2.1 本产品为非金属罐装内包装材料符合 GB 9683 的规定，其他材料和容器应符合相关标准和有关规定的要求。

8.2.2 产品包装应严密、整齐、无破损、无裸露。

8.3 运输

8.3.1 运输工具必须密闭、清洁，不得与有毒物品混装、混运。

8.3.2 运输产品时不得日晒、雨淋，搬运中必须轻拿轻放，不得使用有损纸箱的工具，不得抛弃。

8.4 贮藏

8.4.1 红枣提取液、枸杞提取液、山楂提取液贮存仓库应保持清洁，干燥、清洁、阴凉、通风良好，相对湿度一般不超过 75%，远离火源；甘草提取液、陈皮提取液、菊花提取液、金银花提取液、罗汉果提取液、布渣叶提取液、鸡蛋花提取液、桂花提取液、茉莉花提取液、玫瑰花提取液、姜提取液等，贮于零下 18℃ 条件下。

8.4.2 产品不得露天堆放或与潮湿地面直接接触。仓库内堆放成品时应用垫板垫起，垫板与地面距离 15CM 以上，箱与墙壁之间距离 50CM 以上。

8.4.3 成品贮存过程中，不得接触和靠近潮湿、有腐蚀或易于发潮的货物，不得与有毒的化学要求和有害物质放在一起。

8.5 保质期

在符合本标准规定的情况下，产品保质期为 18 个月。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经离子交换、过滤工艺）、果葡糖浆、白砂糖、葡萄糖、浓缩苹果汁、浓缩枸杞汁、枸杞提取液、枸杞提取液（枸杞经水提、过滤）、浓缩柠檬汁、浓缩柚子汁、浓缩橙汁、速溶绿茶粉、玛咖粉、蚕蛹复合氨基酸粉、 γ -氨基丁酸中的几种或者多种为原料，添加牛磺酸、烟酸、盐酸吡哆醇（维生素B₆）、氰钴胺（维生素B₁₂）、乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、柠檬酸、DL-苹果酸、山梨酸钾、柠檬酸钠、果胶、六偏磷酸钠、柠檬黄、诱惑红、食品用香精（杂果香精、柑橘香精、草莓香精、西柚香精、瓜拉纳提取物）中的几种或者多种，经调配、超高温瞬时杀菌、灌装、封口而成的营养素强化饮料。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的有关规定，参照GB7101《食品安全国家标准 饮料》等制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监管部门监督检查的依据。

本标准内容规定了营养素强化饮料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准中霉菌和酵母指标严于GB7101的要求。

河南中沃实业有限公司

2017年09月11日