



411592S-2017



河南佳禾康生物食品科技有限公司企业标准

Q/HJSS 0201S-2017

固体饮料

2017-07-17 发布

2017-07-17 实施

河南佳禾康生物食品科技有限公司 发布

前 言

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

本标准由河南佳禾康生物食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：李季、郭金。

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、贮存等。

本标准适用于以桑叶提取物、益智仁提取物、黄精提取物、枸杞提取物、荷叶提取物、山楂提取物、玫瑰茄提取物、重瓣玫瑰花提取物、山药提取物、蝮蛇提取物、人参（人工种植5年及5年以下）提取物、辣木叶（经粉碎）、茯苓提取物、甘草提取物、桔梗提取物、橘皮提取物、砂仁提取物、黄精提取物、盐藻、葡萄粉、菊粉、姜粉、抹茶粉、黑枸杞粉、薏米粉、红豆粉、莲子粉、芡实粉、白扁豆粉、大麦苗粉、海参粉、牡蛎粉、蛹虫草粉、地瓜叶（红薯叶）粉、 γ -氨基丁酸、米胚芽、牛初乳粉、大豆分离蛋白、大豆磷脂、共轭亚油酸、红糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、抗性糊精、聚葡萄糖、低聚果糖、低聚半乳糖、维生素C（抗坏血酸）、维生素B₁（硫胺素）、维生素B₂（核黄素）、维生素B₆（盐酸吡哆醇）、维生素B₁₂（氰钴胺素）、维生素D₂（麦角钙化醇）、维生素E（d1- α -生育酚）、 β -胡萝卜素、叶酸、牛磺酸、D-泛酸钙、左旋肉碱、烟酰胺、葡萄糖酸锌、碳酸镁的一种或几种为原料，经配料或不配料、混合或不混合、干燥、制粒或不制粒、冷却、筛理、包装而成的固体饮料。

2 要求

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 人参（人工种植5年及5年以下）提取物、玫瑰茄提取物、重瓣玫瑰花提取物应符合符合 Q/NJZL 0002S 的规定，见附录 A。

2.1.3 桑叶提取物、益智仁提取物、黄精提取物、枸杞提取物、荷叶提取物、山楂提取物、山药提取物、蝮蛇提取物、茯苓提取物、甘草提取物、桔梗提取物、橘皮提取物、砂仁提取物、黄精提取物应符合符合 Q/NJZL 0003S 的规定，见附录 B。

2.1.4 辣木叶应符合卫计委《关于批准蛋白核小球藻等4种新资源食品的公告》（2012年第19号）的规定。

2.1.5 盐藻应符合卫计委《关于批准茶叶籽油等7种物品为新资源食品的公告》（2009年第18号）的规定。

2.1.6 葡萄粉、地瓜叶（红薯叶）粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.7 菊粉应符合卫计委《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》（2009年第5号）的规定。

2.1.8 姜粉应符合 NY/T 1073 的规定。

2.1.9 抹茶粉应符合 Q/HSM 0001S 的规定，见附录 C。

- 2.1.10 黑枸杞粉应符合 NY/T 1051 的规定。
- 2.1.11 薏米粉、红豆粉、莲子粉、芡实粉、白扁豆粉应符合 LS/T 3302 的规定。
- 2.1.12 大麦苗粉应符合 Q/WSD 0002S 的规定，见附录 D。
- 2.1.13 海参粉、牡蛎粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.14 蛹虫草粉应符合 Q/HZK 0009S 的规定，见附录 E。
- 2.1.15 γ -氨基丁酸应符合卫计委关于批准 γ -氨基丁酸等 6 种物质为新资源食品的公告(2009 年第 12 号) 的规定。
- 2.1.16 米胚芽应符合 Q/ZYW 0001S 的规定，见附录 F。
- 2.1.17 牛初乳粉应符合 RHB 602 的规定。
- 2.1.18 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.19 大豆磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.20 共轭亚油酸应符合卫计委关于批准 γ -氨基丁酸等 6 种物质为新资源食品的公告》(2009 年第 12 号) 的规定。
- 2.1.21 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.22 红糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.23 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.24 抗性糊精应符合卫计委《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) 的规定。
- 2.1.25 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.26 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.27 低聚半乳糖应符合卫计委《关于批准低聚半乳糖等新资源食品的公告》(2008 年第 20 号) 的规定。
- 2.1.28 维生素 C (抗坏血酸) 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.29 维生素 B₁ (硫胺素) 应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.30 维生素 B₂ (核黄素) 应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.31 维生素 B₆ (盐酸吡哆醇) 应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.32 维生素 D₂ (麦角钙化醇) 应符合 GB 14755 的规定。
- 2.1.33 维生素 E (dl- α -生育酚) 应符合 GB 29942 的规定。
- 2.1.34 烟酰胺、D-泛酸钙、维生素 B₁₂ (氰钴胺素) 应符合《中华人民共和国药典》(2015 年版二部) 的规定。
- 2.1.35 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.36 叶酸应符合 GB 15570 的规定。
- 2.1.37 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。

2.1.38 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。

2.1.39 碳酸镁应符合 GB 25587 的规定。

2.1.40 左旋肉碱应符合 GB 1903.13 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官指标

项 目	要 求	检验方法
性 状	颗粒状或粉状	取 5g 左右的被测样品置于一洁净的白色瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和外观形态，按标签上所述的使用方法于透明的玻璃烧杯内冲溶稀释后，立即嗅其香气，辨其滋味，静置 2min 后，看烧杯底部有无异物
色 泽	具有原料物质特有的颜色	
气、滋味	具有产品特有的气、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
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12
维生素 C, mg/kg (桑叶抹茶复合粉、γ-氨基丁酸复合粉、海参黄精复合粉)	1000-2250	GB 5009.86
维生素 B ₁ , mg/kg (桑叶抹茶复合粉、γ-氨基丁酸复合粉、地瓜叶复合粉、蝮蛇复合粉、辣木叶盐藻复合粉、共轭亚油酸葡萄复合粉)	9-22	GB 5009.84
维生素 B ₂ , mg/kg (共轭亚油酸葡萄复合粉)	9-22	GB 5009.85
维生素 B ₆ , mg/kg (桑叶抹茶复合粉、γ-氨基丁酸复合粉、地瓜叶复合粉、蝮蛇复合粉、辣木叶盐藻复合粉)	7-22	GB 5009.154
维生素 B ₁₂ , μg/kg (桑叶抹茶复合粉、γ-氨基丁酸复合粉、地瓜叶复合粉、蝮蛇复合粉、辣木叶盐藻复合粉)	10-66	GB 5413.14
维生素 D, μg/kg (多维大豆蛋白复合粉)	10-20	GB 5009.82
维生素 E, mg/kg (多维大豆蛋白复合粉)	76-180	GB 5009.82
β-胡萝卜素, mg/kg (多维大豆蛋白复合粉)	3-6	GB 5009.83
叶酸, μg/kg (多维大豆蛋白复合粉、地瓜叶复合粉、蝮蛇复合粉)	600-6000	GB 5009.211
牛磺酸, g/kg (多维大豆蛋白复合粉)	1.1-1.4	GB 5009.169
钙, mg/kg (共轭亚油酸葡萄复合粉)	2500-10000	GB 5009.92
锌, mg/kg (蝮蛇复合粉、共轭亚油酸葡萄复合粉)	60-180	GB 5009.14

镁, mg/kg (共轭亚油酸葡萄复合粉)		1300-2100	GB 5009.241
泛酸, mg/kg (共轭亚油酸葡萄复合粉)		22-80	GB 5009.210
左旋肉碱, mg/kg (共轭亚油酸葡萄复合粉)		6000-30000	GB 29989
烟酸, mg/kg (共轭亚油酸葡萄复合粉)		110-330	GB 5009.89
蛋白质, g/100g (多维大豆蛋白复合粉)	≥	5.0	GB 5009.5
甲基汞 (以 Hg 计), mg/kg (海参黄精复合粉)	≤	0.5	GB 5009.17

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
霉菌 (CFU/g) *	≤	25			GB 4789.15
沙门氏菌 (/25 g)	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

注 1: a 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 为致病菌指标可接受水平的限量值; M 为致病菌指标的最高安全限量值。
*霉菌的指标严于食品安全国家标准。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 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 的规定。

2.7 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定, 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的有关规定, 食品添加剂应符合 GB 2760 的有关规定, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定, 营养强化剂应符合 GB 14880 的规定, 兽药残留应符合国家相关规定。

3 检验

出厂检验项目包括: 感官、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群指标; 型式检验按国家相关规定执行。

附录 A

Q/ NJZL 0002S -2016

固体饮料系列

1 范围

本标准规定了固体饮料系列的分类及命名、要求、检验规则和标志、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以线叶金雀花、奇亚籽、圆苞车前子壳、柳叶蜡梅、杜仲雄花、显齿蛇葡萄叶、裸藻、青钱柳叶、菊芋、茶树花、丹凤牡丹花、广东虫草子实体、阿萨伊果、金花茶、显脉旋覆花(小黑药)、诺丽果浆、雪莲培养物、白子菜、短梗五加、蛹虫草、蛋白核小球藻、乌药叶、辣木叶、雨生红球藻、人参(人工种植)、湖北海棠(茶海棠)叶、魔芋、刺梨、玫瑰茄、沙棘叶、冬青科苦丁茶、小麦苗、梨果仙人掌、平卧菊三七、大麦苗、针叶櫻桃果、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、凉粉草(仙草)、酸角、蚕蛹、牛蒡根、天贝(以大豆为原料经米根霉发酵制成)、木犀科粗枝女贞苦丁茶、五指毛桃、养殖梅花鹿其他副产品(除鹿茸、鹿角、鹿胎、鹿骨外)菊粉、油菜花粉、玉米花粉、松花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、紫菜、大豆、荞麦、燕麦、蚕豆、芝麻、薏米、红茶、绿茶、白茶、黑茶、普洱茶、食用菌(平菇、香菇、猴头菇、金针菇、杏鲍菇、木耳、银耳、蘑菇)、水果、蔬菜中一种或几种为原料,经预处理、水浸提取或压榨、过滤、浓缩,适量添加或不添加麦芽糊精、食用玉米淀粉、β-环状糊精,干燥、包装制成的固体饮料系列(以下简称产品)。

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 1352 大豆
- 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/T 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/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
- GB/T 4789.3 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 4789.10 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 5009.11 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 5009.185 苹果和山楂制品中展青霉素的测定
- GB/T 5009.189 银耳中米酵菌酸的测定
- GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

Q/ NJZL 0002S -2016

- 4.1.29 天贝（以大豆为原料经米根霉发酵制成）应形状完整，软硬适中，无霉烂，并符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 4.1.30 刺梨、针叶樱桃果应成熟适度、新鲜清洁、无霉烂、无虫害、无挤压伤，并符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 4.1.31 白茶应符合GB/T 22291的规定。
- 4.1.32 黑茶应符合GB/T 32719.1的规定。
- 4.1.33 普洱茶应符合NY/T 779的规定。
- 4.1.34 油菜花粉、玉米花粉、松花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻应符合卫生部2004年第17号公告的规定。
- 4.1.35 养殖梅花鹿其他副产品（除鹿茸、鹿角、鹿胎、鹿骨外）应新鲜、色泽纯正，无异味，并符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 4.1.36 麦芽糊精应符合GB 15203和GB/T 20884的规定。
- 4.1.37 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885的规定。
- 4.1.38 β -环状糊精应符合QB 1613的规定。
- 4.1.39 湖北海棠（茶海棠）叶应符合卫生部2014年第20号公告的规定。

4.2 感官指标与试验方法

产品的感官指标与试验方法应符合表1的规定。

表1 感官指标与试验方法

项目	指标	试验方法
色泽	具有产品特有色泽。	目视。
组织形态	颗粒或粉末状，无结块，冲溶后呈均匀的悬混液。	目视。
气味与滋味	具有产品特有的气味与滋味，无异味。	嗅、尝。
杂质	无正常视力可见杂质。	

4.3 理化指标与试验方法

产品的理化指标与试验方法应符合表2的规定。

表2 理化指标与试验方法

项目	指标	试验方法
总黄酮(以芦丁计) % / (g/100g)	≥ 0.1	GB/T 20574
总皂甙(以人参皂甙Re计) % / (g/100g)	≥ 0.1	GB/T 22996
展青霉素 ^a / (μg/kg)	≤ 50	GB/T 5009.185
米酵菌酸 ^b / (ng/kg)	≤ 0.25	GB/T 5009.189
水分 / (g/100g)	≤ 7.0	GB 5009.3
铅(以Pb计) / (ng/kg)	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷(以As计) / (ng/kg)	≤ 0.2	GB 5009.11
食品添加剂	应符合GB 2760的规定。	

^a仅适用于以短梗五加为主要原料的产品。

^b仅限于以苹果、山楂为原料的产品。

^c仅限于以银耳为原料的产品。

动植物提取物（固体饮料）系列

1 范围

本标准规定了动植物提取物（固体饮料）系列的分类及命名、要求、检验规则和标志、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑葚、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、玛咖粉中的一种或几种为原料，经预处理、水浸提取、过滤、浓缩，适量添加或不添加麦芽糊精、食用玉米淀粉、β-环状糊精，干燥、包装制成的动植物提取物（固体饮料）系列（以下简称产品）。

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 包装储运图样标志
- 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 4789.1 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 5009.11 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 5009.48 蒸馏酒与配制酒卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.185 苹果和山楂制品中展青霉素的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 7901 黑胡椒
- GB/T 8885 食用玉米淀粉
- GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖

4.1.12 β -环糊精应符合QB 1613的规定。

4.2 感官指标与试验方法

产品的感官指标与试验方法应符合表1的规定。

表1 感官指标与试验方法

项目	指标	试验方法
色泽	呈产品特有的色泽。	目视、 口尝、 鼻嗅。
组织形态	颗粒或粉末状，无结块，冲溶后呈均匀的悬混液。	
气味与滋味	具有产品特有的气味与滋味，无异味。	
杂质	无正常视力可见杂质。	

4.3 理化指标与试验方法

产品的理化指标与试验方法应符合表2的规定。

表2 理化指标与试验方法

项目	指标	试验方法
展青霉素 ^a / (μg/kg)	≤ 50	GB/T 5009.185
氰化物 ^b (以HCN计) / (mg/kg)	≤ 0.05	GB/T 5009.48
水分 / (g/100g)	≤ 7.0	GB 5009.3
铅 (以Pb计) / (mg/kg)	≤ 0.9	GB 5009.12
总砷 (以As计) / (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
食品添加剂	应符合GB 2760的规定。	

注：固体饮料按产品标签标示的冲调比例稀释后应符合本标准的要求。

^a仅限以山楂为原料的产品。
^b仅限以杏仁为原料的产品。

4.4 微生物指标与试验方法

产品的微生物指标及试验方法应符合表3的规定。

表3 微生物指标与试验方法

项目	采样方案 ^a 及限量				试验方法
	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
霉菌 / (CFU/g)	≤	50			GB 4789.15
致病菌	沙门氏菌	应符合GB 29921中“饮料(包装饮用水、碳酸饮料除外)”的规定			GB 4789.4
	金黄色葡萄球菌				GB 4789.10 第二法

^a样品的采样及处理按GB 4789.1及GB/T 4789.21执行。

4.5 净含量允差及试验方法

产品的净含量允差按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》，试验方法按JJF 1070的规定进行。

5 检验规则

附录 C

Q/HSM 0001S-2016

抹茶粉

1 范围

本标准规定了抹茶粉的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。
本标准适用于以绿茶为原料，经超微粉碎、包装而制成的抹茶粉。

2 规范性引用文件

下列文件中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）适用于本标准。

GB/T 191	包装储运图示标志	
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/T 5009.19	食品中有机氯农药多组分残留量的测定	
GB 5749	生活饮用水卫生标准	
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
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 10004	包装用塑料复合膜、袋干法复合、挤出复合	
GB/T 10335.3	涂布纸和纸板	涂布白卡纸
GB/T 14456.1	绿茶 第1部分：基本要求	
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB/T 21302-	包装用复合膜、袋通则	
GB/T 29602	固体饮料	
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》	

3 要求

3.1 原料要求

Q/HSM 0001S-2016

3.1.1 绿茶应符合 GB/T 14456.1 的要求。

3.2 感官要求

产品感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
形状	粉末状、无结块
色泽	深绿色至褐色
气、滋味	具有产品固有的香气，无异气、味，无劣变
杂质	无异物

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
水分，g/100g	≤ 7.5
总灰分，g/100g	≤ 7.5
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 5.0
六六六，mg/kg	≤ 0.1
滴滴涕，mg/kg	≤ 0.1

3.4 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合表 3 规定。

表 3 净含量及允许短缺量

净 含 量 Q (g)	允许短缺量	
	Q 的百分比	g
30	9	—
37.5	9	—
45	9	—

3.5 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.6 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

3.7 生产加工过程的卫生要求

附录 D

Q/WS00002S-2016

代用茶

1 范围

本标准规定了代用茶的要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存要求。
 本标准适用于以菊花、薄荷、荷叶、麦芽、桑叶、决明子、甘草、山药、葛根、大枣、茯苓、山楂、金银花、桑椹、乌梅、佛手、玉竹、紫苏、罗汉果、丁香、薏苡仁、橘皮、芡实、百合、木瓜、藜香、桔梗、重瓣红玫瑰、茉莉花、代代花、槐花、枸杞、红枣、库拉索芦荟凝胶、荞麦、糙米、大麦苗、绿叶类蔬菜、根菜类蔬菜、甘蓝类蔬菜、芽苗类蔬菜、玉米、燕麦、黑米、小麦中的一种或几种为原料，经净选、干燥、拼配、粉碎、定量包装而成的类似茶叶冲泡（浸泡、煮制）的代用茶。

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 1351 小麦
- GB 1353 玉米
- 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 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- 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 5835 干制红枣
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8231 高粱
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB/T 10458 荞麦
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 18672 枸杞
- GB/T 18810 糙米
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- NY/T 743 绿色食品 绿叶类蔬菜
- NY/T 745 绿色食品 根菜类蔬菜
- NY/T 746 绿色食品 甘蓝类蔬菜
- NY/T 1325 绿色食品 芽苗类蔬菜

Q/MSD0002S-2016

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
水分, %	≤ 10.0
总灰分, %	≤ 13.0
铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 5.0
六六六 (HCH), mg/kg	≤ 0.1
滴滴涕 (DDT), mg/kg	≤ 0.2
二氧化硫残留量	按GB 2760的规定执行
其他农药最大残留限量	按GB 2763的规定执行
其他污染物限量	按GB 2762的规定执行

3.4 食品添加剂

食品添加剂的品种和用量应符合 GB 2760 的规定。

3.5 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求

取5g以上的试样置于白色洁净瓷盘中, 在正常光线下目测色泽, 鼻嗅气味, 口尝其滋味。

5.2 理化指标

5.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

5.2.2 灰分

按 GB 5009.4 规定的方法测定。

5.2.3 铅

按 GB 5009.12 的规定的的方法测定。

5.2.4 六六六、滴滴涕

按 GB/T 5009.19 的规定的的方法测定。

5.2.5 其他农药最大残留限量

蛹虫草粉

1 范围

本标准规定了蛹虫草粉的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存要求。

本标准适用于以蛹虫草子实体为原料，经筛选、干燥、粉碎、过筛、包装等工艺加工而成的蛹虫草粉。

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 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/T 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 4789.10	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/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 5009.17	食品中总汞及有机汞的测定	
GB/T 5009.19	食品中有机氯农药多组分残留量的测定	
GB 7096	食用菌卫生标准	
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
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 29921	食品安全国家标准	食品中致病细菌限量
NY/T 1676	食用菌中粗多糖含量的测定	
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则	
《中华人民共和国药典》2010年版一部		
卫计委（2009年）第3号 《关于批准蛹虫草为新资源食品的公告》		
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102号（2007） 《食品标识管理规定》		
国家质量监督检验检疫总局令 第123号（2009） 《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》		

3 要求

3.1 原辅料要求

蛹虫草应符合卫计委（2009年）第3号《关于批准蛹虫草为新资源食品的公告》的规定。

Q/HZK0009S-2014

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	淡黄色或桔黄色
组织形态	疏松的粉末或细粒, 无结块
滋、气味	具有睡虫草粉特有的微甜味, 无异味
杂 质	无外来肉眼可见杂质

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
水分, %	≤ 9.0
多糖, %	≥ 2.5
蔗糖, %	≥ 0.055
总钾 (以 K ₂ O 计), mg/kg	≥ 1.0
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 2.0
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.2
六六六、滴滴涕	符合GB 2763的规定
其他污染物限量	符合GB 2762的规定

3.4 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	指 标
菌落总数, CFU/g	≤ 1 000
大肠菌群, MPN/100g	≤ 40
霉菌, CFU/g	≤ 50
致病菌 (沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)	符合GB 29921的规定

3.5 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

3.6 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求

5.1.1 色泽、组织形态和杂质

取适量样品, 在自然光线下, 用肉眼观察样品的颜色及形态, 有无杂质。

5.1.2 滋、气味

入口品尝及嗅闻检查。

5.2 理化指标

2

Q/HZK0009S-2014

5.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

5.2.2 多糖

按NY/T 1676规定的方法测定。

5.2.3 蔗糖

按《中华人民共和国国家标准 GB 5009.9-2010 食品安全国家标准 食品中蔗糖的测定》规定的方法测定。

附录 F

Q/ZYW0001S-2016

米胚芽

1 范围

本标准规定了米胚芽的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存要求。

本标准适用于以稻谷加工的副产品—谷胚和种皮（米胚芽）为原料，经物理提取、浓缩干燥等工艺制成的纯天然的米胚芽。

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 1350 稻谷
 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/T 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
 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 5009.5 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 5009.22 食品中黄曲霉毒素B₁的测定
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 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 29921 食品安全国家标准 食品中致病细菌限量
 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102号（2007） 《食品标识管理规定》
 国家质量监督检验检疫总局令 第123号（2009） 《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 要求

3.1 原辅料要求

稻谷应符合 GB 1350 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	米黄色
滋味及气味	具有正常的气味和口感
组织形态	均匀的粉末
杂质	无霉变和杂质

Q/ZYW0001S-2016

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
水分, %	≤	10
蛋白质, %	≥	4
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.2
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	5.0
其他污染物限量		应符合GB 2762的规定

3.4 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		指 标
菌落总数, CFU/g	≤	10 000
大肠菌群, MPN/100g	≤	40
霉菌, CFU/g	≤	50
致病菌限量		应符合GB 29921的规定

3.5 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求

采用眼、鼻、口、手等感觉器官对产品的外观、色泽、口感、气味的质量好坏进行评定。

5.2 理化指标

5.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

5.2.2 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

5.2.3 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

5.2.4 总砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

5.2.5 黄曲霉毒素 B₁

按 GB/T 5009.22 规定的方法测定。

5.2.6 其他污染物限量

按 GB 2762 规定的方法测定。

5.3 微生物指标

5.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

编制说明

固体饮料是以桑叶提取物、益智仁提取物、黄精提取物、枸杞提取物、荷叶提取物、山楂提取物、玫瑰茄提取物、重瓣玫瑰花提取物、山药提取物、蝮蛇提取物、人参（人工种植5年及5年以下）提取物、辣木叶（经粉碎）、茯苓提取物、甘草提取物、桔梗提取物、橘皮提取物、砂仁提取物、黄精提取物、盐藻、葡萄粉、菊粉、姜粉、抹茶粉、黑枸杞粉、薏米粉、红豆粉、莲子粉、芡实粉、白扁豆粉、大麦苗粉、海参粉、牡蛎粉、蛹虫草粉、地瓜叶（红薯叶）粉、 γ -氨基丁酸、米胚芽、牛初乳粉、大豆分离蛋白、大豆磷脂、共轭亚油酸、红糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、抗性糊精、聚葡萄糖、低聚果糖、低聚半乳糖、维生素C（抗坏血酸）、维生素B₁（硫胺素）、维生素B₂（核黄素）、维生素B₆（盐酸吡哆醇）、维生素B₁₂（氰钴胺素）、维生素D₂（麦角钙化醇）、维生素E（d1- α -生育酚）、 β -胡萝卜素、叶酸、牛磺酸、D-泛酸钙、左旋肉碱、烟酰胺、葡萄糖酸锌、碳酸镁的一种或几种为原料，经配料或不配料、混合或不混合、干燥、制粒或不制粒、冷却、筛理、包装而成的。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》制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中霉菌的指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

河南佳禾康生物食品科技有限公司

2017年06月09日