



412195S-2017



河南中沃实业有限公司企业标准

Q/HZS 0009S-2017

---

# 营养素强化饮料（含气）

2017-09-14 发布

2017-09-14 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、C、D 为本标准规范性附录。

本标准主要起草人：王会会、李志江。

本标准由 Q/HZS0009S-2017 替代 Q/HZS0009S-2016。

本标准替代了 Q/HZS0009S-2016，相比较不同点如下：

- 增加或删除了食品原料，完善了产品描述；
- 更新了原料的执行标准及产品理化指标的检测方法；
- 修改了产品分类，完善了产品分类的描述。

# 营养素强化饮料（含气）

## 1 范围

本标准规定了含气营养素强化饮料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志和标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透工艺制成）、白砂糖、果葡糖浆、葡萄糖、麦芽糊精、玉米绵白糖、结晶果糖、浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩柚子汁、椰子水、枸杞提取液、枸杞提取液（枸杞经浸泡、水煮提取或经食用酒精浸泡提取制成）、蚕蛹复合氨基酸粉、玛咖粉、绿茶粉、人参（人工种植）固体饮料粉、人参提取液[人参（人工种植 5 年及 5 年以下）经水煮提取或食用酒精浸泡提取而成]、 $\gamma$ -氨基丁酸、食用盐中的几种或者多种为原料，并添加二氧化碳、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、山梨酸钾、牛磺酸、左旋肉碱、六偏磷酸钠、烟酸、盐酸吡哆醇（维生素 B<sub>6</sub>）、氰钴胺（维生素 B<sub>12</sub>）、柠檬酸钠、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬黄、诱惑红及食品用香精（杂果香精、柚子香精、混合莓香精、黑加仑香精、草莓香精、瓜拉纳提取物）中的几种或者多种经调配、灌装、封口而成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的含气营养素强化饮料。

## 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 白砂糖应符合 GB/T317 和 GB13104 的规定。
- 2.1.3 葡萄糖应符合 GB/T20880 和 GB15203 的规定。
- 2.1.4 麦芽糊精应符合 GB/T20884 和 GB15203 的规定。
- 2.1.5 玉米绵白糖应符合 Q/SXW0006S-2016 和 GB13104 的规定。
- 2.1.6 结晶果糖应符合 GB/T26762 的规定。
- 2.1.7 浓缩苹果汁应符合 GB/T18963 和 GB17325 的规定。
- 2.1.8 浓缩柠檬汁、浓缩柚子汁应符合 SB/T10198 的规定。
- 2.1.9 椰子水应符合 SB/T10197 的规定。
- 2.1.10 枸杞提取液应符合 Q/CFZHY0005S-2014 的规定。
- 2.1.11 枸杞应符合 GB/T18672 的规定。
- 2.1.12 复合氨基酸粉应符合 Q/RYS0001S-2014 的规定。
- 2.1.13 玛咖粉应符合卫生部 2011 年第 13 号公告的规定。
- 2.1.14 绿茶粉应符合 GB/T31740.1 的规定。
- 2.1.15 人参（人工种植）固体饮料粉应符合 Q/SKY0011S-2015 的规定。
- 2.1.16 人参（人工种植）应符合卫生部 2012 年第 17 号公告的公告。

- 2.1.17  $\gamma$ -氨基丁酸应符合卫生部 2009 年第 12 号公告的规定。
- 2.1.18 食用盐应符合 GB2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.19 二氧化碳应符合 GB1886.228 的规定。
- 2.1.20 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB25540 的规定。
- 2.1.21 三氯蔗糖应符合 GB25531 的规定。
- 2.1.22 山梨酸钾应符合 GB1886.39 的规定。
- 2.1.23 牛磺酸应符合 GB14759 的规定。
- 2.1.24 左旋肉碱应符合 GB1903.13 的规定。
- 2.1.25 六偏磷酸钠应符合 GB1886.4 的规定。
- 2.1.26 烟酸应符合 GB14757 的规定。
- 2.1.27 维生素 B<sub>6</sub> 应符合 GB14753 的规定。
- 2.1.28 维生素 B<sub>12</sub> 应符合《中华人民共和国药典》2015 版的规定。
- 2.1.29 柠檬酸钠应符合 GB1886.25 的规定。
- 2.1.30 柠檬酸应符合 GB1886.235 的规定。
- 2.1.31 DL-苹果酸应符合 GB25544 的规定。
- 2.1.32 柠檬黄应符合 GB4481.1 的规定。
- 2.1.33 诱惑红应符合 GB1886.222 的规定。
- 2.1.34 食品用香精（杂果香精、柚子香精、混合莓香精、黑加仑香精、草莓香精、瓜拉纳提取物）应符合 GB30616 的规定。
- 2.1.35 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB15203 的规定。
- 2.1.36 食用酒精应符合 GB 31640 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	具有本品应具有的气味、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
pH 值	2.5~4.5	GB8538
总酸 (以一分子水柠檬酸计), %	≥ 0.10	GB/T12456
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤ 0.3	GB5009.12
牛磺酸, g/L	0.4~0.6	GB5009.169
维生素 B <sub>6</sub> , mg/L	0.4~1.6	GB5009.154
维生素 B <sub>12</sub> , 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	GB5009.28
°左旋肉碱, mg/L	100~3000	按保健食品检验与评价技术规范中规定的方法检测
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 P <sub>043</sub> -计), g/L	≤ 5.0	GB5009.87
二氧化碳压力, Mpa	≥ 0.05	GB/T10792
备注: a 适用于瓜拉纳型营养素强化饮料。		

## 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	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/ml	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	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	GB 4789.10 第二法

备注：1、样品的采样及处理按 GB4789.1 和 GB/T4789.21 执行。

2、※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。

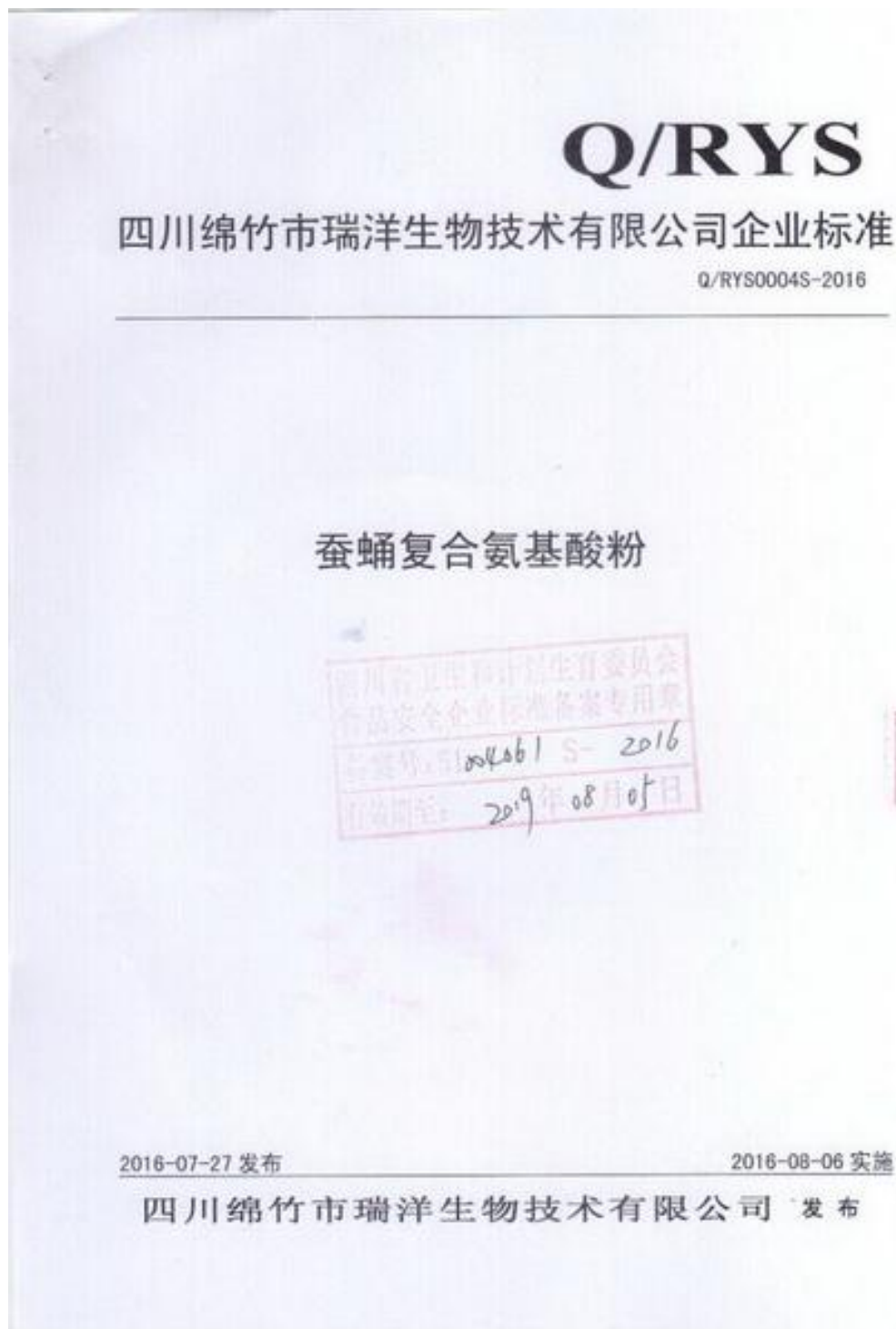
### 2.7 其他要求

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、pH 值、总酸、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/YYS0003S-2016

## 目 次

前言 .....	II
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	3
3 技术要求 .....	3
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《麦精复合氨基酸粉》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 麦精应无霉变、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	
味、气味	具有该品种应有的滋味及气味，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	检验方法		
			一 级	二 级
氮基酸/(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 5009.39	
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(25℃)		4.5~7.5		《中华人民共和国药典》2015年一部
总糖(以An计)/(mg/kg)	≤	0.5		GB 5009.11
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	1.0		GB 5009.12
2-萘-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/mL)	5	2	10 <sup>7</sup>	10 <sup>7</sup>	GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/mL)	5	2	1	10	GB 4789.3平板计数法
霉菌计数/(CFU/mL)	≤	20			GB 4789.15

## 3.2 致病菌限量

应符合表 4 的规定。

Q/HYS0003S-2016

表 4 致病菌限量

项 目	采样方案及限量 (c/25mL)				检验方法
	n	c	a	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a值的样品数；a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

### 3.4 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 原辅料检验

原辅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，复验合格则判为该批产品合格；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 and 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

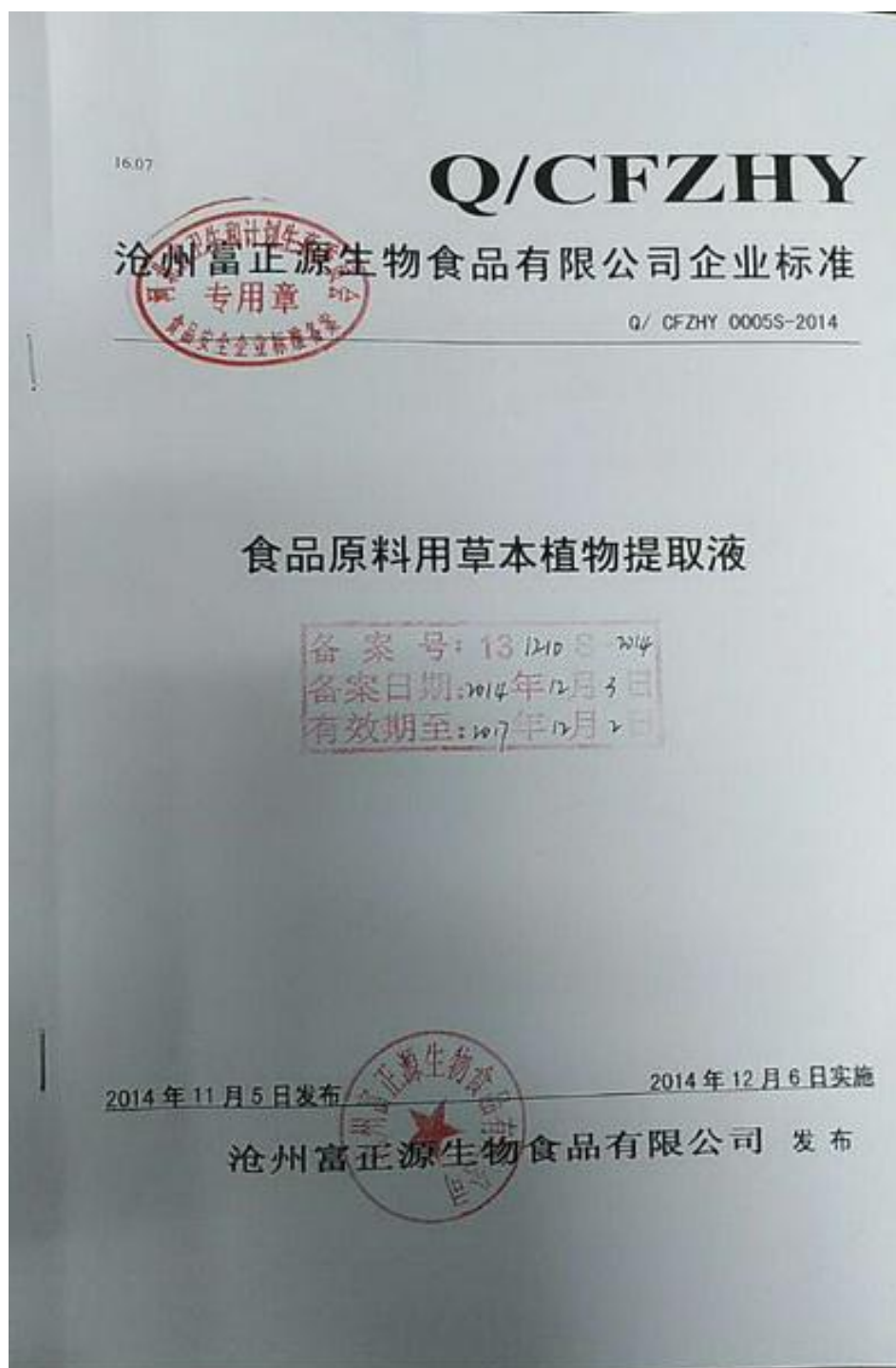
产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中。食品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

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



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》、DB344010/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：陈福顺。

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赞安批准，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 食品中总磷及无机磷的测定
- 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 18072 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	密封严密，不渗漏	
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
	红参提取物、 枸杞提取物	山楂提取物	甘草提取物、 菊花提取物	降香黄耆提取物、 金樱子提取物、 罗汉果提取物、 西洋参提取物、 布渣叶提取物、 梓木提取物、 茉莉花提取物、 玫瑰提取物	
可溶性固形物(20℃,折光计法) ≥	65	55	30	20	GB/T 12143
总砷(以As计)/(mg/L)	< 0.2				GB/T 5009.11
总铅(以Pb计)/(mg/L)	< 0.3				GB/T 5009.12
镉(以Cd计)/(mg/L)	< 0.1				GB/T 5009.13
二氧化硫残留量(SO <sub>2</sub> )/(mg/L)	< 10				GB/T 5009.34
DDE/(mg/kg)	< 0.02				
六六六/(mg/kg)	< 0.02				GB/T 5009.19
甲拌磷/(mg/kg)	< 0.05*				GB/T 5009.103

\*不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規定。

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/100g)	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

4 食品添加剂

Q/HZS 0009S-2017

4.1 食品添加剂质量

亚硫酸应符合GB 25594的规定, 柠檬酸钠应符合GB 14936的规定。

4.2 食品添加剂的使用量

应符合GB 2760的规定。

4.3 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12095、GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

由同一批原料、同一班次、同一生产线生产的包装完好的同一品种产品为一批。

5.2 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。

5.3 出厂检验

5.3.1 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。

5.3.2 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。

5.4 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。

- ①原料或工艺有较大改变时;
- ②产品长期停产后, 恢复生产时;
- ③正常生产时, 定期或积累一定产量后, 周期性进行一次检验;
- ④出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- ⑤国家有关行政管理部门提出型式检验要求时。

5.5 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不符合本标准规定要求时, 判该批产品为不合格。

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 133 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》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，不得抛摔。

### 8.4 贮存

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，贮存于零下 18℃ 条件下。

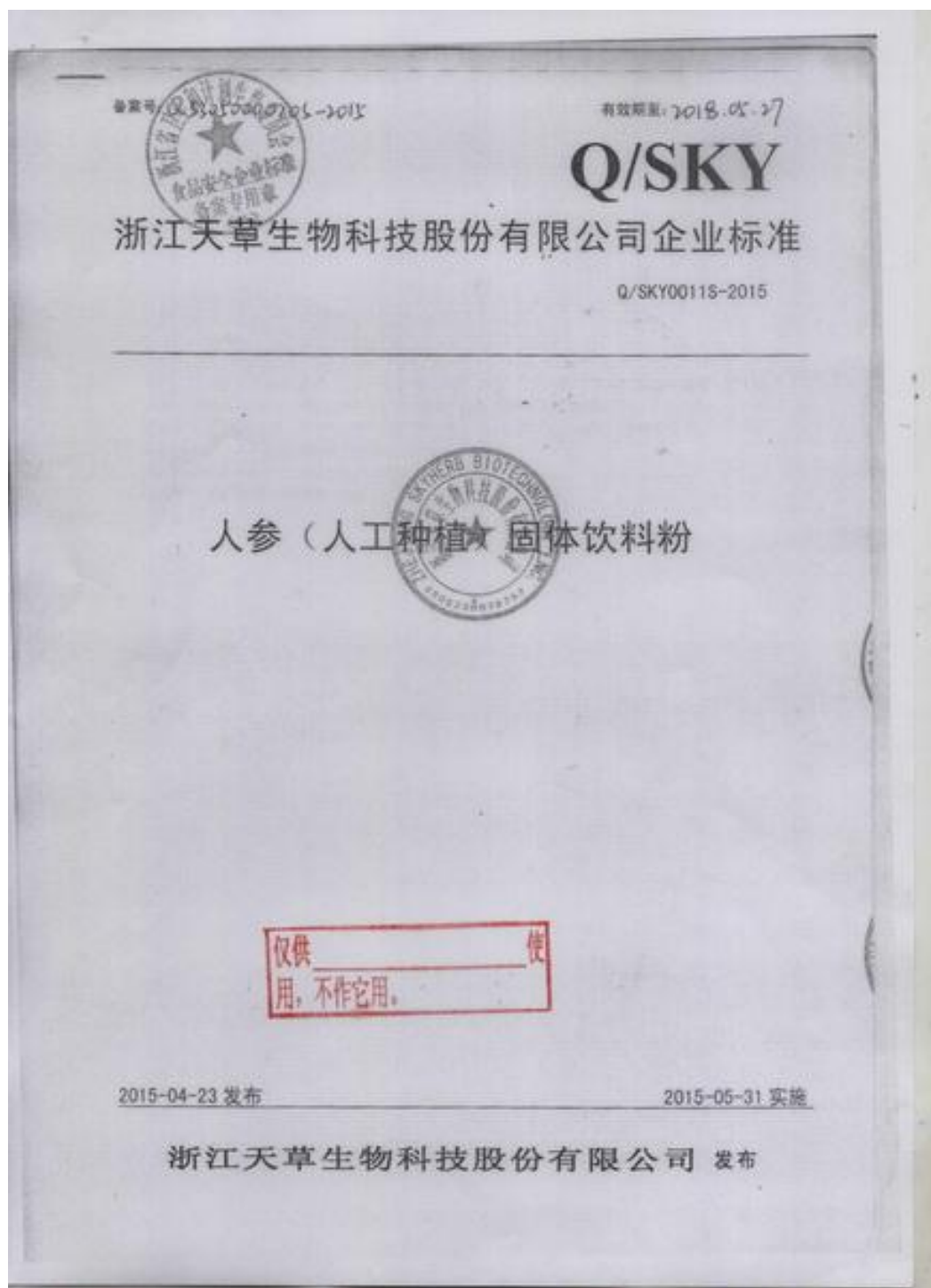
8.4.2 产品不得露天堆放或与潮湿地面直接接触。仓库内堆放成品时应垫板垫起，垫板与地面距离 15CM 以上，箱与墙壁之间距离 5CM 以上。

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。

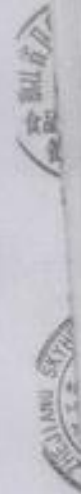
附录 C



Q/SKY0011S-2015

## 前 言

本产品目前尚无国家标准、行业标准和地方标准，故参考GB 7314《固体饮料卫生标准》、GB 27621《食品安全国家标准 食品中致病性细菌》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》的规范起草。  
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：邢新峰、刘彬。



Q/SK100115-2015

## 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 纸罐	
GB/T 20580	食用葡萄糖	
GB/T 20584	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	食品中致病性微生物
	《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）为新资源食品的公函（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/SKY00115-2015

### 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 8749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	浅黄色至黄褐色
组织形态	固体粉末
嗅、气味	具有本品特有的香味,无异味

#### 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
总糖(以St计), mg/kg	≥ 0.5
糖(以St计), mg/kg	≥ 1.0
人参皂苷, %	≥ 1.0
其他污染物限量	应符合GB 2762的规定
食品添加剂限量	应符合GB 2760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 29603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/SK10011S-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 总糖

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 霉菌总数

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 产品出厂前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、霉菌总数、大肠菌群、净含量。

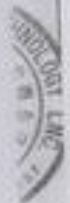
### 7.2 型式检验

- 7.2.1 正常生产时每半年进行一次型式检验，有下列情况时也进行型式检验。
  - a) 新产品试制鉴定；
  - b) 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；
  - c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；

Q/HZS 0009S-2017

Q-SKY00115-2015

- 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所有项目。
- 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“批次”,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用于各项检测和留样的单位产品,并密封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,则判定该产品不合格。
- 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  
产品包装规格可以根据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标准要求,产品的外包装应符合GB/T 14187《包装容器 纸罐》的规定。
- 8.3 运输  
产品外包装及运输工具应保持清洁,搬运过程防日晒、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、混放、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。



附录 D

**Q/SXW**

**西王药业有限公司企业标准**

Q/SXW 0006S-2016

---

**固体果葡糖**

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	3716 0105 S-2016
有效期	2016年9月18日至2019年9月17日

2016-09-10 发布2016-09-15 实施

**西王药业有限公司 发布**

Q/SXW 0006S-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/T1.1《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。  
本标准由西王药业有限公司提出并起草。  
本标准主要起草人：杨荣玉、刘剑侠、郭玉波。  
本标准自发布之日起有效期 3 年，到期复审。

## 固体果葡糖

### 1 范围

本标准规定了固体果葡糖的技术要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于将食用葡萄糖和结晶果糖(原料为玉米)按照一定比例复配而成的产品。

### 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 1445 绵白糖
- 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8946 塑料编织袋通用技术要求
- GB 9687 食用包装用聚乙烯成型品卫生标准
- GB/T 8170 数值修约规则与极限数值的表示和判定
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
- GB/T 20880 食用葡萄糖
- GB/T 20882 果葡糖浆
- GB/T 26762 结晶果糖、固体果葡糖
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- 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》

### 3 分类

固体果葡糖企业又称为玉米绵白糖,按果糖含量分为固体果葡糖(I型)和精制细糖(II型)两类。

### 4 技术要求

#### 4.1 原辅料

##### 4.1.1 食用葡萄糖

应符合GB/T 20880的规定。

##### 4.1.2 结晶果糖

应符合GB/T 26762的规定。

#### 4.2 生产工艺

原料→混合→称量→包装→检验→入库。

Q/SXM 0006S-2016

## 4.3 感官指标

应符合表1规定。

表1 感官指标

项 目	指 标
外 观	白色或微黄色
气 味	具有产品特有的气味
澄 清 度	产品的水溶液清澈、透明。

## 4.4 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目		指 标	
		I 型	II 型
果糖(占干物质)(液相色谱法)/%	≥	30.0	42.0
果糖+葡萄糖(占干物质)/%	≥	99.5	99.5
干燥失重/(%)	≤	6.0	5.5
酸度(中和5g样品消耗0.02mol/L氢氧化钠溶液的毫升数)/mL ≤		0.50	0.50
硫酸灰分/(%)	≤	0.05	0.05
色度/PCU		50	50
氯化物/(%)	≤	0.01	0.01
铅(mg/kg)	≤	0.5	0.5
总砷(mg/kg)	≤	0.5	0.5
不溶于水杂质/(mg/kg)	≤	20	20

## 4.5 生物指标

菌不得检出。

## 4.6 净含量及允许短缺量

应符合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》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

## 6.1.1 外观

取适量样品于明亮处,采用肉眼观察其颗粒、色泽。

## 6.1.2 臭和味

称取50g样品,嗅其气味,记录其气味特征;另取少量样品放入口中,仔细品尝,记录其滋味特征。

## 6.1.3 澄清度

Q/SXW 00065-2016

称取 5g 样品, 放入比色管中, 用 50℃ 的温水将其定容至 10ml, 摇匀, 肉眼观察溶液是否澄清。

## 6.2 理化检验

### 6.2.1 果糖

按 GB/T 26762 中 5.2 规定的方法测定。

### 6.2.2 干燥失重

按 GB/T 26762 中 5.3 规定的方法测定。

### 6.2.3 酸度

按 GB/T 26762 中 5.4 规定的方法测定。

### 6.2.4 硫酸灰分

按 GB/T 20885 中 6.8 规定的方法测定。

### 6.2.5 色度

按 GB/T 20882 中 5.5 规定的方法测定。

### 6.2.6 氯化物

按 GB/T 20880 中 6.4 规定的方法测定。

### 6.2.7 不溶于水杂质

按 GB 1445 中 4.8 规定的方法测定。

### 6.2.8 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

### 6.2.9 总砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

## 6.3 螨

按 GB 13104 中附录 A 规定的方法检验。

## 7 检验规则

### 7.1 批次

统一批次、统一批投料生产的同一品种的产品为一个批次。

### 7.2 抽样

#### 7.2.1 抽样方法

从每批产品中抽取样品时, 应先从整批中抽取若干包装单位, 然后再从抽出的包装单位中抽取均匀试样。

#### 7.2.2 整批产品中包装单位的抽取

抽取包装单位的数量, 应根据式 (1) 计算:

$$A = \sqrt{\frac{N}{2}} \dots\dots\dots (1)$$

式中:

A——应抽取的包装单位数, 单位为袋;

N——批量的总包装单位数, 单位为袋。

注: 计算后数值如有小数, 按 GB/T 8170 规定取整数进行抽样。

#### 7.2.3 均匀试样的抽取

取样时, 用清洁、干燥的取样工具插入包装袋的 2/3 处, 每袋取样 100g, 将抽取的样品迅速混匀, 用四分法缩分, 然后分装于两个 1000ml 清洁干燥的磨口瓶中, 密封, 贴上标签, 一瓶检测, 一瓶封存备查。

## 7.3 出厂检验

### 7.3.1 检验项目

## Q/SXW 0006S-2016

包括感官指标、干燥失重、果糖（果糖+果葡糖）、酸度、硫酸灰分、色度、氯化物、不溶于水杂质。

## 7.3.2 产品出厂

每批产品须经厂检验部门逐批进行检验，合格后出具产品报告单，方可出厂。

## 7.4 型式检验

7.4.1 正常生产时，每6个月进行一次型式检验，有下列情况之一时应进行型式检验。

- a) 材料、工艺、设备有较大改变，可能影响产品性能时；
- b) 出厂检验结果与上次检验结果有较大差异时；
- c) 停产一年以上重新恢复生产时；
- d) 国家质量监督机构提出要求时。

7.4.2 检验项目为本标准中规定的全部项目。

## 7.5 判定规则

检验项目如有一项以上(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不合格，则判该批产品为不合格品。

## 8 标志、包装、运输与贮存

## 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的规定。

## 8.2 包装

8.2.1 产品内包装采用聚乙烯成型品材料，应符合GB 9687的规定。

8.2.2 产品外包装为复合塑料编织袋，应符合GB/T 8947的规定。

8.2.3 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异味，便于装卸仓储和运输。

## 8.3 运输

运输设备要洁净卫生，整个运输过程中要保持干燥、清洁，不得与有毒、有腐蚀性物品混装、混运。避免日晒和雨淋，装卸时，应轻拿轻放，严禁破损包装。

## 8.4 贮存

存放地点应保持清洁、通风、干燥，严防日晒、雨淋，严禁火种。不得与有毒、有害、有腐蚀性或含有异味的物品放在一起，产品包装应堆放在离地10cm以上的垫板上，堆垛四周应离墙壁50cm以上，垛间应有60cm以上的通道。

## 8.5 保质期

在本标准规定的条件下，保质期为24个月。

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透工艺制成）、白砂糖、果葡糖浆、葡萄糖、麦芽糊精、玉米绵白糖、结晶果糖、浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩柚子汁、椰子水、枸杞提取液、枸杞提取液（枸杞经浸泡、水煮提取或经食用酒精浸泡提取制成）、蚕蛹复合氨基酸粉、玛咖粉、绿茶粉、人参（人工种植）固体饮料粉、人参提取液[人参（人工种植 5 年及 5 年以下）经水煮提取或食用酒精浸泡提取而成]、 $\gamma$ -氨基丁酸、食用盐中的几种或者多种为原料，并添加二氧化碳、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、山梨酸钾、牛磺酸、左旋肉碱、六偏磷酸钠、烟酸、盐酸吡哆醇（维生素 B<sub>6</sub>）、氰钴胺（维生素 B<sub>12</sub>）、柠檬酸钠、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬黄、诱惑红及食品用香精（杂果香精、柚子香精、混合莓香精、黑加仑香精、草莓香精、瓜拉纳提取物）中的几种或者多种经调配、灌装、封口而成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的含气营养素强化饮料。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。

本标准内容规定了含气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。

本标准产品属于果味饮料。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 08 月 1 日

QB