



412142S-2017



洛阳衡荣食品科技有限公司企业标准

Q/LHS 0009S-2017

蛹虫草芝麻核桃粉固体饮料

2017-09-08 发布

2017-09-08 实施

洛阳衡荣食品科技有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

附录 A、B、C 为本标准规范性文件。

本标准由洛阳衡荣食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：洛阳衡荣食品科技有限公司。

本标准主要起草人：赵晶。

H N

Q B

蛹虫草芝麻核桃粉固体饮料

1 范围

本标准规定了蛹虫草芝麻核桃粉固体饮料的要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以蛹虫草粉、黑芝麻粉、核桃粉、黑豆粉、燕麦粉、桑葚粉、茯苓粉、枸杞粉、黑米粉、山药粉、芡实粉、薏仁粉、小麦胚芽粉、百合粉、红枣粉、白砂糖为原料，经混合、包装加工而成的固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB13104 的规定。

2.1.2 蛹虫草粉应符合卫计委《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》(2014 年第 10 号) 和 GB7096 的规定。

2.1.3 黑芝麻粉应符合 GB19300 的规定。

2.1.4 核桃粉应符合 Q/XLZY0005S-2015 的规定。(见附录 A)

2.1.5 黑豆粉、燕麦粉、黑米粉、薏仁粉、小麦胚芽粉应符合 Q/JWS0001S-2016 的规定。(见附录 B)

2.1.6 桑葚粉、茯苓粉、枸杞粉、山药粉、芡实粉、百合粉、红枣粉应符合 Q/WSD0002S-2016 的规定。(见附录 C)

2.2 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	试验方法
性状	粉末状	从样品中取出10克，置于一洁净的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其色泽和性状，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，立即嗅其气味，辨其滋味，静置2min后，看烧杯底部有无杂质。
色泽	黑色	
气味	具有本品特有的气味，无异味	
滋味	味香甜，具有本品特有的滋味	
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
灰分 g/100g	≤ 5.0	GB 5009.4
酸价(以脂肪计)，(KOH) mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)，g/100g	≤ 0.5	GB 5009.227
总砷(以As计)，mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*(以Pb计)，mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

*注：铅指标严于食品安全国家标准 GB2762的规定

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
霉菌, CFU/g ≤	50				GB 4789. 15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB4789. 10第二法

注：a样品的采集及处理方法按照GB4789. 1。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品中真菌毒素限量应符合 GB2761 的规定；污染物限量应符合 GB2762 的规定；农药最大残留限量应符合 GB2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官、水分、灰分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

Q/XLZY

徐州绿庄园食品有限公司企业标准

Q/XLZY 0005S-2015

代替 Q/XLZY0005S-2013

核桃粉制品（固体饮料）

标准号: 32 2967 S-2015
实施日期: 2018年12月30日

2015-11-02 发布

2018-01-01 实施

徐州绿庄园食品有限公司

发布

Q/XLZY 0005S—2015

前 言

本标准是对Q/XLZY 0005S-2013《速溶核桃粉》的修订。

本标准做了如下修改：

- 标准名称改为《核桃粉制品（固体饮料）》；
- 修改了标准范围
- 增加了食品添加剂单、双硬脂酸甘油酯的使用；
- 删除了灰分和铜的指标；
- 删除了脲酶酶指标
- 修改了铅的指标
- 修改了致病菌指标；
- 更新了相关引用文件；
- 对标准做了编辑性修改。

本标准由徐州绿庄园食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李兵、董延伟、朱森、沈金峰、吴淑霞。

本标准2013年6月首次发布，2015年11月第一次修订。



Q B

核桃粉制品（固体饮料）

1 范围

本标准规定了核桃粉制品（固体饮料）的产品分类、要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以核桃仁为主要原料，添加或不添加白砂糖、麦芽糊精、单、双硬脂酸甘油酯（食品添加剂）、防腐剂、均质、喷雾干燥加工而成的核桃粉制品（固体饮料）（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 317 白砂糖

GB 1986 食品添加剂 单、双硬脂酸甘油酯

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB/T 5009.6 食品中脂肪的测定

GB/T 5009.8 食品中蔗糖的测定

GB/T 5009.11 食品中砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中硒的测定

GB 5413.29 食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品中铅含量的测定

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 复合食品包装膜卫生标准

GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准

GB 14880 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 18979 食品中黄曲霉毒素的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法和荧光光度法

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/T 29120 面粉纸袋

LY/T 1922 核桃仁

Q/LZY 0005S—2016

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年第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 分类

按添加或不添加白砂糖分为：不添加白砂糖核桃粉和添加白砂糖核桃粉。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 核桃仁

应符合 LY/T 1922 的规定。

4.1.2 白砂糖

应符合 GB 317 的规定。

4.1.3 麦芽糊精

应符合 GB/T 20884 的规定。

4.1.4 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

4.1.5 单、双硬脂酸甘油酯

应符合 GB 1986 的规定。

4.2 感官指标

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	
色泽	浅黄或黄褐色
气味和滋味	有该产品应有的风味和滋味，口味纯正，无异味。
外观状态	粉状或微粒状，无结块。
冲调性	温水中沉伏，冲调后易溶解，允许有少量沉淀。
杂质	无正常视力可见外来杂质。

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

Q/XLZY 0005S—2015

表2 理化指标

项目		指标	
		不添加白砂糖核桃粉	添加白砂糖核桃粉
水分/(g/100g)	≤	5.0	
蛋白质/(g/100g)	≥	10.0	
脂肪/(g/100g)	≥	20.0	
总糖/(g/100g)			≤ 60.0
溶解度/(g/100g)	≥	80.0	
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤	0.5	
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	1.0	
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤	5.0	

4.4 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)	≤	30000		
大肠菌群/(MPN/100g)	≤	90		
霉菌/(cfu/g)	≤	50		
致病菌	采样方案及限量(若非指定,参照GB 4789.26)			
	n	c	M	
沙门氏菌	5	0	1000 CFU/g	
金黄色葡萄球菌	5	1	1000 CFU/g	

注: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出m值的样品数;
M 为致病菌指标可接受水平的限量值; M₂ 为致病菌指标的最高安全限量值。

4.5 净含量允差

应符合国家质量监督检验检疫总局第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4.6 食品添加剂和营养强化剂

4.6.1 食品添加剂和营养强化剂的质量应符合相关国家标准的要求

4.6.2 食品添加剂和营养强化剂的使用品种和使用量应符合 GB 2760 和 GB 14880 的规定。

4.7 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 试验方法

5.1 感官指标

Q/XLZY 0005B—2015

5.1.1 形态和色泽

称取30g样品，散倒在白色干盘中，在自然光下观察形态和色泽。

5.1.2 滋味和气味

称取30g样品，倒入一个适当容器内，以200ml、80℃温开水冲泡后，嗅其气味，品其滋味。

5.1.3 冲调性和杂质

称取30g样品于300ml烧杯中，用200ml、80℃以上热水冲泡并用玻璃棒搅拌均匀后，观察其组织，判断有无杂质。

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 脂肪

按GB/T 5009.6规定的方法测定。

5.2.4 总糖

按GB/T 5009.8规定的方法测定。

5.2.5 溶解度

按GB 5413.29规定的方法测定。

5.2.6 总磷

按GB/T 5009.11规定的方法测定。

5.2.7 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

5.2.8 黄曲霉毒素B1

按GB/T 18979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规定的方法测定。

5.3.2 大肠菌群

按GB/T 4789.5-2003规定的方法测定。

5.3.3 霉菌

按GB 4789.15规定的方法测定。

5.3.4 致病菌

按GB 4789.6、GB 4789.10规定的方法测定。

5.4 净含量允差

按JJF 1070的规定执行。

6 检验规则

6.1 出厂检验

6.1.1 产品出厂前须经公司质量检验部门检验合格后方可出厂，并附有产品合格证。

6.1.2 出厂检验项目为感官指标、水分、蛋白质、净含量允差、菌落总数、大肠菌群。

6.2 型式检验

6.2.1 有下列情况之一时，应进行型式检验

- 停产三个月以上，恢复生产时；
- 出厂检验与上次型式检验有较大差别时；
- 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

6.2.2 型式检验项目为本标准中第4章除4.1外的全部内容。

6.3 组批与抽样

以同一批原料、同一条生产线、同一班次的产品为一批，按每批产量1%进行抽样检验，批产量小于1吨的按1吨计算（抽样量不少于20个独立包装，重量不少于2kg），样品分两份，一份检验，一份备查。

6.4 判定规则

- 检验结果全部项目符合本标准规定时，判定该批产品为合格品；
- 微生物指标中有一项检验结果不符合本标准规定时，判定该批产品为不合格品；
- 除微生物指标外，其他项目检验结果不符合本标准规定时，可以在原批次产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准，若仍有一项指标不合格，则判定该批产品为不合格品。

7 标志 标志 包装 运输 贮存

7.1 标志

产品的包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

7.2 标签

产品的标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。

Q/XLZY 0005S—2015

7.3 包装

产品的包装使用纸袋或复合塑料袋、塑料袋。纸袋应符合GB/T 28120的要求、复合塑料袋应符合GB 9683的要求，塑料袋应符合GB 9687的要求。

7.4 运输

运输工具应清洁，不得与有害、有毒物品混装，运输过程中应防日晒雨淋。

7.5 贮存

产品贮存库应通风良好、干燥、清洁卫生；产品在成品库中，严禁与有毒、有异味的物品堆放在一起，库中应有防潮、防鼠设施；成品堆放与周围墙壁距离30cm以上，堆高不得超过2.5m。

8 保质期

在上述规定的运输、贮存条件下，保质期为18个月。



附录B

备案号: Q33-80000785-2016 有效期至: 2019年8月10日



Q/JWS

江山市五谷庄园食品有限公司企业标准

Q/JWS 0001S-2016

食品工业用膨化粉



2016-07-05 发布

2016-08-04 实施

江山市五谷庄园食品有限公司发布



前 言

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》的要求，特制订本产品企业标准，以此来指导和组织生产，控制和评定产品质量，并据此作为向客户交货验收的依据。

本标准制定的主要参照标准为 GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病微生物限量》和 GB 17401《食品安全国家标准 膨化食品》。

本标准编写符合 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构与编写》的规定。

本标准由江山市五谷庄园食品有限公司提出。

本标准起草单位：江山市五谷庄园食品有限公司。

本标准主要起草人：郑成贵，王新杨。

1.07

1.07



食品工业用膨化粉

1 范围

本标准规定了食品工业用膨化粉的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于以谷类、豆类、薯类等粮食中的一种或几种为原料，经粉碎，加水混合、膨化、粉碎、包装而成的食品工业用膨化粉。

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 包装储运图示标志
- GB 2715 粮食卫生标准
- 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 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 4789.15 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5507 粮油检验 粉类粗粒度测定
- 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 17401 食品安全国家标准 膨化食品
- 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
- JJF 1070 定量包装商品净含量计算检验规则
- 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

- 3.1.1 谷类、豆类、薯类等粮食应符合 GB 2715 的要求。
- 3.1.2 水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 其他食品辅料应符合相应的食品安全标准要求。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

Q/JWS 0001S-2016

项 目	要 求
色 泽	具有本产品固有色泽
组织形态	松散、膨松、均匀一致的粉状
感、气味	具有本产品固有的感、气味，无异味
杂 质	无正常视力可见的外来杂质

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, g/100g	≤ 10
粗纤维 (QQ13筛网通过率), %	≥ 95
铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.4
其他污染物限量	符合 GB2762 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	采样方案*及限量 (若非指定, 均以CFU/g表示)			
	n	c	m	M
菌落总数	5	2	10 ²	10 ³
大肠菌群	5	2	10	10 ²
霉菌	≤ 100			
致病菌	应符合GB 29921中熟制粮食制品 (含烘烤类) 的规定			

注: *样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

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

取 25g 左右均匀样品, 置于洁净白色瓷盘中, 刮平, 在自然光线下观察其色泽、组织形态和杂质, 嗅其气味、品尝其滋味。

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 粗纤维

按 GB/T 5507 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 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。

5.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 第二法规定的方法检验。

5.3.3 霉菌

按 GB 4789.15 规定的方法检验。

5.3.4 致病菌

按 GB 29921 规定的方法检验。

5.4 净含量

按 JJF 1070 中规定的方法检验。

6 检验规则**6.1 出厂检验**

6.1.1 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。

6.1.2 出厂检验项目包括感官、水分、粗粒度、菌落总数、大肠菌群和净含量。

6.2 型式检验

6.2.1 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。

- 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；
- d) 国家质量监督机构提出要求时；
- e) 当用户对产品质量有较大异议时。

6.2.2 型式检验项目包括要求中 3.2~3.6 的项目。

6.3 组批

同一批原料、同一班次、同一生产线上生产的同一品种产品为一批。

6.4 抽样方法和抽样数量

随机抽取，样品数量不小于 18 个独立包装（或不少于 2kg），样品分成 2 份，1 份用于检验，1 份备查。

6.5 判定规则

6.5.1 检验项目指标全部符合标准要求时，判定该批产品为合格品。

6.5.2 理化指标中如有一项或一项以上指标不符合标准时，可以加倍抽样复检，以复检结果为准。

6.5.3 微生物指标不符合标准，判为不合格品，不得复检。

7 标志、标签、包装、运输和贮存**7.1 标志、标签**

产品标签应符合 GB 7718 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，产品名称必须标注“食品工业用”，产品营养标签应符合 GB 28050 的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

包装物应符合相应食品包装材料的要求。包装应严密，无破损，无裸露。

7.3 运输

Q/LHS 0001S-2016

运输工具必须清洁卫生，不得与有毒、有异味、有腐蚀性等货物混运。运输途中应防止挤压、烈日曝晒、雨淋，装卸时应轻搬轻放，严禁抛掷。

7.4 贮存

产品应贮存在阴凉、通风、干燥处，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮藏。

7.5 保质期

在符合本标准规定的条件下，自生产之日起，保质期为9个月。



Q/WS00002S-2016

前 言

为了更加规范产品的生产和销售，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》的规定，特制定本标准。

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准的主要安全指标依据GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》制定，其他指标根据产品自身特性共同制定。

本标准由绍兴上虞万事达麦业有限公司提出。

本标准起草单位：绍兴上虞万事达麦业有限公司。

本标准主要起草人：夏关根、麻伟伟。

本标准为首次发布。

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、根茎类蔬菜、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 根茎类蔬菜
- NY/T 746 绿色食品 甘蓝类蔬菜
- NY/T 1325 绿色食品 芽苗类蔬菜

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规定的的方法测定。

5.2.4 六六六、滴滴涕

按GB/T 5009.19规定的的方法测定。

5.2.5 其他农药最大残留限量

按 GB 2763 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 净含量

按 JJF 1070 中规定的方法检验。

6 检验规则

6.1 出厂检验

6.1.1 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。

6.1.2 出厂检验项目包括感官要求、水分、净含量。

6.2 型式检验

6.2.1 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。

- 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；
- d) 国家质量监督机构提出要求时；
- e) 停产 3 个月及以上恢复生产时。

6.2.2 型式检验项目包括要求中的全部项目。

6.3 组批

同一班次生产的产品为一个检验批次。

6.4 抽样方法和抽样数量

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不少于 10kg，样品数量不得少于 500g，样品分成 2 份，一份用于检验，一份用于留样备查。

6.5 判定规则

6.5.1 检验项目全部符合本标准要求，判为合格产品。

6.5.2 感官要求和理化指标有不符合本标准要求的，允许加倍抽样复检，复检合格判为合格产品；复检仍不符合的则判为不合格产品。

7 标志、标签、包装、运输和贮存

7.1 标志、标签

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局第 102 号令和 123 号令《食品标识管理规定》的规定，外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.1.2 添加库拉索芦荟凝胶的产品标签还应符合卫生部 2008 年第 12 号公告和《卫生部等 6 部门关于含库拉索芦荟凝胶食品标识规定的公告》的要求。

7.2 包装

Q/WS00002S-2016

包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味并符合 GB 9683 的规定，外包装材料应符合 GB/T 6543 的规定。

7.3 运输

运输工具应清洁、卫生，在运输过程中不得与有毒、有害、有污染的物品混装、混运。运输时防止挤压、暴晒、雨淋。

7.4 贮存

不得与有毒、恶臭气味的物品一起贮存，应贮存在阴凉、干燥、通风的仓库内，不得露天、高温存放。

7.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为 12 个月。



编制说明

蛹虫草芝麻核桃粉固体饮料是以蛹虫草粉、黑芝麻粉、核桃粉、黑豆粉、燕麦粉、桑葚粉、茯苓粉、枸杞粉、黑米粉、山药粉、芡实粉、薏仁粉、小麦胚芽粉、百合粉、红枣粉、白砂糖为原料，经混合、包装加工而成的固体饮料。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 GB7101《食品安全国家标准 饮料》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定

洛阳衡荣食品科技有限公司
2017年07月24日

H N
Q B