

注



411866S-2017



河南中沃实业有限公司企业标准

Q/HZS 0008S-2017

营养素强化饮料

2017-08-15 发布

2017-08-15 实施

河南中沃实业有限公司 发布

注

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》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 为本标准规范性附录。

本标准主要起草人：李志江、王会会。

本标准代替了 Q/HZS0008S-2017（2017.5.3 发布），相比较不同点如下：

---增加或删减了食品原料，完善了产品描述；

---修改了产品分类，完善了产品分类的描述。

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、麦芽糊精、浓缩苹果汁、浓缩枸杞汁、枸杞提取液、浓缩柚子汁、绿茶粉、速溶咖啡粉、玛咖粉、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）提取物、 γ -氨基丁酸、生姜、辣椒、花椒、白胡椒中的几种或者多种为原料，并添加牛磺酸、烟酸、盐酸吡哆醇（维生素 B6）、氰钴胺（维生素 B12）、D-泛酸钙、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、柠檬酸、DL-苹果酸、山梨酸钾、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、柠檬黄、诱惑红、食品用香精（杂果香精、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、杀菌、灌装而成的营养素强化饮料。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 生产用水应符合 GB5749 的规定。
- 2.1.2 果葡糖浆应符合 GB/T20882 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T317 和 GB13104 的规定。
- 2.1.4 葡萄糖应符合 GB/T20880 的规定。
- 2.1.5 麦芽糊精应符合 GB/T20884 的规定。
- 2.1.6 浓缩苹果汁应符合 GB/T18963 和 GB17325 的规定。
- 2.1.7 浓缩枸杞汁、浓缩柚子汁应符合 SB/T 10198 和 GB17325 的规定。
- 2.1.8 枸杞提取液应符合 Q/CFZHY0005S-2014 的规定(见附录 A)。
- 2.1.9 绿茶粉应符合 GB/T31740.1 的规定。
- 2.1.10 速溶咖啡粉应符合 NY/T605 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 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）提取物应符合 Q/SKY0011S-2015 的规定(见附录 B)。
- 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 生姜应符合 GB/T30383 的规定。
- 2.1.15 辣椒应符合 GB/T30382 的规定。
- 2.1.16 花椒应符合 GB/T30391 的规定。
- 2.1.17 白胡椒应符合 GB/T7900 的规定。
- 2.1.18 牛磺酸应符合 GB14759 的规定。
- 2.1.19 盐酸吡哆醇（维生素 B6）应符合 GB14753 的规定。
- 2.1.20 烟酸应符合 GB14757 的规定。
- 2.1.21 氰钴胺（维生素 B12）应符合《中华人民共和国药典》2015 版的规定。
- 2.1.22 D-泛酸钙应符合《中华人民共和国药典》2015 版的的规定。
- 2.1.23 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB25540 的规定。
- 2.1.24 三氯蔗糖应符合 GB25531 的规定。
- 2.1.25 柠檬酸应符合 GB1886.235 的规定。
- 2.1.26 DL-苹果酸应符合 GB25544 的规定。
- 2.1.27 山梨酸钾应符合 GB1886.39 的规定。
- 2.1.28 柠檬酸钠应符合 GB1886.25 的规定。

注

Q/HZS 0008S-2017

2.1.29 六偏磷酸钠应符合 GB1886.4 的规定。

2.1.30 柠檬黄应符合 GB4481.1 的规定。

2.1.31 诱惑红应符合 GB1886.222 的规定。

2.1.32 食品用香精（杂果香精、草莓香精、西柚香精、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，用温开水漱口后品其滋味，并检查有无杂质。
色泽	黄色或红色	
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	

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	GB8538
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 B6，mg/L	0.4~1.6	GB5009.154
维生素 B12，μg/L	0.6~1.8	GB/T5009.217
烟酸，mg/L	3~18	GB5009.89
^a 泛酸，mg/L	1.1~2.2	GB5009.210
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	≤ 0.1	GB5009.35
诱惑红，g/L	≤ 0.1	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
^b 锡，mg/L	≤ 150	GB5009.16
^c 锌、铜、铁总和，mg/L	≤ 20	GB5009.13 GB5009.14 GB5009.90

a 适用于麻椒型营养素强化饮料
b 和 c 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

注

项 目	采样方案及限量				
	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：1、样品的采样及处理按 GB4789. 1 和 GB/T4789. 21 执行。 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。 3、※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 GB12695 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂应符合 GB2760 的规定；营养强化剂应符合 GB14880 的要求；污染物限量应符合 GB2762 的规定；农药最大残留量应符合 GB2763 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。

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。

Q/CFZHY 0005S—2014

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、金银花提取液、罗汉果提取液、鸡内金提取液、布渣叶提取液、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
DDT/(mg/kg) <	0.02				GB/T 5009.19
六六六/(mg/kg) <	0.02				GB/T 5009.19
甲胺磷/(mg/kg) <	0.05*				GB/T 5009.103

*不得在原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有害物质应符合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第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

Q/CFZHY 0005S—2014

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。

- a) 原料或工艺有较大改变时。
- b) 产品长期停产后，恢复生产时。
- c) 正常生产时，定期或积累一定产量后，同期性进行一次检验。
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时。
- e) 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

检验结果全部符合本标准规定，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

Q/CFZHY 0005S—2014

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

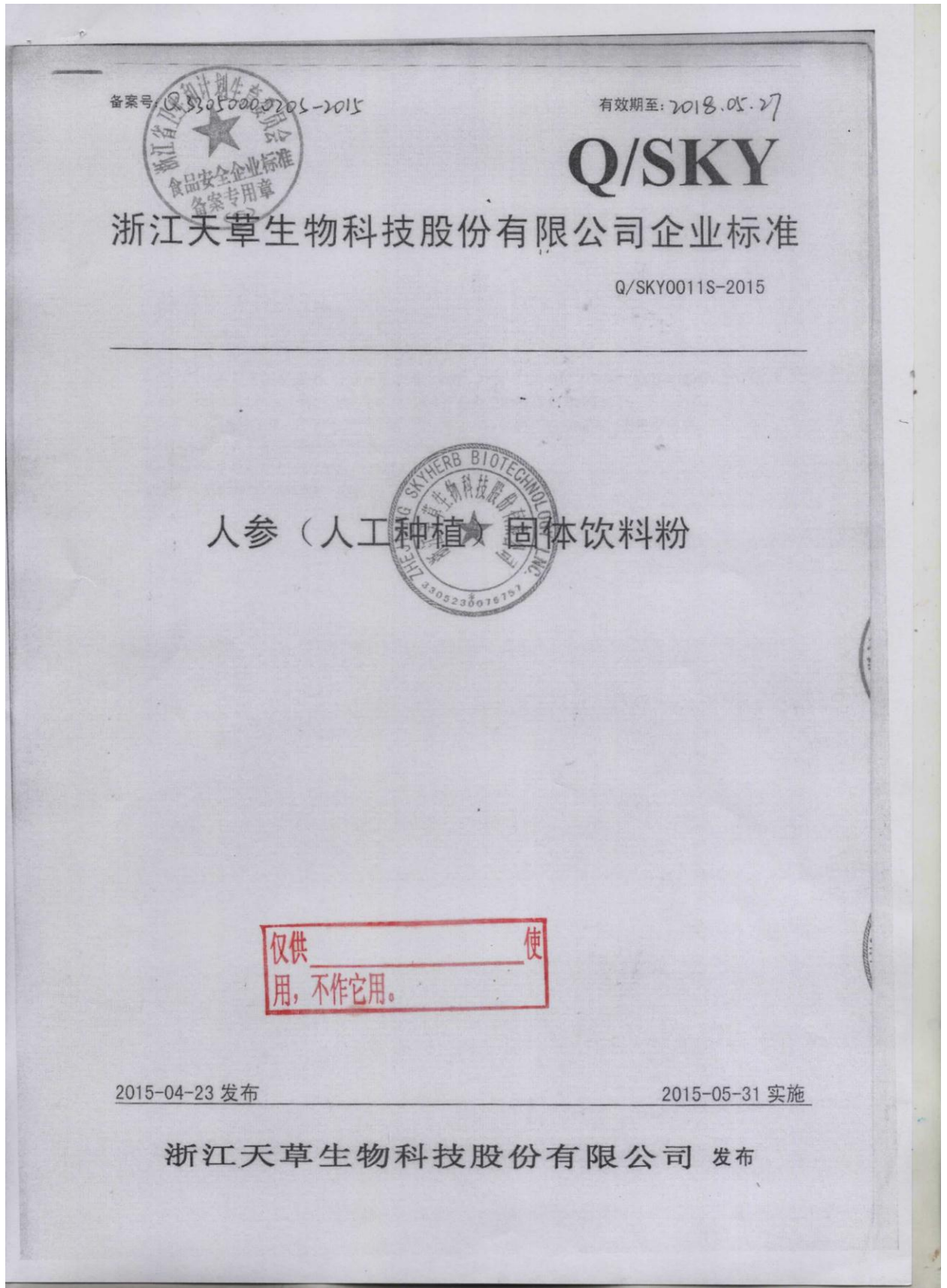
8.4.1 红枣提取液、枸杞提取液、山楂提取液贮存仓库应保持清洁，干燥、清洁、阴凉、通风良好，相对湿度一般不超过 75%，远离火源；甘草提取液、陈皮提取液、菊花提取液、金银花提取液、罗汉果提取液、布渣叶提取液、鸡蛋花提取液、桂花提取液、茉莉花提取液、玫瑰花提取液、姜提取液等，贮于零下 18℃ 条件下。

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。



Q/SKY0011S-2015

前 言

本产品因目前尚无国家标准、行业标准和地方标准，故参考 GB 7101《固体饮料卫生标准》、GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》，并结合产品自身特点而起草制定。
本标准依据 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定起草。
本标准由浙江天草生物科技股份有限公司提出。
本标准起草单位：浙江天草生物科技股份有限公司。
本标准主要起草人：邢新锋，刘彬。

浙江省
食品

浙江天草
SKYH
生物工程

Q/SKY0011S-2015

人参（人工种植）固体饮料粉

1 范围

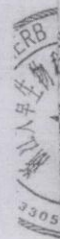
本标准规定了人参（人工种植）固体饮料粉的要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于以五年及五年以下的人工种植的人参根及根茎为原料，水为提取剂，食用葡萄糖或麦芽糊精为辅料，通过工业提取、过滤、浓缩、干燥、混合、包装而获得的人参（人工种植）固体饮料粉。

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 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 4789.15	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 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 12695	饮料企业良好生产规范	
GB/T 14187	包装容器 纸桶	
GB/T 20880	食用葡萄糖	
GB/T 20884	麦芽糊精	
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	食品中致病菌限量
	《中华人民共和国药典》（2010版）第一部	
	卫生部关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（2012年第17号）	
	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）《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》	



Q/SKY0011S-2015

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 人参(人工种植)固体饮料粉

以五年及五年以下的人工种植的人参根及根茎为原料,经过物理加工,根据工艺要求添加辅料食用葡萄糖或麦芽糊精的、水分不高于5g/100g的固体饮料。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 人参(人工种植)应符合卫生部关于批准人参(人工种植)为新资源食品的公告(2012年第17号)的规定。

4.1.2 麦芽糊精应符合GB/T 20884的规定。

4.1.3 食用葡萄糖应符合GB/T 20880的规定。

4.1.4 水应符合GB 5749的规定。

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
组织形态	固体粉末
滋、气味	具有本品特有的滋味,微香味

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
水分, g/100g	≤ 5.0
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 1.0
人参总皂甙, %	≥ 1.0
其他污染物限量	应符合GB 2762的规定
农药最大残留限量	应符合GB 2763的规定

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	指标
菌落总数, CFU/g	≤ 1000
大肠菌群, MPN/100g	≤ 40
霉菌, CFU/g	≤ 50
致病菌	应符合GB 29921的规定

4.5 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。

4.6 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》

Q/SKY0011S-2015

执行。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求

6.1.1 色泽 按视觉检验。

6.1.2 组织形态 按视觉检验。

6.1.3 滋味、气味 按嗅觉、味觉检验。

6.2 理化指标

6.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

6.2.2 总砷

按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。

6.2.3 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

6.2.4 人参总皂苷

按《中华人民共和国药典》(2010版)第一部规定的方法测定

6.2.5 其他污染物

按 GB 2762 规定的方法检验

6.2.6 农药最大残留

按 GB 2763 规定的方法检验

6.3 微生物指标

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。

6.3.4 致病菌

按 GB 29921 规定的方法检验。

6.4 净含量

按 JJF1070 中规定的方法检验。

7 检验规则

7.1 出厂检验

7.1.1 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。

7.1.2 出厂检验项目包括感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

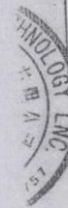
7.2 型式检验

7.2.1 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。

- 新产品试制鉴定;
- 正式生产时,如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量;
- 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时;

Q/SKY0011S-2015

- d) 国家质量监督机构提出要求时。
- 7.2.2 型式检验项目包括要求中的全部项目。
- 7.3 组批
以同一批投料、同一生产线生产、包装完好的产品为一“货批”，批号于制成成品（生产）日期相同。
- 7.4 抽样方法和抽样数量
- 7.4.1 感官、理化指标、微生物指标、净含量的样品应该是从每批中随机抽取足够用于各项检测和留样的单位产品。并贴好写明生产日期和保质期或生产批号和限期使用日期、抽样日期、取样日期的标签。
- 7.4.2 型式检验时，可以从任一批产品中随机抽取 2-4 单位产品。按产品标准规定的方法检验。
- 7.5 判定规则
- 7.5.1 感官、理化指标、净含量的检验结果按产品标准判定合格与否。如果检验结果中有项目出现不合格，应允许生产部门和质量部门共同按 7.4 的规定再次抽样，并对该指示进行复测，若复测结果仍不合格，则判该产品不合格。
- 7.5.2 微生物指标的检验结果按产品标准判定合格与否。如果检验结果中有项目出现不合格，则判定产品不合格，不允许复测。
- 8 标志、标签、包装、运输和贮存
- 8.1 标志、标签
产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令 第 102 号和第 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。标签、说明书中应当标注不适宜人群和食用限量，应符合卫生部关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（2012 年第 17 号）的规定。
- 8.2 包装
产品包装规格可以按市场需求或用户约定，所有包装材料应符合国家食品安全相关规定要求。产品的外包装应符合 GB/T 14187 《包装容器 纸桶》的规定。
- 8.3 运输
产品外包装及运输工具应保持清洁，装运过程防日晒、防雨淋、防重压。
- 8.4 贮存
本产品应贮存于阴凉、通风、干燥场所，不得与有毒有害物质混装、混运、混放。
- 8.5 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。



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、麦芽糊精、浓缩苹果汁、浓缩枸杞汁、枸杞提取液、浓缩柚子汁、绿茶粉、速溶咖啡粉、玛咖粉、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）提取物、 γ -氨基丁酸、生姜、辣椒、花椒、白胡椒中的几种或者多种为原料，并添加牛磺酸、烟酸、盐酸吡哆醇（维生素 B6）、氰钴胺（维生素 B12）、D-泛酸钙、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、柠檬酸、DL-苹果酸、山梨酸钾、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、柠檬黄、诱惑红、食品用香精（杂果香精、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、杀菌、灌装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、运输和贮存等。

本标准中霉菌和酵母指标严于 GB7101 的规定。

河南中沃实业有限公司
2017 年 07 月 11 日