



413179S-2018



郑州看见之作食品有限公司企业标准

Q/ZKS 0006S-2018

---

# 方便谷物食品

2018-10-16 发布

2018-10-16 实施

---

郑州看见之作食品有限公司 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。

本标准附录 A1、A2、A3、A4、A5、A6、A7、A8、A9、A10、B1、B2、B3、B4、B5、B6、B7、B8、B9、B10、C1、C2、C3、C4、C5、C6、C7、C8、C9、C10、D1 为规范性附录。

本标准由郑州看见之作食品有限公司提出。

本标准起草单位：郑州看见之作食品有限公司。

本标准主要起草人：杨彦杰、魏琳霞。

H N

Q B

# 方便谷物食品

## 1 范围

本标准规定了方便谷物食品的分类、要求，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以经熟化的小麦粉、燕麦粉、藜麦粉、薏苡仁粉、黑米粉、大麦粉、糙米粉、高粱粉中的一种或几种为主要原料，添加山药粉、红豆粉、黑木耳粉、葛根粉、大豆粉、木瓜粉、桑椹粉、莲子粉、覆盆子粉、益智仁粉、芡实粉、乌梅粉、桂圆粉、橘皮粉、红枣粉、高良姜粉、姜粉、肉桂粉、桑椹粉、枸杞子粉、黑芝麻粉、肉豆蔻粉、桑叶粉、甘草粉、白果粉、白茅根粉、白芷粉、百合粉、薄荷粉、佛手粉、茯苓粉、鸡内金粉、小茴香粉、树莓粉、黑莓粉、库拉索芦荟凝胶粉、花生仁粉、葡萄粉、核桃粉、石榴粉、柠檬粉、樱桃粉、雪梨粉、诺丽果粉、枇杷粉、香蕉粉、椰子粉、黑枸杞粉、甜菜粉、丁香粉、代代花粉、香橼粉、重瓣红玫瑰粉、板栗粉、黑蒜粉、南瓜籽粉、魔芋粉、苦荞粉、刺梨粉、白扁豆粉、黑豆粉、白芸豆粉中的一种或几种，经配料、混合、包装而成的即食方便谷物食品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料质量要求

2.1.1 丁香粉应符合 GB/T 22300 的规定

2.1.2 树莓粉、黑莓粉、库拉索芦荟凝胶粉、葡萄粉、石榴粉、柠檬粉、樱桃粉、雪梨粉、诺丽果粉、香蕉粉、枇杷粉、椰子粉、甜菜粉、黑蒜粉、魔芋粉、刺梨粉、代代花粉、黑枸杞粉、重瓣红玫瑰粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.3 黑木耳粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.4 核桃粉、花生仁粉、南瓜籽粉、板栗粉应符合 GB19300 的规定。

2.1.5 小茴香粉应符合 Q/SSF 0097S 的规定，见附录 D1。

2.1.6 小麦粉、糙米粉、燕麦粉、藜麦粉、黑米粉、大麦粉、白扁豆粉、黑豆粉、白芸豆粉、高粱粉、苦荞粉、红豆粉、大豆粉应符合 Q/MABL 0001S 的规定，见附录 A1。

2.1.7 葛根粉应符合 Q/SSF 0015S 的规定，见附录 A2。

2.1.8 薏苡仁粉应符合 Q/SSF 0017S 的规定，见附录 A3。

2.1.9 木瓜粉应符合 Q/SSF 0018S 的规定，见附录 A4。

2.1.10 桑椹粉应符合 Q/SSF 0021S 的规定，见附录 A5。

2.1.11 白茅根粉应符合 Q/SSF 0022S 的规定，见附录 A6。

2.1.12 茯苓粉应符合 Q/SSF 0023S 的规定，见附录 A7。

2.1.13 莲子粉应符合 Q/SSF 0024S 的规定，见附录 A8。

2.1.14 覆盆子粉应符合 Q/SSF 0025S 的规定，见附录 A9。

2.1.15 佛手粉应符合 Q/SSF 0029S 的规定，见附录 A10。

2.1.16 益智仁粉应符合 Q/SSF 0034S 的规定，见附录 B1。

2.1.17 白芷粉应符合 Q/SSF 0035S 的规定，见附录 B2。

2.1.18 芡实粉应符合 Q/SSF 0036S 的规定，见附录 B3。

2.1.19 乌梅粉应符合 Q/SSF 0039S 的规定，见附录 B4。

2.1.20 桂圆粉应符合 Q/SSF 0042S 的规定，见附录 B5。

2.1.21 橘皮粉应符合 Q/SSF 0044S 的规定，见附录 B6。

- 2.1.22 红枣粉应符合 Q/SSF 0045S 的规定，见附录 B7。  
 2.1.23 高良姜粉应符合 Q/SSF 0047S 的规定，见附录 B8。  
 2.1.24 姜粉应符合 Q/SSF 0048S 的规定，见附录 B9。  
 2.1.25 山药粉应符合 Q/SSF 0049S 的规定，见附录 B10。  
 2.1.26 肉桂粉应符合 Q/SSF 0050S 的规定，见附录 C1。  
 2.1.27 白果粉应符合 Q/SSF 0053S 的规定，见附录 C2。  
 2.1.28 枸杞子粉应符合 Q/SSF 0055S 的规定，见附录 C3。  
 2.1.29 黑芝麻粉应符合 Q/SSF 0056S 的规定，见附录 C4。  
 2.1.30 肉豆蔻粉应符合 Q/SSF 0061S 的规定，见附录 C5。  
 2.1.31 薄荷粉应符合 Q/SSF 0064S 的规定，见附录 C6。  
 2.1.32 桑叶粉应符合 Q/SSF 0069S 的规定，见附录 C7。  
 2.1.33 甘草粉应符合 Q/SSF 0070S 的规定，见附录 C8。  
 2.1.34 百合粉应符合 Q/SSF 0075S 的规定，见附录 C9。  
 2.1.35 鸡内金粉应符合 Q/SSF 0094S 的规定，见附录 C10。

## 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	检验方法
性状	呈干燥、疏松的粉末或粉末颗粒状混合物	从样品中取出适量样品，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，用适量80℃以上的开水冲调均匀后，检查其冲调性。品其滋味。
色泽	具有本品固有的正常色泽	
气味和滋味	具有该产品应有的气味和滋味、无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	
冲调性	用适量80℃以上的开水冲调均匀后呈糊状	

## 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)	≤ 10.0	GB 5009.3
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> /(μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22

\* 铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

## 2.4 微生物限量

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 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
沙门氏菌/(/25g)	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
霉菌/(CFU/g)	5	2	50	100	GB 4789.15

\*样品的采集及处理按GB 4789.1执行。

## 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 《定量包装商品净含量计量检验规则》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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；兽药残留限量应符合国家有关规定和公告。

## 3 检验

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

H N

Q B

附录A1

Q/ZKS 0002S-2017

备案号:

Q/MABL0001S-2016

上海市食品安全企业标准

Q/MABL0001S-2016  
代替Q/MABL0001S-2013

冲调类方便食品

2016-11-01 发布

2016-11-30 实施

上海典洋食品有限公司 发布

## 前 言

本标准主要参考GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》要求制定，本企业标准作为组织生产和检验的依据。

本标准自实施之日起代替Q/MABL0001S-2013

本标准与Q/MABL0001S-2013相比，主要变化如下：

——删除前言第二、第三段的相关表述、2 规范性引用文件下列的所有文件、3 术语与定义、4 产品分类与规格、

5.6 净含量、6 检验方法、7 检验规则、附录 A

——修改 1 范围的文字表述、5 要求的内容与表述、标志、包装、运输、贮存的内容与表述

本标准由上海典洋食品有限公司提出。

本标准由上海典洋食品有限公司品管部归口并起草。

本标准主要起草人：陈梦宇、龚海生

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

Q/MABL0001S-2013；

## 冲调类方便食品

### 1 范围

本标准规定了冲调类方便食品的要求标志、包装、运输及贮存等要求。

本标准适用于以谷类、豆类、蔬果干等为原料，经粉碎、熟化（冻干）、制粉，或直接采用各种谷粉、豆粉、蔬果粉（或含有活性益生菌或其它活性成分的发酵型蔬果粉），添加（或不添加）奶、植脂末、白砂糖、食品添加剂、食用香精香料等辅料，经称量、混合、罐装（袋装）、包装等过程制成的，可用热（冷）开水按比例冲泡的即食方便食品。

### 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。

### 3 要求

#### 3.1 原辅料要求

产品中所使用的原料应符合相应的安全标准和/或有关规定，如食品原辅料为实施生产许可证管理的产品，应选用已获得生产许可证企业生产的产品。

#### 3.2 感官要求

感官指标应符合表1的规定

表1 感官指标

项 目	要 求
色 泽	具有该品种特有的色泽
气味和滋味	口味纯正，无异味，无霉变，入口香醇美味
口 感	不得有过粗的颗粒，必须顺口
外 观	粉末状，微有结块，无硬粒，无焦粉
冲 调 性	润湿下沉较快，冲溶后成层微细颗粒沉淀或呈澄清或均匀混悬液
杂 质	无肉眼可见的外观杂质

#### 3.3 污染物限量

应符合GB 2762 中对麦片、带馅（料）面食制品的规定，严于食品安全国家标准的指标应符合表2的要求。

表2 严于食品安全国家标准的指标

项目	指标	检测方法
铅 (mg/kg)	< 0.4	GB 5009.12

#### 3.4 真菌限量

真菌限量应符合 GB 2761 中谷物及制品的规定。

#### 3.5 微生物指标

致病菌限量应符合 GB 29921 中粮食制品的规定。

#### 3.6 食品添加剂和食品营养强化

3.6.1 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB2760 的规定。

3.6.2 食品营养强化剂的品种和使用量应符合 GB14880 的规定。

#### 4 加工过程卫生要求

应符合 GB14881 的规定。

#### 5 标志、标签、包装、运输、贮存

##### 5.1 标志、标签

销售包装的标志、标签应符合 GB 7718、GB28050 的规定。标明如产品名称、配料表等。

##### 5.2 包装

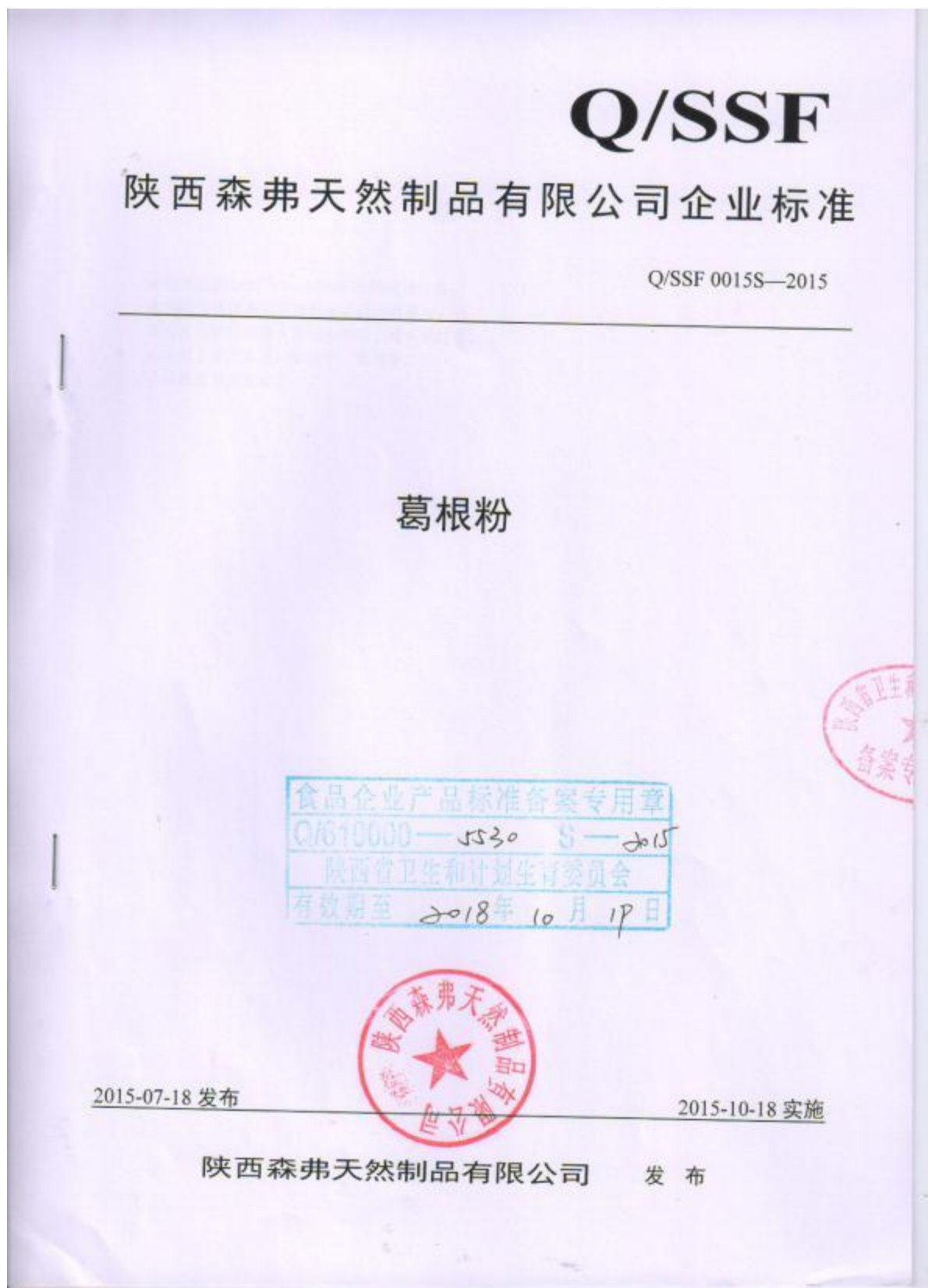
5.2.1 外包装应标明产品名称、规格等。

5.2.2 包装材料和容器应符合 GB/T13252《包装容器 钢提桶》、GB/T15170《包装容器 工业用薄钢板容器》、GB/T 10004《包装用塑料复合膜、袋干法复合、挤出复合》和 GB/T 6543《运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱》的要求。

##### 5.3 运输、贮存

产品的运输、贮存应符合国家的相关法规、要求。

附录A2



## 前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。  
本标准由陕西森弗天然制品有限公司提出。  
本标准由陕西森弗天然制品有限公司负责起草。  
本标准主要起草人：金新康、张建平。  
本标准属首次发布。

## 葛根粉

### 1 范围

本标准规定了葛根粉的技术要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。  
本标准适用于以葛根为原料，经水提取、浓缩、适量加入麦芽糊精、喷雾干燥、包装制成的葛根粉。

### 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 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 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 5009.28	食品中糖精钠的测定
GB/T 5009.29	食品中山梨酸、苯甲酸的测定
GB/T 5009.35	食品中合成着色剂的测定
GB/T 5009.97	食品中环己基氨基磺酸钠的测定
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 12695	饮料企业良好生产规范
GB/T 14187	包装容器 纸桶
GB/T 20884	麦芽糊精
GB/T 22251	保健食品中葛根素的测定
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
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》一部	
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	

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

3.1.1 葛根：应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

3.1.2 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。

3.1.3 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

项 目	要 求
色泽	呈淡黄色或黄棕色
滋味和气味	味苦，具有葛根特有的滋味及气味，无异味
组织形态	呈细粉末状，松散，无结块
冲调性	在温水中极易完全溶解，允许有轻微的浑浊和沉淀，不得有焦屑
杂质	无肉眼可见外来杂质，无焦粉粒和黑点

#### 3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2

项 目	指 标
水分/(g/100g)	≤ 5.0
葛根素 (g/100g)	≥ 2.4
总砷 (以As计) (mg/kg)	≤ 0.5
铅 (以Pb计) (mg/kg)	≤ 1.0
苯甲酸(g/kg)	不得检出
山梨酸(g/kg)	不得检出
糖精钠(g/kg)	不得检出
甜蜜素(g/kg)	不得检出
胭脂红、苋菜红、柠檬黄和日落黄(g/kg)	不得检出

#### 3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表 3

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
金黄色葡萄球菌(CFU/g)	5	0	100	1000
菌落总数(CFU/g)	≤	1000		
大肠菌群(MPN/g)	≤	0.4		
霉菌(CFU/g)	≤	50		

#### 3.5 净含量允差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

#### 3.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

#### 3.7 原料及食品添加剂

3.7.1 原料及食品添加剂均符合国家法律、法规及有关规定。

3.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.7.3 保证不使用和添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可之外的任何物质。

### 3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

## 4 检验方法

### 4.1 感官要求

4.1.1 色泽、滋味和气味、组织形态、杂质：取约 5g 被测样品于洁净的白瓷盘中（或 100ml 烧杯中），用肉眼在自然光线下观察其色泽、组织形态和杂质，嗅其气味，尝其滋味。

4.1.2 冲调性：取约 5g 被测样品于 250ml 烧杯中，用约 200ml 温度 80℃ 左右的开水冲调并搅拌均匀，用肉眼在自然光线下观察其组织形态，嗅其气味，尝其滋味。

### 4.2 理化指标

4.2.1 水分：按 GB 5009.3 执行。

4.2.2 葛根素：按 GB/T 22251 执行。

4.2.3 总砷：按 GB/T 5009.11 执行。

4.2.4 铅：按 GB 5009.12 执行。

4.2.5 苯甲酸、山梨酸：按 GB/T 5009.29 执行。

4.2.6 糖精钠：按 GB/T 5009.28 执行。

4.2.7 甜蜜素：按 GB/T 5009.97 执行。

4.2.8 胭脂红、苋菜红、柠檬黄和日落黄：按 GB/T 5009.35 执行。

### 4.3 微生物限量

4.3.1 样品的采样及处理：按 GB 4789.1 执行。

4.3.2 沙门氏菌：按 GB 4789.4 执行。

4.3.3 金黄色葡萄球菌：按 GB 4789.10 中第二法的规定执行。

4.3.4 菌落总数：按 GB 4789.2 执行。

4.3.5 大肠菌群：按 GB 4789.3 执行。

4.3.6 霉菌：按 GB 4789.15 执行。

4.4 净含量允差：按 JJF 1070 的规定执行。

4.5 农药残留限量：按 GB 2763 的规定执行。

## 5 检验规则

### 5.1 组批和抽样

以同一次投料，同一班次生产的同品种、同一规格的产品为一批。在每批产品中随机进行抽样，抽样基数不少于 200 个销售包装，2kg 以下包装的抽样数量为 6 个销售包装，2kg 及以上大包装产品应从 6 个大包装中分别取样，分装成 6 个小包装（每个小包装产品质量不小于 200g），抽样质量不得少于 1kg。

### 5.2 出厂检验

5.2.1 产品应经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。

5.2.2 出厂检验项目为感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群和净含量。

### 5.3 型式检验

5.3.1 型式检验为本标准 3.2~3.5 的全部项目。

5.3.2 型式检验每半年进行一次，有下列情形时，也应进行。

a) 新品投产时；

b) 停产半年再恢复生产时；

c) 当原料、设备、工艺有较大变化可能影响产品质量时；

d) 国家质量监督机构提出要求时。

#### 5.4 判定规则

5.4.1 检验结果全部项目符合本标准规定时，判该批产品为合格品；

5.4.2 检验项目有不合格项目，可以从该批产品中加倍抽取样品复检，若复检结果仍有一项指标不合格，则判定该批产品不合格。微生物限量指标有一项不合格，则判该批产品不合格，且不得复检。

### 6 标签、包装、运输和贮存

#### 6.1 标签标识

6.1.1 标签标识：应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 外包装标识：应符合 GB/T 191 的规定。

#### 6.2 包装

6.2.1 包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味、符合相应国家食品安全标准的要求，产品包装用塑料袋应符合 GB 9683 或 GB/T 28118 的规定，产品外包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定，产品外包装用纸桶应符合 GB/T 14187 的规定。

6.2.2 销售包装应完整、严密、无破损。

#### 6.3 运输

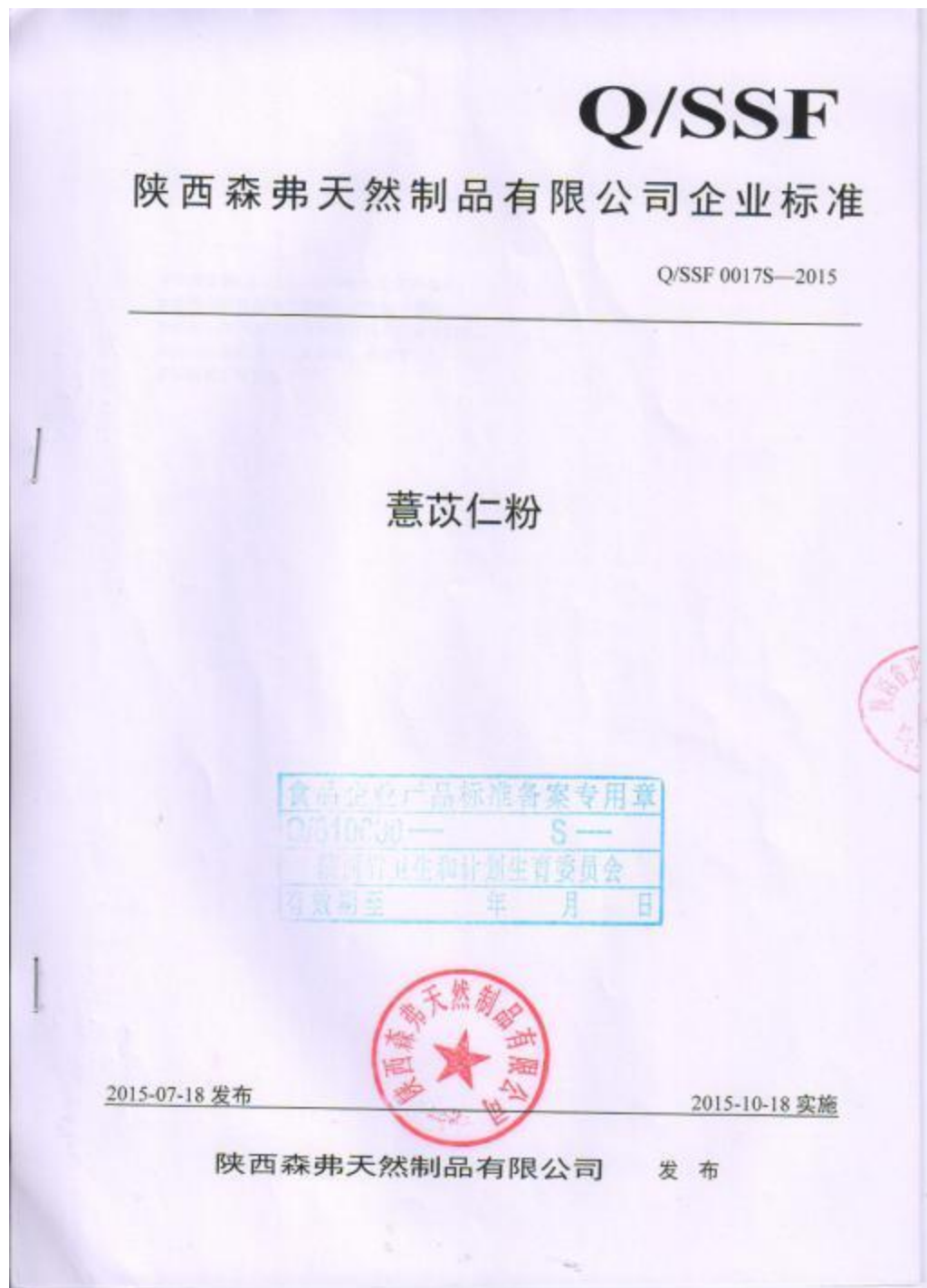
产品在运输过程中应轻装轻卸、注意防雨、防晒、防挤压、防污染，运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有害、有异味物品混装混运。

#### 6.4 贮存

产品应贮存于阴凉、通风、干燥的成品库内，不得直接接触地面、墙面，堆码高度不得高于8个外包装箱的高度，仓库应有防鼠、防尘、防潮设施，并不得与有毒有害物质混放。

在规定的贮运条件下，在包装完好和未经启封的情况下，产品保质期为24个月。

附录A3



## 前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。  
本标准由陕西森弗天然制品有限公司提出。  
本标准由陕西森弗天然制品有限公司负责起草。  
本标准主要起草人：金新康、张建平。  
本标准属首次发布。



## 薏苡仁粉

### 1 范围

本标准规定了薏苡仁粉的技术要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以薏苡仁为原料，经水提取、浓缩、适量加入麦芽糊精、喷雾干燥、包装制成的薏苡仁粉。

### 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 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 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 5009.28	食品中糖精钠的测定
GB/T 5009.29	食品中山梨酸、苯甲酸的测定
GB/T 5009.35	食品中合成着色剂的测定
GB/T 5009.97	食品中环己基氨基磺酸钠的测定
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 12695	饮料企业良好生产规范
GB/T 14187	包装容器 纸桶
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 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
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》一部

《保健食品功效成分检测方法》2002年版（王光亚主编）

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

Q/SSF 0017S—2015

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

3.1.1 薏苡仁：应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

3.1.2 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。

3.1.3 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

项 目	要 求
色泽	呈淡黄色或浅棕色
滋味和气味	味甘、淡，具有薏苡仁特有的滋味及气味，无异味
组织形态	呈细粉末状，松散，无结块
冲调性	在温水中极易完全溶解，允许有轻微的浑浊和沉淀，不得有焦屑
杂质	无肉眼可见外来杂质，无焦粉粒和黑点

#### 3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2

项 目	指 标
水分/(g/100g)	≤ 5.0
粗多糖/(mg/100g)	≥ 90.0
总砷（以As计）/(mg/kg)	≤ 0.5
铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤ 1.0
苯甲酸/(g/kg)	不得检出
山梨酸/(g/kg)	不得检出
糖精钠/(g/kg)	不得检出
甜蜜素/(g/kg)	不得检出
胭脂红、苋菜红、柠檬黄和日落黄/(g/kg)	不得检出

#### 3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表 3

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	0	100	1000
菌落总数/(CFU/g)	≤	1000		
大肠菌群/(MPN/g)	≤	0.4		
霉菌/(CFU/g)	≤	50		

#### 3.5 净含量允差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

#### 3.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

#### 3.7 原料及食品添加剂

3.7.1 原料及食品添加剂均符合国家法律、法规及有关规定。

3.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.7.3 保证不使用和添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可之外的任何物质。

### 3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

## 4 检验方法

### 4.1 感官要求

4.1.1 色泽、滋味和气味、组织形态、杂质：取约 5g 被测样品于洁净的白瓷盘中（或 100ml 烧杯中），用肉眼在自然光线下观察其色泽、组织形态和杂质，嗅其气味，尝其滋味。

4.1.2 冲调性：取约 5g 被测样品于 250ml 烧杯中，用约 200ml 温度 80℃ 左右的开水冲调并搅拌均匀，用肉眼在自然光线下观察其组织形态，嗅其气味，尝其滋味。

### 4.2 理化指标

4.2.1 水分：按 GB 5009.3 执行。

4.2.2 粗多糖：按《保健食品功效成分检测方法》2002 年版（王光亚主编）中粗多糖的测定方法执行。

4.2.3 总砷：按 GB/T 5009.11 执行。

4.2.4 铅：按 GB 5009.12 执行。

4.2.5 苯甲酸、山梨酸：按 GB/T 5009.29 执行。

4.2.6 糖精钠：按 GB/T 5009.28 执行。

4.2.7 甜蜜素：按 GB/T 5009.97 执行。

4.2.8 胭脂红、苋菜红、柠檬黄和日落黄：按 GB/T 5009.35 执行。

### 4.3 微生物限量

4.3.1 样品的采样及处理：按 GB 4789.1 执行。

4.3.2 沙门氏菌：按 GB 4789.4 执行。

4.3.3 金黄色葡萄球菌：按 GB 4789.10 中第二法的规定执行。

4.3.4 菌落总数：按 GB 4789.2 执行。

4.3.5 大肠菌群：按 GB 4789.3 执行。

4.3.6 霉菌：按 GB 4789.15 执行。

4.4 净含量允差：按 JJF 1070 的规定执行。

4.5 农药残留限量：按 GB 2763 的规定执行。

## 5 检验规则

### 5.1 组批和抽样

以同一次投料，同一班次生产的同品种、同一规格的产品为一批。在每批产品中随机进行抽样，抽样基数不少于 200 个销售包装，2kg 以下包装的抽样数量为 6 个销售包装，2kg 及以上大包装产品应从 6 个大包装中分别取样，分装成 6 个小包装（每个小包装产品质量不小于 200g），抽样质量不得少于 1kg。

### 5.2 出厂检验

5.2.1 产品应经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。

5.2.2 出厂检验项目为感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群和净含量。

### 5.3 型式检验

5.3.1 型式检验为本标准 3.2~3.5 的全部项目。

5.3.2 型式检验每半年进行一次，有下列情形时，也应进行。

- a) 新品投产时；
- b) 停产半年再恢复生产时；
- c) 当原料、设备、工艺有较大变化可能影响产品质量时；

d) 国家质量监督机构提出要求时。

#### 5.4 判定规则

5.4.1 检验结果全部项目符合本标准规定时，判该批产品为合格品；

5.4.2 检验项目有不合格项目，可以从该批产品中加倍抽取样品复检，若复检结果仍有一项指标不合格，则判定该批产品不合格。微生物限量指标有一项不合格，则判该批产品不合格，且不得复检。

### 6 标签、包装、运输和贮存

#### 6.1 标签标识

6.1.1 标签标识：应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 外包装标识：应符合 GB/T 191 的规定。

#### 6.2 包装

6.2.1 包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味、符合相应国家食品安全标准的要求。产品包装用塑料袋应符合 GB 9683 或 GB/T 28118 的规定，产品外包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定，产品外包装用纸桶应符合 GB/T 14187 的规定。

6.2.2 销售包装应完整、严密、无破损。

#### 6.3 运输

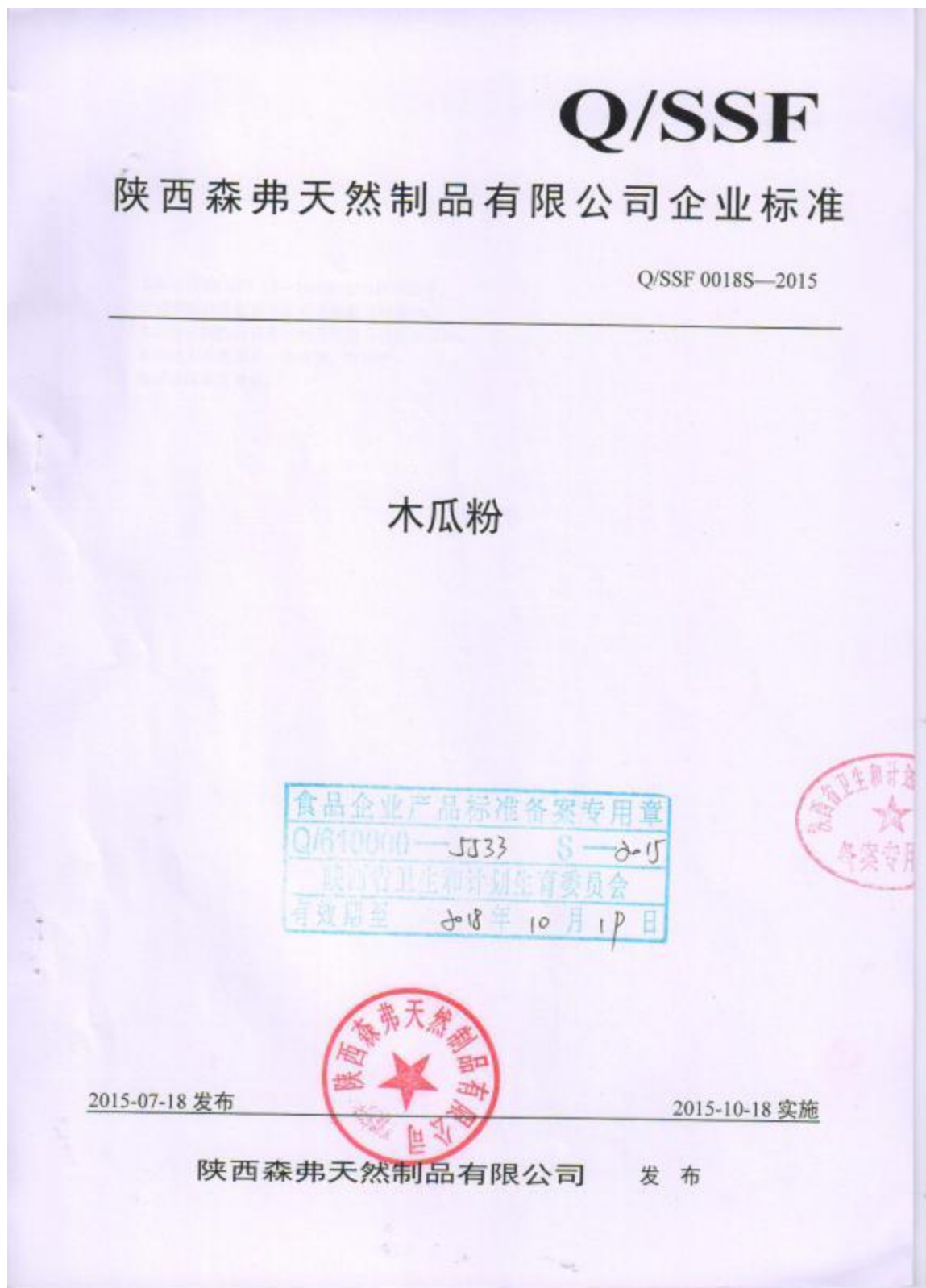
产品在运输过程中应轻装轻卸、注意防雨、防晒、防挤压、防污染，运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有害、有异味物品混装混运。

#### 6.4 贮存

产品应贮存于阴凉、通风、干燥的成品库内，不得直接接触地面、墙面，堆码高度不得高于8个外包装箱的高度，仓库应有防鼠、防尘、防潮设施，并不得与有毒有害物质混放。

在规定的贮运条件下，在包装完好和未经启封的情况下，产品保质期为24个月。

附录A4



Q/SSF 0018S—2015

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。  
本标准由陕西森弗天然制品有限公司提出。  
本标准由陕西森弗天然制品有限公司负责起草。  
本标准主要起草人：金新康、张建平。  
本标准属首次发布。

## 木瓜粉

### 1 范围

本标准规定了木瓜粉的技术要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。  
本标准适用于以木瓜为原料，经水提取、浓缩、适量加入麦芽糊精、喷雾干燥、包装制成的木瓜粉。

### 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 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 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 5009.28	食品中糖精钠的测定
GB/T 5009.29	食品中山梨酸、苯甲酸的测定
GB/T 5009.35	食品中合成着色剂的测定
GB/T 5009.97	食品中环己基氨基磺酸钠的测定
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 12695	饮料企业良好生产规范
GB/T 14187	包装容器 纸桶
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 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
JF 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》一部

《保健食品检验与评价技术规范》2003年版

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

Q/SSF 0018S—2015

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

3.1.1 木瓜：应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

3.1.2 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。

3.1.3 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

项 目	要 求
色 泽	呈黄色或棕褐色
滋味和气味	味酸，具有木瓜特有的滋味及气味，无异味
组织形态	呈细粉末状，松散，无结块
冲调性	在温水中极易完全溶解，允许有轻微的浑浊和沉淀，不得有焦屑
杂质	无肉眼可见外来杂质，无焦粉粒和黑点

#### 3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2

项 目	指 标
水分/(g/100g)	≤ 5.0
总黄酮 (mg/100g)	≥ 50.0
总砷 (以As计) /(mg/kg)	≤ 0.5
铅 (以Pb计) /(mg/kg)	≤ 1.0
苯甲酸(g/kg)	不得检出
山梨酸(g/kg)	不得检出
糖精钠(g/kg)	不得检出
甜蜜素(g/kg)	不得检出
胭脂红、苋菜红、柠檬黄和日落黄/(g/kg)	不得检出

#### 3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表 3

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
金黄色葡萄球菌(CFU/g)	5	0	100	1000
菌落总数(CFU/g)	≤		1000	
大肠菌群(MPN/g)	≤		0.4	
霉菌(CFU/g)	≤		50	

#### 3.5 净含量允差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

#### 3.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

#### 3.7 原料及食品添加剂

3.7.1 原料及食品添加剂均符合国家法律、法规及有关规定。

Q/SSF 0018S—2015

3.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.7.3 保证不使用和添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可之外的任何物质。

### 3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

## 4 检验方法

### 4.1 感官要求

4.1.1 色泽、滋味和气味、组织形态、杂质：取约 5g 被测样品于洁净的白瓷盘中（或 100ml 烧杯中），用肉眼在自然光线下观察其色泽、组织形态和杂质，嗅其气味，尝其滋味。

4.1.2 冲调性：取约 5g 被测样品于 250ml 烧杯中，用约 200ml 温度 80℃ 左右的开水冲调并搅拌均匀，用肉眼在自然光线下观察其组织形态，嗅其气味，尝其滋味。

### 4.2 理化指标

4.2.1 水分：按 GB 5009.3 执行。

4.2.2 总黄酮：按《保健食品检验与评价技术规范》2003 年版《保健食品功效成分及卫生指标检验规范》中的二十四《保健食品中总黄酮的测定》的规定执行。

4.2.3 总砷：按 GB/T 5009.11 执行。

4.2.4 铅：按 GB 5009.12 执行。

4.2.5 苯甲酸、山梨酸：按 GB/T 5009.29 执行。

4.2.6 糖精钠：按 GB/T 5009.28 执行。

4.2.7 甜蜜素：按 GB/T 5009.97 执行。

4.2.8 胭脂红、苋菜红、柠檬黄和日落黄：按 GB/T 5009.35 执行。

### 4.3 微生物限量

4.3.1 样品的采样及处理：按 GB 4789.1 执行。

4.3.2 沙门氏菌：按 GB 4789.4 执行。

4.3.3 金黄色葡萄球菌：按 GB 4789.10 中第二法的规定执行。

4.3.4 菌落总数：按 GB 4789.2 执行。

4.3.5 大肠菌群：按 GB 4789.3 执行。

4.3.6 霉菌：按 GB 4789.15 执行。

4.4 净含量允差：按 JJF 1070 的规定执行。

4.5 农药残留限量：按 GB 2763 的规定执行。

## 5 检验规则

### 5.1 组批和抽样

以同一次投料，同一班次生产的同品种、同一规格的产品为一批。在每批产品中随机进行抽样，抽样基数不少于 200 个销售包装，2kg 以下包装的抽样数量为 6 个销售包装，2kg 及以上大包装产品应从 6 个大包装中分别取样，分装成 6 个小包装（每个小包装产品质量不小于 200g），抽样质量不得少于 1kg。

### 5.2 出厂检验

5.2.1 产品应经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。

5.2.2 出厂检验项目为感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群和净含量。

### 5.3 型式检验

5.3.1 型式检验为本标准 3.2-3.5 的全部项目。

5.3.2 型式检验每半年进行一次，有下列情形时，也应进行。

- a) 新品投产时；
- b) 停产半年再恢复生产时；

c) 当原料、设备、工艺有较大变化可能影响产品质量时;

d) 国家质量监督机构提出要求时。

#### 5.4 判定规则

5.4.1 检验结果全部项目符合本标准规定时, 判该批产品为合格品;

5.4.2 检验项目有不合格项目, 可以从该批产品中加倍抽取样品复检, 若复检结果仍有一项指标不合格, 则判定该批产品不合格。微生物限量指标有一项不合格, 则判该批产品不合格, 且不得复检。

### 6 标签、包装、运输和贮存

#### 6.1 标签标识

6.1.1 标签标识: 应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 外包装标识: 应符合 GB/T 191 的规定。

#### 6.2 包装

6.2.1 包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味, 符合相应国家食品安全标准的要求。产品包装用塑料袋应符合 GB 9683 或 GB/T 28118 的规定, 产品外包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定, 产品外包装用纸桶应符合 GB/T 14187 的规定。

6.2.2 销售包装应完整、严密、无破损。

#### 6.3 运输

产品在运输过程中应轻装轻卸、注意防雨、防晒、防挤压、防污染, 运输工具应清洁、干燥, 不得与有毒、有害、有异味物品混装混运。

#### 6.4 贮存

产品应贮存于阴凉、通风、干燥的成品库内, 不得直接接触地面、墙面, 堆码高度不得高于8个外包装箱的高度, 仓库应有防鼠、防尘、防潮设施, 并不得与有毒有害物质混放。

在规定的贮运条件下, 在包装完好和未经启封的情况下, 产品保质期为24个月。

附录A5



## 前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。  
本标准由陕西森弗天然制品有限公司提出。  
本标准由陕西森弗天然制品有限公司负责起草。  
本标准主要起草人：金新康、张建平。  
本标准属首次发布。

155  
第1

## 桑椹粉

### 1 范围

本标准规定了桑椹粉的技术要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以桑椹为原料，经水提取、浓缩、适量加入麦芽糊精、喷雾干燥、包装制成的桑椹粉。

### 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 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 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 5009.28	食品中糖精钠的测定
GB/T 5009.29	食品中山梨酸、苯甲酸的测定
GB/T 5009.35	食品中合成着色剂的测定
GB/T 5009.97	食品中环己基氨基磺酸钠的测定
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 12695	饮料企业良好生产规范
GB/T 14187	包装容器 纸桶
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 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
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》一部	
《保健食品功效成分检测方法》2002年版（王光亚主编）	
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	

Q/SSF 0021S—2015

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

3.1.1 桑椹：应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

3.1.2 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。

3.1.3 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

项 目	要 求
色泽	呈黄棕色至棕色
滋味和气味	味微酸、甜，具有桑椹粉特有的滋味及气味，无异味
组织形态	呈细粉末状，松散，无结块
冲调性	在温水中极易完全溶解，允许有轻微的浑浊和沉淀，不得有焦屑
杂质	无肉眼可见外来杂质，无焦粉粒和黑点

#### 3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2

项 目	指 标
水分/(g/100g)	≤ 5.0
粗多糖/(mg/100g)	≥ 90.0
总砷（以As计）/(mg/kg)	≤ 0.5
铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤ 1.0
苯甲酸/(g/kg)	不得检出
山梨酸/(g/kg)	不得检出
糖精钠/(g/kg)	不得检出
甜蜜素/(g/kg)	不得检出
胭脂红、苋菜红、柠檬黄和日落黄/(g/kg)	不得检出

#### 3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表 3

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
金黄色葡萄球菌(CFU/g)	5	0	100	1000
菌落总数(CFU/g)	≤	1000		
大肠菌群(MPN/g)	≤	0.4		
霉菌(CFU/g)	≤	50		

#### 3.5 净含量允差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

#### 3.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

#### 3.7 原料及食品添加剂

3.7.1 原料及食品添加剂均符合国家法律、法规及有关规定。

3.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.7.3 保证不使用和添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可之外的任何物质。

### 3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

## 4 检验方法

### 4.1 感官要求

4.1.1 色泽、滋味和气味、组织形态、杂质：取约 5g 被测样品于洁净的白瓷盘中（或 100ml 烧杯中），用肉眼在自然光线下观察其色泽、组织形态和杂质，嗅其气味，尝其滋味。

4.1.2 冲调性：取约 5g 被测样品于 250ml 烧杯中，用约 200ml 温度 80℃ 左右的开水冲调并搅拌均匀，用肉眼在自然光线下观察其组织形态，嗅其气味，尝其滋味。

### 4.2 理化指标

4.2.1 水分：按 GB 5009.3 执行。

4.2.2 粗多糖：按《保健食品功效成分检测方法》2002 年版（王光亚主编）中粗多糖的测定方法执行。

4.2.3 总砷：按 GB/T 5009.11 执行。

4.2.4 铅：按 GB 5009.12 执行。

4.2.5 苯甲酸、山梨酸：按 GB/T 5009.29 执行。

4.2.6 糖精钠：按 GB/T 5009.28 执行。

4.2.7 甜蜜素：按 GB/T 5009.97 执行。

4.2.8 胭脂红、苋菜红、柠檬黄和日落黄：按 GB/T 5009.35 执行。

### 4.3 微生物限量

4.3.1 样品的采样及处理：按 GB 4789.1 执行。

4.3.2 沙门氏菌：按 GB 4789.4 执行。

4.3.3 金黄色葡萄球菌：按 GB 4789.10 中第二法的规定执行。

4.3.4 菌落总数：按 GB 4789.2 执行。

4.3.5 大肠菌群：按 GB 4789.3 执行。

4.3.6 霉菌：按 GB 4789.15 执行。

4.4 净含量允差：按 JJF 1070 的规定执行。

4.5 农药残留限量：按 GB 2763 的规定执行。

## 5 检验规则

### 5.1 组批和抽样

以同一次投料，同一班次生产的同品种、同一规格的产品为一批。在每批产品中随机进行抽样，抽样基数不少于 200 个销售包装，2kg 以下包装的抽样数量为 6 个销售包装，2kg 及以上大包装产品应从 6 个大包装中分别取样，分装成 6 个小包装（每个小包装产品质量不小于 200g），抽样质量不得少于 1kg。

### 5.2 出厂检验

5.2.1 产品应经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。

5.2.2 出厂检验项目为感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群和净含量。

### 5.3 型式检验

5.3.1 型式检验为本标准 3.2~3.5 的全部项目。

5.3.2 型式检验每半年进行一次，有下列情形时，也应进行。

- a) 新品投产时；
- b) 停产半年再恢复生产时；
- c) 当原料、设备、工艺有较大变化可能影响产品质量时；

Q/SSF 0021S—2015

d) 国家质量监督机构提出要求时。

#### 5.4 判定规则

5.4.1 检验结果全部项目符合本标准规定时，判该批产品为合格品；

5.4.2 检验项目有不合格项目，可以从该批产品中加倍抽取样品复检，若复检结果仍有一项指标不合格，则判定该批产品不合格。微生物限量指标有一项不合格，则判该批产品不合格，且不得复检。

### 6 标签、包装、运输和贮存

#### 6.1 标签标识

6.1.1 标签标识：应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 外包装标识：应符合 GB/T 191 的规定。

#### 6.2 包装

6.2.1 包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味、符合相应国家食品安全标准的要求，产品包装用塑料袋应符合 GB 9683 或 GB/T 28118 的规定，产品外包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定，产品外包装用纸桶应符合 GB/T 14187 的规定。

6.2.2 销售包装应完整、严密、无破损。

#### 6.3 运输

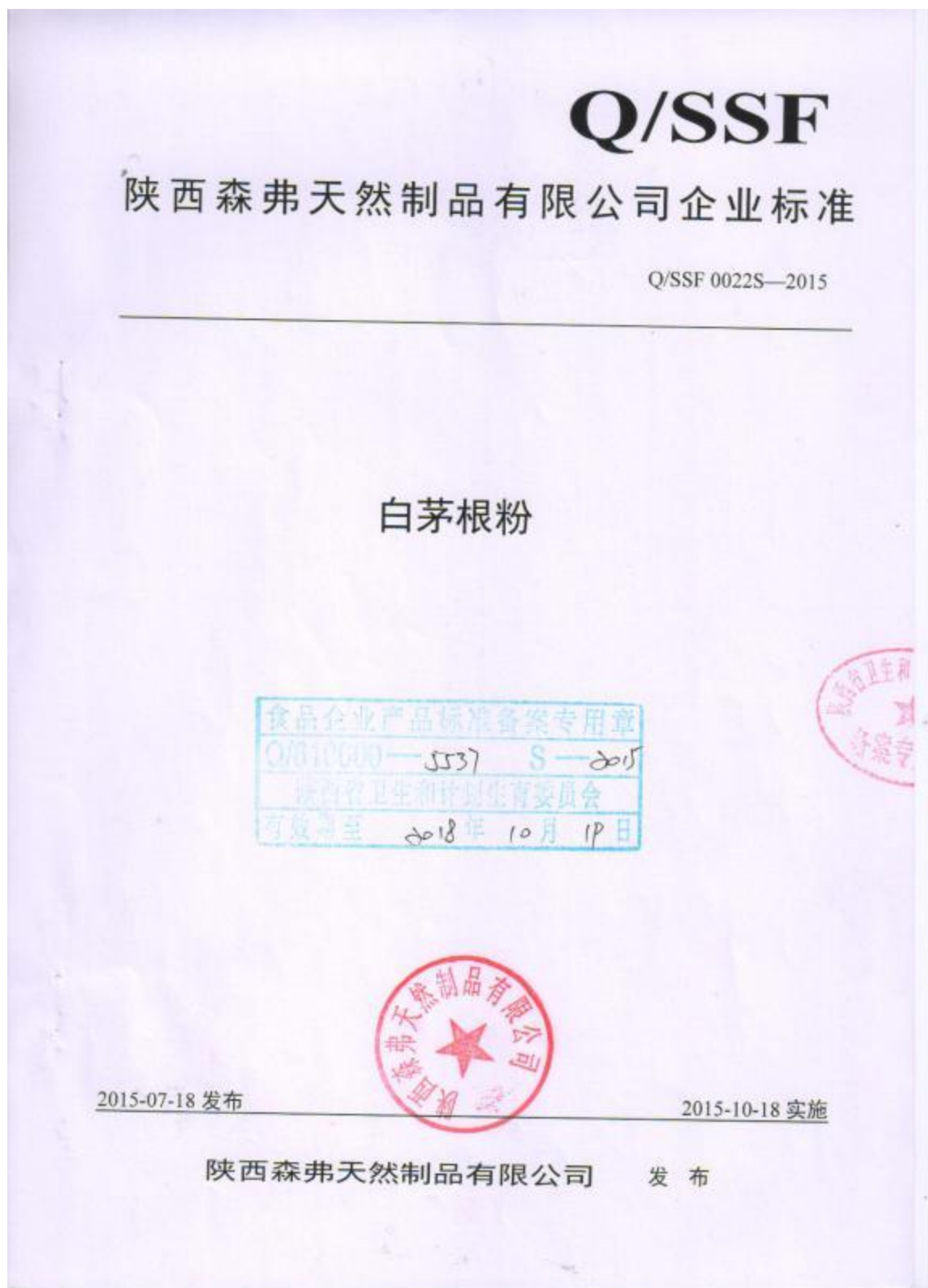
产品在运输过程中应轻装轻卸、注意防雨、防晒、防挤压、防污染，运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有害、有异味物品混装混运。

#### 6.4 贮存

产品应贮存于阴凉、通风、干燥的成品库内，不得直接接触地面、墙面，堆码高度不得高于8个外包装箱的高度，仓库应有防鼠、防尘、防潮设施，并不得与有毒有害物质混放。

在规定的贮运条件下，在包装完好和未经启封的情况下，产品保质期为24个月。

附录A6



## 前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。  
本标准由陕西森弗天然制品有限公司提出。  
本标准由陕西森弗天然制品有限公司负责起草。  
本标准主要起草人：金新康、张建平。  
本标准属首次发布。

## 白茅根粉

### 1 范围

本标准规定了白茅根粉的技术要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以白茅根为原料，经水提取、浓缩、适量加入麦芽糊精、喷雾干燥、包装制成的白茅根粉。

### 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 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 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 5009.28	食品中糖精钠的测定
GB/T 5009.29	食品中山梨酸、苯甲酸的测定
GB/T 5009.35	食品中合成着色剂的测定
GB/T 5009.97	食品中环己基氨基磺酸钠的测定
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 12695	饮料企业良好生产规范
GB/T 14187	包装容器 纸桶
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 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
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》一部

《保健食品功效成分检测方法》2002年版（王光亚主编）

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

Q/SSF 0022S—2015

**3 技术要求****3.1 原辅料要求**

3.1.1 白茅根：应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

3.1.2 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。

3.1.3 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

项 目	要 求
色泽	呈黄棕色至棕色
滋味和气味	味微甜，具有白茅根粉特有的滋味及气味，无异味
组织形态	呈细粉末状，松散，无结块
冲调性	在温水中极易完全溶解，允许有轻微的浑浊和沉淀，不得有焦屑
杂质	无肉眼可见外来杂质，无焦粉粒和黑点

**3.3 理化指标**

应符合表2的规定。

表 2

项 目	指 标
水分/(g/100g)	≤ 5.0
粗多糖/(mg/100g)	≥ 100.0
总砷（以As计）/(mg/kg)	≤ 0.5
铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤ 1.0
苯甲酸/(g/kg)	不得检出
山梨酸/(g/kg)	不得检出
糖精钠/(g/kg)	不得检出
甜蜜素/(g/kg)	不得检出
胭脂红，苋菜红、柠檬黄和日落黄/(g/kg)	不得检出

**3.4 微生物限量**

应符合表3的规定。

表 3

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	0	100	1000
菌落总数/(CFU/g)	≤	1000		
大肠菌群/(MPN/g)	≤	0.4		
霉菌/(CFU/g)	≤	50		

**3.5 净含量允差**

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

**3.6 农药残留限量**

应符合GB 2763的规定。

**3.7 原料及食品添加剂**

3.7.1 原料及食品添加剂均符合国家法律、法规及有关规定。

- 3.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。
- 3.7.3 保证不使用和添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可之外的任何物质。
- 3.8 生产加工过程的卫生要求  
应符合 GB 12695 的规定。

#### 4 检验方法

##### 4.1 感官要求

- 4.1.1 色泽、滋味和气味、组织形态、杂质：取约 5g 被测样品于洁净的白瓷盘中（或 100ml 烧杯中），用肉眼在自然光线下观察其色泽、组织形态和杂质，嗅其气味，尝其滋味。
- 4.1.2 冲调性：取约 5g 被测样品于 250ml 烧杯中，用约 200ml 温度 80℃ 左右的开水冲调并搅拌均匀，用肉眼在自然光线下观察其组织形态，嗅其气味，尝其滋味。

##### 4.2 理化指标

- 4.2.1 水分：按 GB 5009.3 执行。
- 4.2.2 粗多糖：按《保健食品功效成分检测方法》2002 年版（王光亚主编）中粗多糖的测定方法执行。
- 4.2.3 总砷：按 GB/T 5009.11 执行。
- 4.2.4 铅：按 GB 5009.12 执行。
- 4.2.5 苯甲酸、山梨酸：按 GB/T 5009.29 执行。
- 4.2.6 糖精钠：按 GB/T 5009.28 执行。
- 4.2.7 甜蜜素：按 GB/T 5009.97 执行。
- 4.2.8 胭脂红、苋菜红、柠檬黄和日落黄：按 GB/T 5009.35 执行。
- 4.3 微生物限量
- 4.3.1 样品的采样及处理：按 GB 4789.1 执行。
- 4.3.2 沙门氏菌：按 GB 4789.4 执行。
- 4.3.3 金黄色葡萄球菌：按 GB 4789.10 中第二法的规定执行。
- 4.3.4 菌落总数：按 GB 4789.2 执行。
- 4.3.5 大肠菌群：按 GB 4789.3 执行。
- 4.3.6 霉菌：按 GB 4789.15 执行。
- 4.4 净含量允差：按 JJF 1070 的规定执行。
- 4.5 农药残留限量：按 GB 2763 的规定执行。

#### 5 检验规则

##### 5.1 组批和抽样

以同一次投料，同一班次生产的同品种、同一规格的产品为一批。在每批产品中随机进行抽样，抽样基数不少于 200 个销售包装，2kg 以下包装的抽样数量为 6 个销售包装，2kg 及以上大包装产品应从 6 个大包装中分别取样，分装成 6 个小包装（每个小包装产品质量不小于 200g），抽样质量不得少于 1kg。

##### 5.2 出厂检验

- 5.2.1 产品应经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。
- 5.2.2 出厂检验项目为感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群和净含量。

##### 5.3 型式检验

- 5.3.1 型式检验为本标准 3.2~3.5 的全部项目。
- 5.3.2 型式检验每半年进行一次，有下列情形时，也应进行。
- 新品投产时；
  - 停产半年再恢复生产时；
  - 当原料、设备、工艺有较大变化可能影响产品质量时；

Q/SSF 0022S—2015

d) 国家质量监督机构提出要求时。

#### 5.4 判定规则

5.4.1 检验结果全部项目符合本标准规定时，判该批产品为合格品；

5.4.2 检验项目有不合格项目，可以从该批产品中加倍抽取样品复检，若复检结果仍有一项指标不合格，则判定该批产品不合格。微生物限量指标有一项不合格，则判该批产品不合格，且不得复检。

### 6 标签、包装、运输和贮存

#### 6.1 标签标识

6.1.1 标签标识：应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 外包装标识：应符合 GB/T 191 的规定。

#### 6.2 包装

6.2.1 包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味、符合相应国家食品安全标准的要求。产品包装用塑料袋应符合 GB 9683 或 GB/T 28118 的规定，产品外包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定，产品外包装用纸桶应符合 GB/T 14187 的规定。

6.2.2 销售包装应完整、严密、无破损。

#### 6.3 运输

产品在运输过程中应轻装轻卸、注意防雨、防晒、防挤压、防污染，运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有害、有异味物品混装混运。

#### 6.4 贮存

产品应贮存于阴凉、通风、干燥的成品库内，不得直接接触地面、墙面，堆码高度不得高于8个外包装箱的高度，仓库应有防鼠、防尘、防潮设施，并不得与有毒有害物质混放。

在规定的贮运条件下，在包装完好和未经启封的情况下，产品保质期为24个月。

附录A7



Q/SSF 0023S—2015

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。  
本标准由陕西森弗天然制品有限公司提出。  
本标准由陕西森弗天然制品有限公司负责起草。  
本标准主要起草人：金新康、张建平。  
本标准属首次发布。

陕 西 森 弗 天 然 制 品 有 限 公 司

## 茯苓粉

### 1 范围

本标准规定了茯苓粉的技术要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。  
本标准适用于以茯苓为原料，经水提取、浓缩、适量加入麦芽糊精、喷雾干燥、包装制成的茯苓粉。

### 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 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 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 5009.28	食品中糖精钠的测定
GB/T 5009.29	食品中山梨酸、苯甲酸的测定
GB/T 5009.35	食品中合成着色剂的测定
GB/T 5009.97	食品中环己基氨基磺酸钠的测定
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 12695	饮料企业良好生产规范
GB/T 14187	包装容器 纸桶
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 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
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》一部
	《保健食品功效成分检测方法》2002年版（王光亚主编）
	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

Q/SSF 0023S—2015

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

3.1.1 茯苓：应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

3.1.2 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。

3.1.3 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

项 目	要 求
色泽	呈黄色至橙黄色
滋味和气味	味甜，具有茯苓粉特有的滋味及气味，无异味
组织形态	呈细粉末状，松散，无结块
冲调性	在温水中极易完全溶解，允许有轻微的浑浊和沉淀，不得有焦屑
杂质	无肉眼可见外来杂质，无焦粉粒和黑点

#### 3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2

项 目	指 标
水分/(g/100g)	≤ 5.0
粗多糖/(mg/100g)	≥ 90.0
总砷（以As计）/(mg/kg)	≤ 0.5
铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤ 1.0
苯甲酸/(g/kg)	不得检出
山梨酸/(g/kg)	不得检出
糖精钠/(g/kg)	不得检出
甜蜜素/(g/kg)	不得检出
胭脂红、苋菜红、柠檬黄和日落黄/(g/kg)	不得检出

#### 3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表 3

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	0	100	1000
菌落总数/(CFU/g)	≤		1000	
大肠菌群/(MPN/g)	≤		0.4	
霉菌/(CFU/g)	≤		50	

#### 3.5 净含量允差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

#### 3.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

#### 3.7 原料及食品添加剂

3.7.1 原料及食品添加剂均符合国家法律、法规及有关规定。

3.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.7.3 保证不使用和添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可之外的任何物质。

### 3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

## 4 检验方法

### 4.1 感官要求

4.1.1 色泽、滋味和气味、组织形态、杂质：取约 5g 被测样品于洁净的白瓷盘中（或 100ml 烧杯中），用肉眼在自然光线下观察其色泽、组织形态和杂质，嗅其气味，尝其滋味。

4.1.2 冲调性：取约 5g 被测样品于 250ml 烧杯中，用约 200ml 温度 80℃ 左右的开水冲调并搅拌均匀，用肉眼在自然光线下观察其组织形态，嗅其气味，尝其滋味。

### 4.2 理化指标

4.2.1 水分：按 GB 5009.3 执行。

4.2.2 粗多糖：按《保健食品功效成分检测方法》2002 年版（王光亚主编）中粗多糖的测定方法执行。

4.2.3 总砷：按 GB/T 5009.11 执行。

4.2.4 铅：按 GB 5009.12 执行。

4.2.5 苯甲酸、山梨酸：按 GB/T 5009.29 执行。

4.2.6 糖精钠：按 GB/T 5009.28 执行。

4.2.7 甜蜜素：按 GB/T 5009.97 执行。

4.2.8 胭脂红、苋菜红、柠檬黄和日落黄：按 GB/T 5009.35 执行。

### 4.3 微生物限量

4.3.1 样品的采样及处理：按 GB 4789.1 执行。

4.3.2 沙门氏菌：按 GB 4789.4 执行。

4.3.3 金黄色葡萄球菌：按 GB 4789.10 中第二法的规定执行。

4.3.4 菌落总数：按 GB 4789.2 执行。

4.3.5 大肠菌群：按 GB 4789.3 执行。

4.3.6 霉菌：按 GB 4789.15 执行。

4.4 净含量允差：按 JJF 1070 的规定执行。

4.5 农药残留限量：按 GB 2763 的规定执行。

## 5 检验规则

### 5.1 组批和抽样

以同一次投料，同一班次生产的同品种、同一规格的产品为一批。在每批产品中随机进行抽样，抽样基数不少于 200 个销售包装，2kg 以下包装的抽样数量为 6 个销售包装，2kg 及以上大包装产品应从 6 个大包装中分别取样，分装成 6 个小包装（每个小包装产品质量不小于 200g），抽样质量不得少于 1kg。

### 5.2 出厂检验

5.2.1 产品应经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。

5.2.2 出厂检验项目为感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群和净含量。

### 5.3 型式检验

5.3.1 型式检验为本标准 3.2-3.5 的全部项目。

5.3.2 型式检验每半年进行一次，有下列情形时，也应进行。

- a) 新品投产时；
- b) 停产半年再恢复生产时；
- c) 当原料、设备、工艺有较大变化可能影响产品质量时；

d) 国家质量监督机构提出要求时。

#### 5.4 判定规则

5.4.1 检验结果全部项目符合本标准规定时，判该批产品为合格品；

5.4.2 检验项目有不合格项目，可以从该批产品中加倍抽取样品复检，若复检结果仍有一项指标不合格，则判定该批产品不合格。微生物限量指标有一项不合格，则判该批产品不合格，且不得复检。

### 6 标签、包装、运输和贮存

#### 6.1 标签标识

6.1.1 标签标识：应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 外包装标识：应符合 GB/T 191 的规定。

#### 6.2 包装

6.2.1 包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味、符合相应国家食品安全标准的要求。产品包装用塑料袋应符合 GB 9683 或 GB/T 28118 的规定，产品外包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定，产品外包装用纸桶应符合 GB/T 14187 的规定。

6.2.2 销售包装应完整、严密、无破损。

#### 6.3 运输

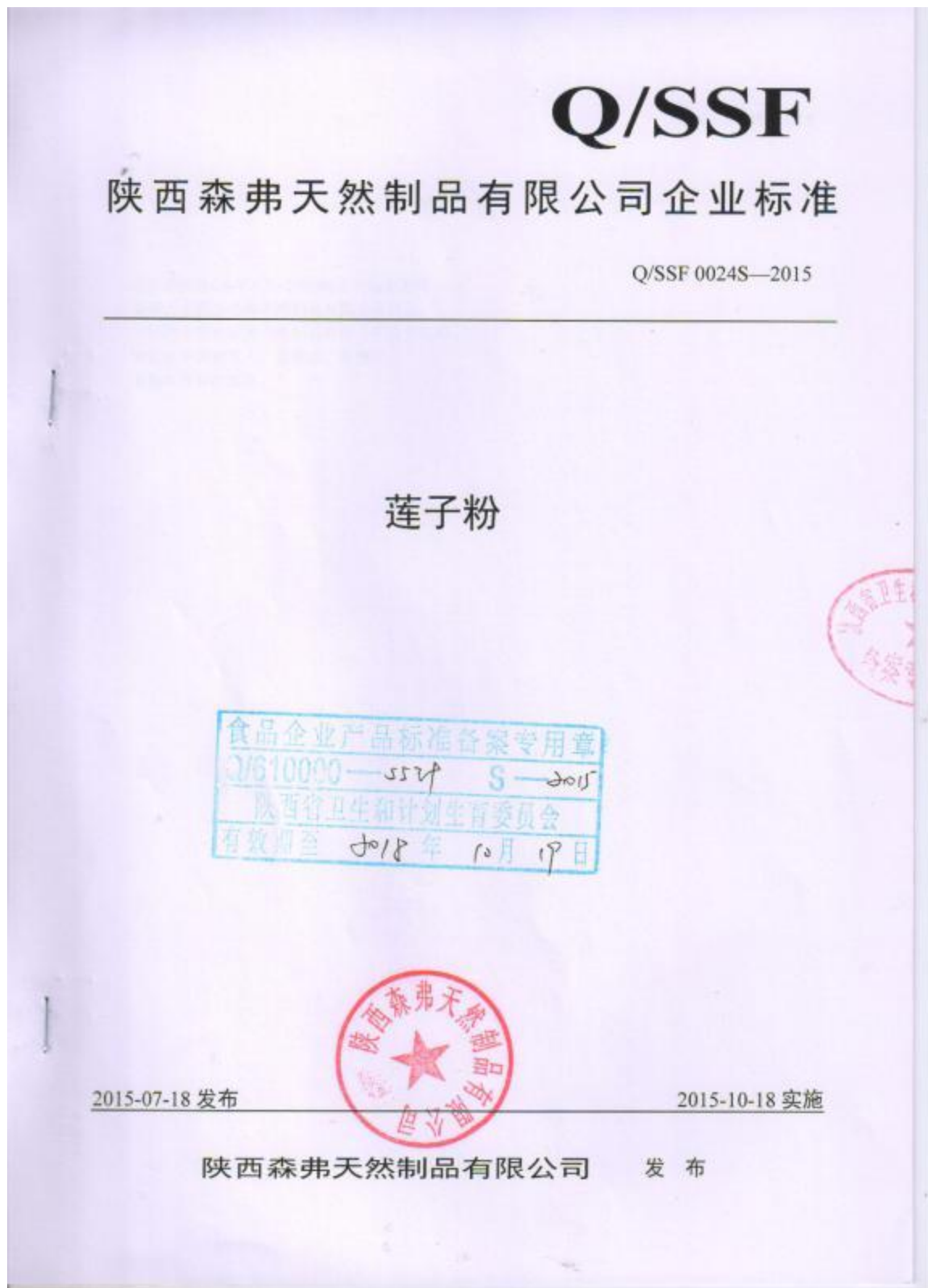
产品在运输过程中应轻装轻卸、注意防雨、防晒、防挤压、防污染，运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有害、有异味物品混装混运。

#### 6.4 贮存

产品应贮存于阴凉、通风、干燥的成品库内，不得直接接触地面、墙面，堆码高度不得高于8个外包装箱的高度，仓库应有防鼠、防尘、防潮设施，并不得与有毒有害物质混放。

在规定的贮运条件下，在包装完好和未经启封的情况下，产品保质期为24个月。

附录A8



Q/SSF 0024S—2015

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。  
本标准由陕西森弗天然制品有限公司提出。  
本标准由陕西森弗天然制品有限公司负责起草。  
本标准主要起草人：金新康、张建平。  
本标准属首次发布。

研  
究  
用

## 莲子粉

### 1 范围

本标准规定了莲子粉的技术要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以莲子为原料，经水提取、浓缩、适量加入麦芽糊精、喷雾干燥、包装制成的莲子粉。

### 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 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 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 5009.28	食品中糖精钠的测定
GB/T 5009.29	食品中山梨酸、苯甲酸的测定
GB/T 5009.35	食品中合成着色剂的测定
GB/T 5009.97	食品中环己基氨基磺酸钠的测定
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 12695	饮料企业良好生产规范
GB/T 14187	包装容器 纸桶
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 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
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》一部

《保健食品功效成分检测方法》2002年版（王光亚主编）

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

Q/SSF 0024S—2015

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

3.1.1 莲子：应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

3.1.2 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。

3.1.3 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

项 目	要 求
色泽	呈黄棕色至棕色
滋味和气味	味微甜、甘，具有莲子粉特有的滋味及气味，无异味
组织形态	呈细粉末状，松散，无结块
冲调性	在温水中极易完全溶解，允许有轻微的浑浊和沉淀，不得有焦屑
杂质	无肉眼可见外来杂质，无鱼粉粒和黑点

#### 3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2

项 目	指 标
水分(g/100g)	≤ 5.0
粗多糖(mg/100g)	≥ 90.0
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 1.0
苯甲酸(g/kg)	不得检出
山梨酸(g/kg)	不得检出
糖精钠(g/kg)	不得检出
甜蜜素(g/kg)	不得检出
胭脂红、苋菜红、柠檬黄和日落黄(g/kg)	不得检出

#### 3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表 3

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
金黄色葡萄球菌(CFU/g)	5	0	100	1000
菌落总数(CFU/g)	≤	1000		
大肠菌群(MPN/g)	≤	0.4		
霉菌(CFU/g)	≤	50		

#### 3.5 净含量允差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

#### 3.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

#### 3.7 原料及食品添加剂

3.7.1 原料及食品添加剂均符合国家法律、法规及有关规定。

Q/SSF 0024S—2015

- 3.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。
- 3.7.3 保证不使用和添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可之外的任何物质。
- 3.8 生产加工过程的卫生要求  
应符合 GB 12695 的规定。

#### 4 检验方法

##### 4.1 感官要求

- 4.1.1 色泽、滋味和气味、组织形态、杂质：取约 5g 被测样品于洁净的白瓷盘中（或 100ml 烧杯中），用肉眼在自然光线下观察其色泽、组织形态和杂质，嗅其气味，尝其滋味。
- 4.1.2 冲调性：取约 5g 被测样品于 250ml 烧杯中，用约 200ml 温度 80℃ 左右的开水冲调并搅拌均匀，用肉眼在自然光线下观察其组织形态，嗅其气味，尝其滋味。

##### 4.2 理化指标

- 4.2.1 水分：按 GB 5009.3 执行。
- 4.2.2 粗多糖：按《保健食品功效成分检测方法》2002 年版（王光亚主编）中粗多糖的测定方法执行。
- 4.2.3 总砷：按 GB/T 5009.11 执行。
- 4.2.4 铅：按 GB 5009.12 执行。
- 4.2.5 苯甲酸、山梨酸：按 GB/T 5009.29 执行。
- 4.2.6 糖精钠：按 GB/T 5009.28 执行。
- 4.2.7 甜蜜素：按 GB/T 5009.97 执行。
- 4.2.8 胭脂红、苋菜红、柠檬黄和日落黄：按 GB/T 5009.35 执行。
- 4.3 微生物限量
- 4.3.1 样品的采样及处理：按 GB 4789.1 执行。
- 4.3.2 沙门氏菌：按 GB 4789.4 执行。
- 4.3.3 金黄色葡萄球菌：按 GB 4789.10 中第二法的规定执行。
- 4.3.4 菌落总数：按 GB 4789.2 执行。
- 4.3.5 大肠菌群：按 GB 4789.3 执行。
- 4.3.6 霉菌：按 GB 4789.15 执行。
- 4.4 净含量允差：按 JJF 1070 的规定执行。
- 4.5 农药残留限量：按 GB 2763 的规定执行。

#### 5 检验规则

##### 5.1 组批和抽样

以同一次投料，同一班次生产的同品种、同一规格的产品为一批。在每批产品中随机进行抽样，抽样基数不少于 200 个销售包装，2kg 以下包装的抽样数量为 6 个销售包装，2kg 及以上大包装产品应从 6 个大包装中分别取样，分装成 6 个小包装（每个小包装产品质量不小于 200g），抽样质量不得少于 1kg。

##### 5.2 出厂检验

- 5.2.1 产品应经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。
- 5.2.2 出厂检验项目为感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群和净含量。

##### 5.3 型式检验

- 5.3.1 型式检验为本标准 3.2~3.5 的全部项目。
- 5.3.2 型式检验每半年进行一次，有下列情形时，也应进行。
- 新品投产时；
  - 停产半年再恢复生产时；
  - 当原料、设备、工艺有较大变化可能影响产品质量时；

Q/SSF 0024S—2015

d) 国家质量监督机构提出要求时。

#### 5.4\* 判定规则

5.4.1 检验结果全部项目符合本标准规定时，判该批产品为合格品；

5.4.2 检验项目有不合格项目，可以从该批产品中加倍抽取样品复检，若复检结果仍有一项指标不合格，则判定该批产品不合格。微生物限量指标有一项不合格，则判该批产品不合格，且不得复检。

### 6 标签、包装、运输和贮存

#### 6.1 标签标识

6.1.1 标签标识：应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 外包装标识：应符合 GB/T 191 的规定。

#### 6.2 包装

6.2.1 包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味、符合相应国家食品安全标准的要求。产品包装用塑料袋应符合 GB 9683 或 GB/T 28118 的规定，产品外包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定，产品外包装用纸桶应符合 GB/T 14187 的规定。

6.2.2 销售包装应完整、严密、无破损。

#### 6.3 运输

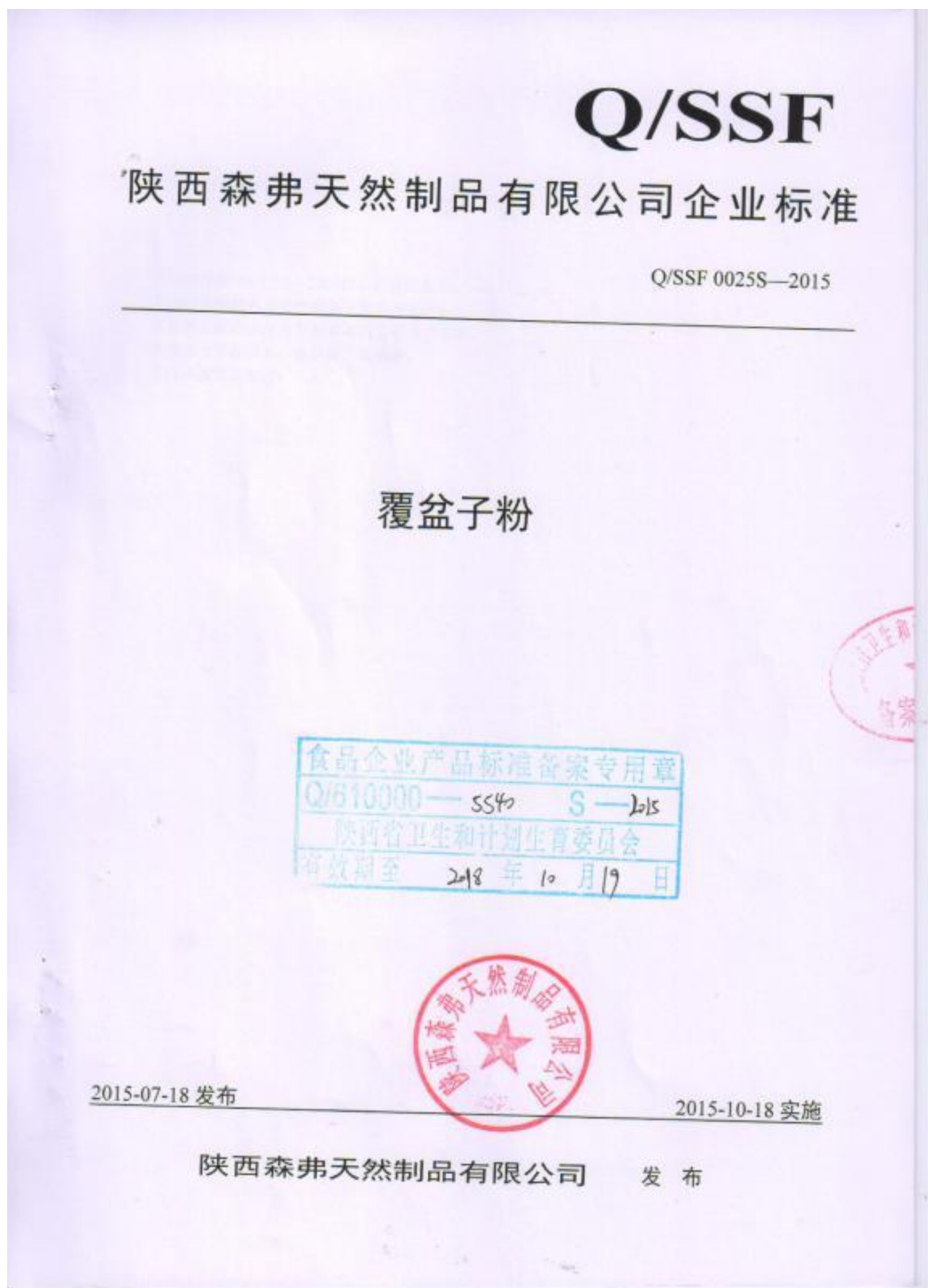
产品在运输过程中应轻装轻卸、注意防雨、防晒、防挤压、防污染，运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有害、有异味物品混装混运。

#### 6.4 贮存

产品应贮存于阴凉、通风、干燥的成品库内，不得直接接触地面、墙面，堆码高度不得高于8个外包装箱的高度，仓库应有防鼠、防尘、防潮设施，并不得与有毒有害物质混放。

在规定的贮运条件下，在包装完好和未经启封的情况下，产品保质期为24个月。

附录A9



Q/SSF 0025S—2015

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。  
本标准由陕西森弗天然制品有限公司提出。  
本标准由陕西森弗天然制品有限公司负责起草。  
本标准主要起草人：金新康、张建平。  
本标准属首次发布。

标准  
★  
专

## 覆盆子粉

### 1 范围

本标准规定了覆盆子粉的技术要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以覆盆子为原料，经水提取、浓缩、适量加入麦芽糊精、喷雾干燥、包装制成的覆盆子粉。

### 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 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 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 5009.28	食品中糖精钠的测定
GB/T 5009.29	食品中山梨酸、苯甲酸的测定
GB/T 5009.35	食品中合成着色剂的测定
GB/T 5009.97	食品中环己基氨基磺酸钠的测定
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 12695	饮料企业良好生产规范
GB/T 14187	包装容器 纸桶
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 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
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》一部	
《保健食品功效成分检测方法》2002年版（王光亚主编）	
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	

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

3.1.1 覆盆子：应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

3.1.2 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。

3.1.3 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。

项 目	要 求
色泽	呈黄棕色至棕色
滋味和气味	味微酸，甘，具有覆盆子粉特有的滋味及气味，无异味
组织形态	呈细粉末状，松散，无结块
冲调性	在温水中极易完全溶解，允许有轻微的浑浊和沉淀，不得有焦屑
杂质	无肉眼可见外来杂质，无焦粉粒和黑点

#### 3.3 理化指标

应符合表2的规定。

项 目	指 标
水分/(g/100g)	≤ 5.0
粗多糖/(mg/100g)	≥ 90.0
总砷（以As计）/(mg/kg)	≤ 0.5
铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤ 1.0
苯甲酸/(g/kg)	不得检出
山梨酸/(g/kg)	不得检出
糖精钠/(g/kg)	不得检出
甜蜜素/(g/kg)	不得检出
胭脂红、苋菜红、柠檬黄和日落黄/(g/kg)	不得检出

#### 3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	0	100	1000
菌落总数/(CFU/g)	≤	1000		
大肠菌群/(MPN/g)	≤	0.4		
霉菌/(CFU/g)	≤	50		

#### 3.5 净含量允差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

#### 3.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

#### 3.7 原料及食品添加剂

3.7.1 原料及食品添加剂均符合国家法律、法规及有关规定。

3.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.7.3 保证不使用和添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可之外的任何物质。

3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

#### 4 检验方法

##### 4.1 感官要求

4.1.1 色泽、滋味和气味、组织形态、杂质：取约 5g 被测样品于洁净的白瓷盘中（或 100ml 烧杯中），用肉眼在自然光线下观察其色泽、组织形态和杂质，嗅其气味，尝其滋味。

4.1.2 冲调性：取约 5g 被测样品于 250ml 烧杯中，用约 200ml 温度 80℃ 左右的开水冲调并搅拌均匀，用肉眼在自然光线下观察其组织形态，嗅其气味，尝其滋味。

##### 4.2 理化指标

4.2.1 水分：按 GB 5009.3 执行。

4.2.2 粗多糖：按《保健食品功效成分检测方法》2002 年版（王光亚主编）中粗多糖的测定方法执行。

4.2.3 总砷：按 GB/T 5009.11 执行。

4.2.4 铅：按 GB 5009.12 执行。

4.2.5 苯甲酸、山梨酸：按 GB/T 5009.29 执行。

4.2.6 糖精钠：按 GB/T 5009.28 执行。

4.2.7 甜蜜素：按 GB/T 5009.97 执行。

4.2.8 胭脂红、苋菜红、柠檬黄和日落黄：按 GB/T 5009.35 执行。

##### 4.3 微生物限量

4.3.1 样品的采样及处理：按 GB 4789.1 执行。

4.3.2 沙门氏菌：按 GB 4789.4 执行。

4.3.3 金黄色葡萄球菌：按 GB 4789.10 中第二法的规定执行。

4.3.4 菌落总数：按 GB 4789.2 执行。

4.3.5 大肠菌群：按 GB 4789.3 执行。

4.3.6 霉菌：按 GB 4789.15 执行。

4.4 净含量允差：按 JJF 1070 的规定执行。

4.5 农药残留限量：按 GB 2763 的规定执行。

#### 5 检验规则

##### 5.1 组批和抽样

以同一次投料，同一班次生产的同品种、同一规格的产品为一批。在每批产品中随机进行抽样，抽样基数不少于 200 个销售包装，2kg 以下包装的抽样数量为 6 个销售包装，2kg 及以上大包装产品应从 6 个大包装中分别取样，分装成 6 个小包装（每个小包装产品质量不小于 200g），抽样质量不得少于 1kg。

##### 5.2 出厂检验

5.2.1 产品应经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。

5.2.2 出厂检验项目为感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群和净含量。

##### 5.3 型式检验

5.3.1 型式检验为本标准 3.2-3.5 的全部项目。

5.3.2 型式检验每半年进行一次，有下列情形时，也应进行。

a) 新品投产时；

b) 停产半年再恢复生产时；

c) 当原料、设备、工艺有较大变化可能影响产品质量时；

d) 国家质量监督机构提出要求时。

#### 5.4 判定规则

5.4.1 检验结果全部项目符合本标准规定时，判该批产品为合格品；

5.4.2 检验项目有不合格项目，可以从该批产品中加倍抽取样品复检，若复检结果仍有一项指标不合格，则判定该批产品不合格。微生物限量指标有一项不合格，则判该批产品不合格，且不得复检。

### 6 标签、包装、运输和贮存

#### 6.1 标签标识

6.1.1 标签标识：应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 外包装标识：应符合 GB/T 191 的规定。

#### 6.2 包装

6.2.1 包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味、符合相应国家食品安全标准的要求。产品包装用塑料袋应符合 GB 9683 或 GB/T 28118 的规定，产品外包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定，产品外包装用纸桶应符合 GB/T 14187 的规定。

6.2.2 销售包装应完整、严密、无破损。

#### 6.3 运输

产品在运输过程中应轻装轻卸、注意防雨、防晒、防挤压、防污染，运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有害、有异味物品混装混运。

#### 6.4 贮存

产品应贮存于阴凉、通风、干燥的成品库内，不得直接接触地面、墙面，堆码高度不得高于8个外包装箱的高度，仓库应有防鼠、防尘、防潮设施，并不得与有毒有害物质混放。

在规定的贮运条件下，在包装完好和未经启封的情况下，产品保质期为24个月。

附录A10



## 前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。  
本标准由陕西森弗天然制品有限公司提出。  
本标准由陕西森弗天然制品有限公司负责起草。  
本标准主要起草人：金新康、张建平。  
本标准属首次发布。

## 佛手粉

### 1 范围

本标准规定了佛手粉的技术要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。  
本标准适用于以佛手为原料，经水提取、浓缩、适量加入麦芽糊精、喷雾干燥、包装制成的佛手粉。

### 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 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 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 5009.28	食品中糖精钠的测定
GB/T 5009.29	食品中山梨酸、苯甲酸的测定
GB/T 5009.35	食品中合成着色剂的测定
GB/T 5009.97	食品中环己基氨基磺酸钠的测定
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	复合食品包装卫生标准
GB 12695	饮料企业良好生产规范
GB/T 14187	包装容器 纸桶
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 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
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》一部

《保健食品功效成分检测方法》2002年版（王光亚主编）

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

Q/SSF 0029S—2015

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

3.1.1 佛手：应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

3.1.2 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。

3.1.3 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

项 目	要 求
色泽	呈黄色或棕黄色
滋味和气味	味酸甜，具有佛手特有的滋味及气味，无异味
组织形态	呈细粉末状，松散，无结块
冲调性	在温水中极易完全溶解，允许有轻微的浑浊和沉淀，不得有焦屑
杂质	无肉眼可见外来杂质，无焦粉粒和黑点

#### 3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2

项 目	指 标
水分/(g/100g)	≤ 5.0
粗多糖/(mg/100g)	≥ 90.0
总砷（以As计）/(mg/kg)	≤ 0.5
铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤ 1.0
苯甲酸/(g/kg)	不得检出
山梨酸/(g/kg)	不得检出
糖精钠/(g/kg)	不得检出
甜蜜素/(g/kg)	不得检出
胭脂红、苋菜红、柠檬黄和日落黄/(g/kg)	不得检出

#### 3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表 3

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	0	100	1000
菌落总数/(CFU/g)	≤	1000		
大肠菌群/(MPN/g)	≤	0.4		
霉菌/(CFU/g)	≤	50		

#### 3.5 净含量允差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

#### 3.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

#### 3.7 原料及食品添加剂

3.7.1 原料及食品添加剂均符合国家法律、法规及有关規定。

- 3.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。
- 3.7.3 保证不使用和添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可之外的任何物质。
- 3.8 生产加工过程的卫生要求  
应符合 GB 12695 的规定。

#### 4 检验方法

##### 4.1 感官要求

- 4.1.1 色泽、滋味和气味、组织形态、杂质：取约 5g 被测样品于洁净的白瓷盘中（或 100ml 烧杯中），用肉眼在自然光线下观察其色泽、组织形态和杂质，嗅其气味，尝其滋味。
- 4.1.2 冲调性：取约 5g 被测样品于 250ml 烧杯中，用约 200ml 温度 80℃ 左右的开水冲调并搅拌均匀，用肉眼在自然光线下观察其组织形态，嗅其气味，尝其滋味。

##### 4.2 理化指标

- 4.2.1 水分：按 GB 5009.3 执行。
- 4.2.2 粗多糖：按《保健食品功效成分检测方法》2002 年版（王光亚主编）中粗多糖的测定方法执行。
- 4.2.3 总砷：按 GB/T 5009.11 执行。
- 4.2.4 铅：按 GB 5009.12 执行。
- 4.2.5 苯甲酸、山梨酸：按 GB/T 5009.29 执行。
- 4.2.6 糖精钠：按 GB/T 5009.28 执行。
- 4.2.7 甜蜜素：按 GB/T 5009.97 执行。
- 4.2.8 胭脂红、苋菜红、柠檬黄和日落黄：按 GB/T 5009.35 执行。

##### 4.3 微生物限量

- 4.3.1 样品的采样及处理：按 GB 4789.1 执行。
- 4.3.2 沙门氏菌：按 GB 4789.4 执行。
- 4.3.3 金黄色葡萄球菌：按 GB 4789.10 中第二法的规定执行。
- 4.3.4 菌落总数：按 GB 4789.2 执行。
- 4.3.5 大肠菌群：按 GB 4789.3 执行。
- 4.3.6 霉菌：按 GB 4789.15 执行。
- 4.4 净含量允差：按 JJF 1070 的规定执行。
- 4.5 农药残留限量：按 GB 2763 的规定执行。

#### 5 检验规则

##### 5.1 组批和抽样

以同一次投料，同一班次生产的同品种、同一规格的产品为一批。在每批产品中随机进行抽样，抽样基数不少于 200 个销售包装，2kg 以下包装的抽样数量为 6 个销售包装，2kg 及以上大包装产品应从 6 个大包装中分别取样，分装成 6 个小包装（每个小包装产品质量不小于 200g），抽样质量不得少于 1kg。

##### 5.2 出厂检验

- 5.2.1 产品应经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。
- 5.2.2 出厂检验项目为感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群和净含量。

##### 5.3 型式检验

- 5.3.1 型式检验为本标准 3.2~3.5 的全部项目。
- 5.3.2 型式检验每半年进行一次，有下列情形时，也应进行。
- 新品投产时；
  - 停产半年再恢复生产时；
  - 当原料、设备、工艺有较大变化可能影响产品质量时；

Q/SSF 0029S—2015

d) 国家质量监督机构提出要求时。

#### 5.4 判定规则

5.4.1 检验结果全部项目符合本标准规定时，判该批产品为合格品；

5.4.2 检验项目有不合格项目，可以从该批产品中加倍抽取样品复检，若复检结果仍有一项指标不合格，则判定该批产品不合格。微生物限量指标有一项不合格，则判该批产品不合格，且不得复检。

### 6 标签、包装、运输和贮存

#### 6.1 标签标识

6.1.1 标签标识：应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 外包装标识：应符合 GB/T 191 的规定。

#### 6.2 包装

6.2.1 包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味，符合相应国家食品安全标准的要求。产品包装用塑料袋应符合 GB 9683 或 GB/T 28118 的规定，产品外包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定，产品外包装用纸桶应符合 GB/T 14187 的规定。

6.2.2 销售包装应完整、严密、无破损。

#### 6.3 运输

产品在运输过程中应轻装轻卸，注意防雨、防晒、防挤压、防污染，运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有害、有异味物品混装混运。

#### 6.4 贮存

产品应贮存于阴凉、通风、干燥的成品库内，不得直接接触地面、墙面，堆码高度不得高于8个外包装箱的高度，仓库应有防鼠、防尘、防潮设施，并不得与有毒有害物质混放。

在规定的贮运条件下，在包装完好和未经启封的情况下，产品保质期为24个月。

附录B1



Q/SSF 0034S—2015

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。  
本标准由陕西森弗天然制品有限公司提出。  
本标准由陕西森弗天然制品有限公司负责起草。  
本标准主要起草人：金新康、张建平。  
本标准属首次发布。

15

## 益智仁粉

### 1 范围

本标准规定了益智仁粉的技术要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以益智仁为原料，经水提取、浓缩、适量加入麦芽糊精、喷雾干燥、包装制成的益智仁粉。

### 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 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 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 5009.28	食品中糖精钠的测定
GB/T 5009.29	食品中山梨酸、苯甲酸的测定
GB/T 5009.35	食品中合成着色剂的测定
GB/T 5009.97	食品中环己基氨基磺酸钠的测定
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 12695	饮料企业良好生产规范
GB/T 14187	包装容器 纸桶
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 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
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》一部

《保健食品功效成分检测方法》2002年版（王光亚主编）

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

Q/SSF 0034S—2015

**3 技术要求****3.1 原辅料要求**

3.1.1 益智仁：应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

3.1.2 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。

3.1.3 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

项 目	要 求
色泽	呈浅红棕色至棕色
滋味和气味	具有益智仁粉特有的滋味及气味，滋味微苦，无异味
组织形态	呈细粉末状，松散，无结块
冲调性	在温水中极易完全溶解，允许有轻微的浑浊和沉淀，不得有焦屑
杂质	无肉眼可见外来杂质，无焦粉粒和黑点

**3.3 理化指标**

应符合表2的规定。

表 2

项 目	指 标
水分/(g/100g)	≤ 5.0
粗多糖/(mg/100g)	≥ 90.0
总砷（以As计）/(mg/kg)	≤ 0.5
铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤ 1.0
苯甲酸/(g/kg)	不得检出
山梨酸/(g/kg)	不得检出
糖精钠/(g/kg)	不得检出
甜蜜素/(g/kg)	不得检出
胭脂红、苋菜红、柠檬黄和日落黄/(g/kg)	不得检出

**3.4 微生物限量**

应符合表3的规定。

表 3

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
金黄色葡萄球菌(CFU/g)	5	0	100	1000
菌落总数(CFU/g) ≤	1000			
大肠菌群(MPN/g) ≤	0.4			
霉菌(CFU/g) ≤	50			

**3.5 净含量允差**

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

**3.6 农药残留限量**

应符合GB 2763的规定。

**3.7 原料及食品添加剂**

3.7.1 原料及食品添加剂均符合国家法律、法规及有关規定。

Q/SSF 0034S—2015

3.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.7.3 保证不使用和添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可之外的任何物质。

### 3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

## 4 检验方法

### 4.1 感官要求

4.1.1 色泽、滋味和气味、组织形态、杂质：取约 5g 被测样品于洁净的白瓷盘中（或 100ml 烧杯中），用肉眼在自然光线下观察其色泽、组织形态和杂质，嗅其气味，尝其滋味。

4.1.2 冲调性：取约 5g 被测样品于 250ml 烧杯中，用约 200ml 温度 80℃ 左右的开水冲调并搅拌均匀，用肉眼在自然光线下观察其组织形态，嗅其气味，尝其滋味。

### 4.2 理化指标

4.2.1 水分：按 GB 5009.3 执行。

4.2.2 粗多糖：按《保健食品功效成分检测方法》2002 年版（王光亚主编）中粗多糖的测定方法执行。

4.2.3 总砷：按 GB/T 5009.11 执行。

4.2.4 铅：按 GB 5009.12 执行。

4.2.5 苯甲酸、山梨酸：按 GB/T 5009.29 执行。

4.2.6 糖精钠：按 GB/T 5009.28 执行。

4.2.7 甜蜜素：按 GB/T 5009.97 执行。

4.2.8 胭脂红、苋菜红、柠檬黄和日落黄：按 GB/T 5009.35 执行。

### 4.3 微生物限量

4.3.1 样品的采样及处理：按 GB 4789.1 执行。

4.3.2 沙门氏菌：按 GB 4789.4 执行。

4.3.3 金黄色葡萄球菌：按 GB 4789.10 中第二法的规定执行。

4.3.4 菌落总数：按 GB 4789.2 执行。

4.3.5 大肠菌群：按 GB 4789.3 执行。

4.3.6 霉菌：按 GB 4789.15 执行。

4.4 净含量允差：按 JJF 1070 的规定执行。

4.5 农药残留限量：按 GB 2763 的规定执行。

## 5 检验规则

### 5.1 组批和抽样

以同一次投料，同一班次生产的同品种、同一规格的产品为一批。在每批产品中随机进行抽样，抽样基数不少于 200 个销售包装，2kg 以下包装的抽样数量为 6 个销售包装，2kg 及以上大包装产品应从 6 个大包装中分别取样，分装成 6 个小包装（每个小包装产品质量不小于 200g），抽样质量不得少于 1kg。

### 5.2 出厂检验

5.2.1 产品应经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。

5.2.2 出厂检验项目为感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群和净含量。

### 5.3 型式检验

5.3.1 型式检验为本标准 3.2~3.5 的全部项目。

5.3.2 型式检验每半年进行一次，有下列情形时，也应进行。

- a) 新品投产时；
- b) 停产半年再恢复生产时；
- c) 当原料、设备、工艺有较大变化可能影响产品质量时；

Q/SSF 0034S—2015

d) 国家质量监督机构提出要求时。

#### 5.4 判定规则

5.4.1 检验结果全部项目符合本标准规定时，判该批产品为合格品；

5.4.2 检验项目有不合格项目，可以从该批产品中加倍抽取样品复检，若复检结果仍有一项指标不合格，则判定该批产品不合格。微生物限量指标有一项不合格，则判该批产品不合格，且不得复检。

### 6 标签、包装、运输和贮存

#### 6.1 标签标识

6.1.1 标签标识：应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 外包装标识：应符合 GB/T 191 的规定。

#### 6.2 包装

6.2.1 包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味、符合相应国家食品安全标准的要求。产品包装用塑料袋应符合 GB 9683 或 GB/T 28118 的规定，产品外包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定，产品外包装用纸桶应符合 GB/T 14187 的规定。

6.2.2 销售包装应完整、严密、无破损。

#### 6.3 运输

产品在运输过程中应轻装轻卸、注意防雨、防晒、防挤压、防污染，运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有害、有异味物品混装混运。

#### 6.4 贮存

产品应贮存于阴凉、通风、干燥的成品库内，不得直接接触地面、墙面，堆码高度不得高于8个外包装箱的高度，仓库应有防鼠、防尘、防潮设施，并不得与有毒有害物质混放。

在规定的贮运条件下，在包装完好和未经启封的情况下，产品保质期为24个月。

附录B2

# Q/SSF

## 陕西森弗天然制品有限公司企业标准

Q/SSF 0035S—2015

### 白芷粉

食品企业产品标准备案专用章		
Q/610000—5608	S—005	
陕西省卫生和计划生育委员会		
有效期至	2018年	10月22日



2015-07-18 发布

2015-10-18 实施

陕西森弗天然制品有限公司 发布

Q/SSF 0035S—2015

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。  
本标准由陕西森弗天然制品有限公司提出。  
本标准由陕西森弗天然制品有限公司负责起草。  
本标准主要起草人：金新康、张建平。  
本标准属首次发布。

1.000.000.000.000

## 白芷粉

### 1 范围

本标准规定了白芷粉的技术要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。  
本标准适用于以白芷为原料，经水提取、浓缩、适量加入麦芽糊精、喷雾干燥、包装制成的白芷粉。

### 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 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 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 5009.28	食品中糖精钠的测定
GB/T 5009.29	食品中山梨酸、苯甲酸的测定
GB/T 5009.35	食品中合成着色剂的测定
GB/T 5009.97	食品中环己基氨基磺酸钠的测定
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 12695	饮料企业良好生产规范
GB/T 14187	包装容器 纸桶
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 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
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》一部

《保健食品功效成分检测方法》2002年版（王光亚主编）

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

### 3 技术要求

Q/SSF 0035S—2015

**3.1 原辅料要求**

3.1.1 白芷：应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

3.1.2 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。

3.1.3 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

项 目	要 求
色泽	呈黄色至棕黄色
滋味和气味	具有白芷粉特有的滋味及气味，滋味微苦，无异味
组织形态	呈细粉末状，松散，无结块
冲调性	在温水中极易完全溶解，允许有轻微的浑浊和沉淀，不得有焦屑
杂质	无肉眼可见外来杂质，无焦粒和黑点

**3.3 理化指标**

应符合表2的规定。

表 2

项 目	指 标
水分/(g/100g)	≤ 5.0
粗多糖/(mg/100g)	≥ 80.0
总砷（以As计）/(mg/kg)	≤ 0.5
铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤ 1.0
苯甲酸/(g/kg)	不得检出
山梨酸/(g/kg)	不得检出
糖精钠/(g/kg)	不得检出
甜蜜素/(g/kg)	不得检出
胭脂红、苋菜红、柠檬黄和日落黄/(g/kg)	不得检出

**3.4 微生物限量**

应符合表3的规定。

表 3

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	0	100	1000
菌落总数/(CFU/g)	≤		1000	
大肠菌群/(MPN/g)	≤		0.4	
霉菌/(CFU/g)	≤		50	

**3.5 净含量允差**

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

**3.6 农药残留限量**

应符合GB 2763的规定。

**3.7 原料及食品添加剂**

3.7.1 原料及食品添加剂均符合国家法律、法规及有关规定。

3.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

Q/SSF 0035S—2015

3.7.3 保证不使用和添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可之外的任何物质。

### 3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12695的规定。

## 4 检验方法

### 4.1 感官要求

4.1.1 色泽、滋味和气味、组织形态、杂质：取约 5g 被测样品于洁净的白瓷盘中（或 100ml 烧杯中），用肉眼在自然光线下观察其色泽、组织形态和杂质，嗅其气味，尝其滋味。

4.1.2 冲调性：取约 5g 被测样品于 250ml 烧杯中，用约 200ml 温度 80℃ 左右的开水冲调并搅拌均匀，用肉眼在自然光线下观察其组织形态，嗅其气味，尝其滋味。

### 4.2 理化指标

4.2.1 水分：按 GB 5009.3 执行。

4.2.2 粗多糖：按《保健食品功效成分检测方法》2002 年版（王光亚主编）中粗多糖的测定方法执行。

4.2.3 总砷：按 GB/T 5009.11 执行。

4.2.4 铅：按 GB 5009.12 执行。

4.2.5 苯甲酸、山梨酸：按 GB/T 5009.29 执行。

4.2.6 糖精钠：按 GB/T 5009.28 执行。

4.2.7 甜蜜素：按 GB/T 5009.97 执行。

4.2.8 胭脂红、苋菜红、柠檬黄和日落黄：按 GB/T 5009.35 执行。

### 4.3 微生物限量

4.3.1 样品的采样及处理：按 GB 4789.1 执行。

4.3.2 沙门氏菌：按 GB 4789.4 执行。

4.3.3 金黄色葡萄球菌：按 GB 4789.10 中第二法的规定执行。

4.3.4 菌落总数：按 GB 4789.2 执行。

4.3.5 大肠菌群：按 GB 4789.3 执行。

4.3.6 霉菌：按 GB 4789.15 执行。

4.4 净含量允差：按 JJF 1070 的规定执行。

4.5 农药残留限量：按 GB 2763 的规定执行。

## 5 检验规则

### 5.1 组批和抽样

以同一次投料，同一班次生产的同品种、同一规格的产品为一批。在每批产品中随机进行抽样，抽样基数不少于 200 个销售包装，2kg 以下包装的抽样数量为 6 个销售包装，2kg 及以上大包装产品应从 6 个大包装中分别取样，分装成 6 个小包装（每个小包装产品质量不小于 200g），抽样质量不得少于 1kg。

### 5.2 出厂检验

5.2.1 产品应经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。

5.2.2 出厂检验项目为感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群和净含量。

### 5.3 型式检验

5.3.1 型式检验为本标准 3.2~3.5 的全部项目。

5.3.2 型式检验每半年进行一次，有下列情形时，也应进行。

- a) 新品投产时；
- b) 停产半年再恢复生产时；
- c) 当原料、设备、工艺有较大变化可能影响产品质量时；
- d) 国家质量监督机构提出要求时。

#### 5.4 判定规则

5.4.1 检验结果全部项目符合本标准规定时，判该批产品为合格品；

5.4.2 检验项目有不合格项目，可以从该批产品中加倍抽取样品复检，若复检结果仍有一项指标不合格，则判定该批产品不合格。微生物限量指标有一项不合格，则判该批产品不合格，且不得复检。

#### 6 标签、包装、运输和贮存

##### 6.1 标签标识

6.1.1 标签标识：应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 外包装标识：应符合 GB/T 191 的规定。

##### 6.2 包装

6.2.1 包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味，符合相应国家食品安全标准的要求。产品包装用塑料袋应符合 GB 9683 或 GB/T 28118 的规定，产品外包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定，产品外包装用纸桶应符合 GB/T 14187 的规定。

6.2.2 销售包装应完整、严密、无破损。

##### 6.3 运输

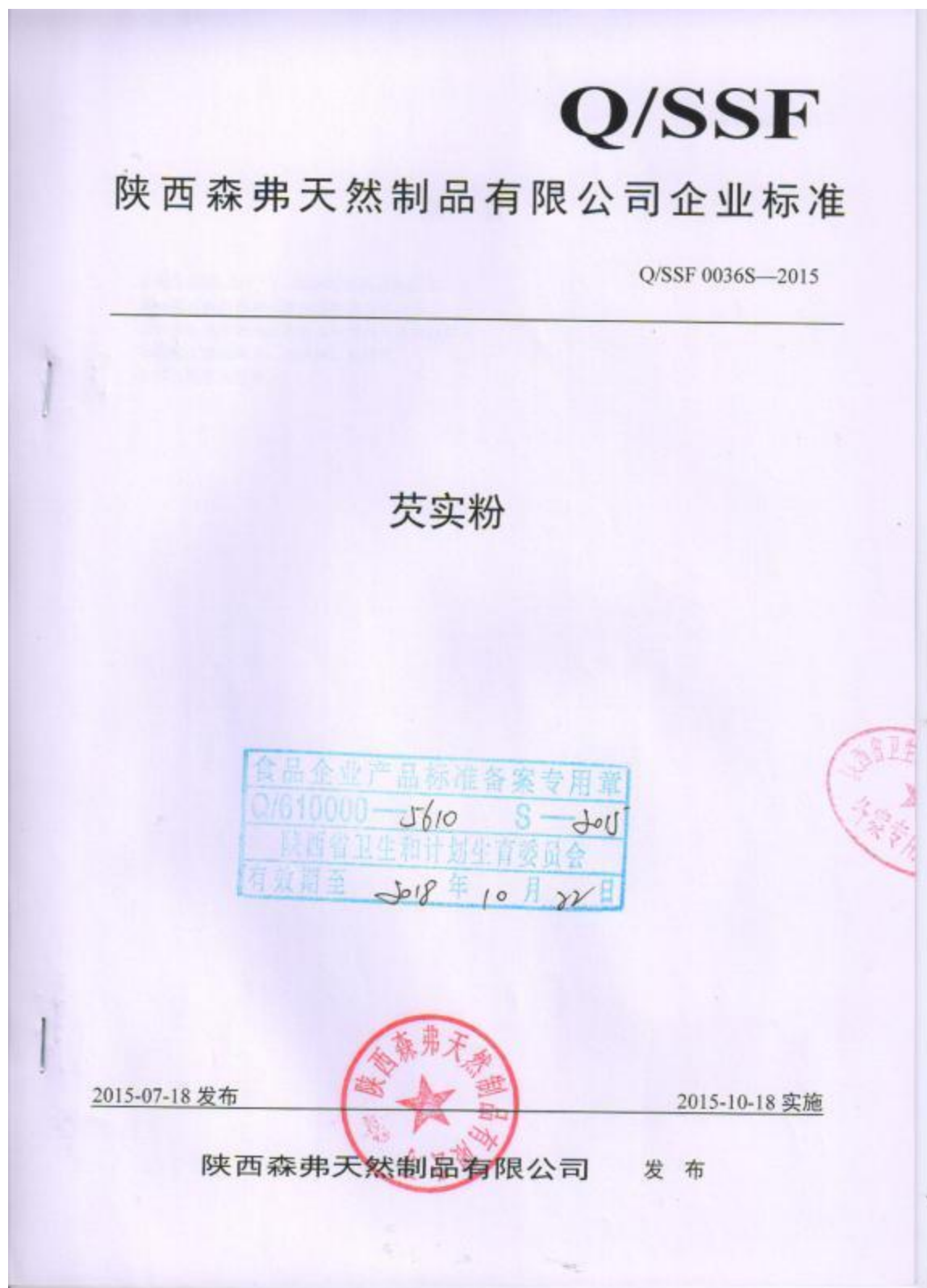
产品在运输过程中应轻装轻卸、注意防雨、防晒、防挤压、防污染，运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有害、有异味物品混装混运。

##### 6.4 贮存

产品应贮存于阴凉、通风、干燥的成品库内，不得直接接触地面、墙面，堆码高度不得高于8个外包装箱的高度，仓库应有防鼠、防尘、防潮设施，并不得与有毒有害物质混放。

在规定的贮运条件下，在包装完好和未经启封的情况下，产品保质期为24个月。

附录B3



## 前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。  
本标准由陕西森弗天然制品有限公司提出。  
本标准由陕西森弗天然制品有限公司负责起草。  
本标准主要起草人：金新康、张建平。  
本标准属首次发布。

## 芡实粉

### 1 范围

本标准规定了芡实粉的技术要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以芡实为原料，经水提取、浓缩、适量加入麦芽糊精、喷雾干燥、包装制成的芡实粉。

### 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 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 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 5009.28	食品中糖精钠的测定
GB/T 5009.29	食品中山梨酸、苯甲酸的测定
GB/T 5009.35	食品中合成着色剂的测定
GB/T 5009.97	食品中环己基氨基磺酸钠的测定
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 12695	饮料企业良好生产规范
GB/T 14187	包装容器 纸桶
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 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
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》一部

《保健食品功效成分检测方法》2002年版（王光亚主编）

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

Q/SSF 0036S—2015

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

3.1.1 芡实：应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

3.1.2 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。

3.1.3 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

项 目	要 求
色泽	呈白色至黄白色
滋味和气味	具有芡实粉特有的滋味及气味，滋味微甜，无异味
组织形态	呈细粉末状，松散，无结块
冲调性	在温水中极易完全溶解，允许有轻微的浑浊和沉淀，不得有鱼屑
杂质	无肉眼可见外来杂质，无鱼粉粒和黑点

#### 3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2

项 目	指 标
水分/(g/100g)	≤ 5.0
粗多糖/(mg/100g)	≥ 90.0
总砷（以As计）/(mg/kg)	≤ 0.5
铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤ 1.0
苯甲酸/(g/kg)	不得检出
山梨酸/(g/kg)	不得检出
糖精钠/(g/kg)	不得检出
甜蜜素/(g/kg)	不得检出
胭脂红、苋菜红、柠檬黄和日落黄/(g/kg)	不得检出

#### 3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表 3

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	0	100	1000
菌落总数/(CFU/g)	≤	1000		
大肠菌群/(MPN/g)	≤	0.4		
霉菌/(CFU/g)	≤	50		

#### 3.5 净含量允差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

#### 3.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

#### 3.7 原料及食品添加剂

3.7.1 原料及食品添加剂均符合国家法律、法规及有关规定。

Q/SSF 0036S—2015

3.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.7.3 保证不使用和添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可之外的任何物质。

### 3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

## 4 检验方法

### 4.1 感官要求

4.1.1 色泽、滋味和气味、组织形态、杂质：取约 5g 被测样品于洁净的白瓷盘中（或 100ml 烧杯中），用肉眼在自然光线下观察其色泽、组织形态和杂质，嗅其气味，尝其滋味。

4.1.2 冲调性：取约 5g 被测样品于 250ml 烧杯中，用约 200ml 温度 80℃ 左右的开水冲调并搅拌均匀，用肉眼在自然光线下观察其组织形态，嗅其气味，尝其滋味。

### 4.2 理化指标

4.2.1 水分：按 GB 5009.3 执行。

4.2.2 粗多糖：按《保健食品功效成分检测方法》2002 年版（王光亚主编）中粗多糖的测定方法执行。

4.2.3 总砷：按 GB/T 5009.11 执行。

4.2.4 铅：按 GB 5009.12 执行。

4.2.5 苯甲酸、山梨酸：按 GB/T 5009.29 执行。

4.2.6 糖精钠：按 GB/T 5009.28 执行。

4.2.7 甜蜜素：按 GB/T 5009.97 执行。

4.2.8 胭脂红、苋菜红、柠檬黄和日落黄：按 GB/T 5009.35 执行。

### 4.3 微生物限量

4.3.1 样品的采样及处理：按 GB 4789.1 执行。

4.3.2 沙门氏菌：按 GB 4789.4 执行。

4.3.3 金黄色葡萄球菌：按 GB 4789.10 中第二法的规定执行。

4.3.4 菌落总数：按 GB 4789.2 执行。

4.3.5 大肠菌群：按 GB 4789.3 执行。

4.3.6 霉菌：按 GB 4789.15 执行。

4.4 净含量允差：按 JJF 1070 的规定执行。

4.5 农药残留限量：按 GB 2763 的规定执行。

## 5 检验规则

### 5.1 组批和抽样

以同一次投料，同一班次生产的同品种、同一规格的产品为一批。在每批产品中随机进行抽样，抽样基数不少于 200 个销售包装，2kg 以下包装的抽样数量为 6 个销售包装，2kg 及以上大包装产品应从 6 个大包装中分别取样，分装成 6 个小包装（每个小包装产品质量不小于 200g），抽样质量不得少于 1kg。

### 5.2 出厂检验

5.2.1 产品应经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。

5.2.2 出厂检验项目为感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群和净含量。

### 5.3 型式检验

5.3.1 型式检验为本标准 3.2-3.5 的全部项目。

5.3.2 型式检验每半年进行一次，有下列情形时，也应进行。

a) 新品投产时；

b) 停产半年再恢复生产时；

c) 当原料、设备、工艺有较大变化可能影响产品质量时；

d) 国家质量监督机构提出要求时。

#### 5.4 判定规则

5.4.1 检验结果全部项目符合本标准规定时，判该批产品为合格品；

5.4.2 检验项目有不合格项目，可以从该批产品中加倍抽取样品复检，若复检结果仍有一项指标不合格，则判定该批产品不合格。微生物限量指标有一项不合格，则判该批产品不合格，且不得复检。

### 6 标签、包装、运输和贮存

#### 6.1 标签标识

6.1.1 标签标识：应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 外包装标识：应符合 GB/T 191 的规定。

#### 6.2 包装

6.2.1 包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味，符合相应国家食品安全标准的要求。产品包装用塑料袋应符合 GB 9683 或 GB/T 28118 的规定，产品外包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定，产品外包装用纸桶应符合 GB/T 14187 的规定。

6.2.2 销售包装应完整、严密、无破损。

#### 6.3 运输

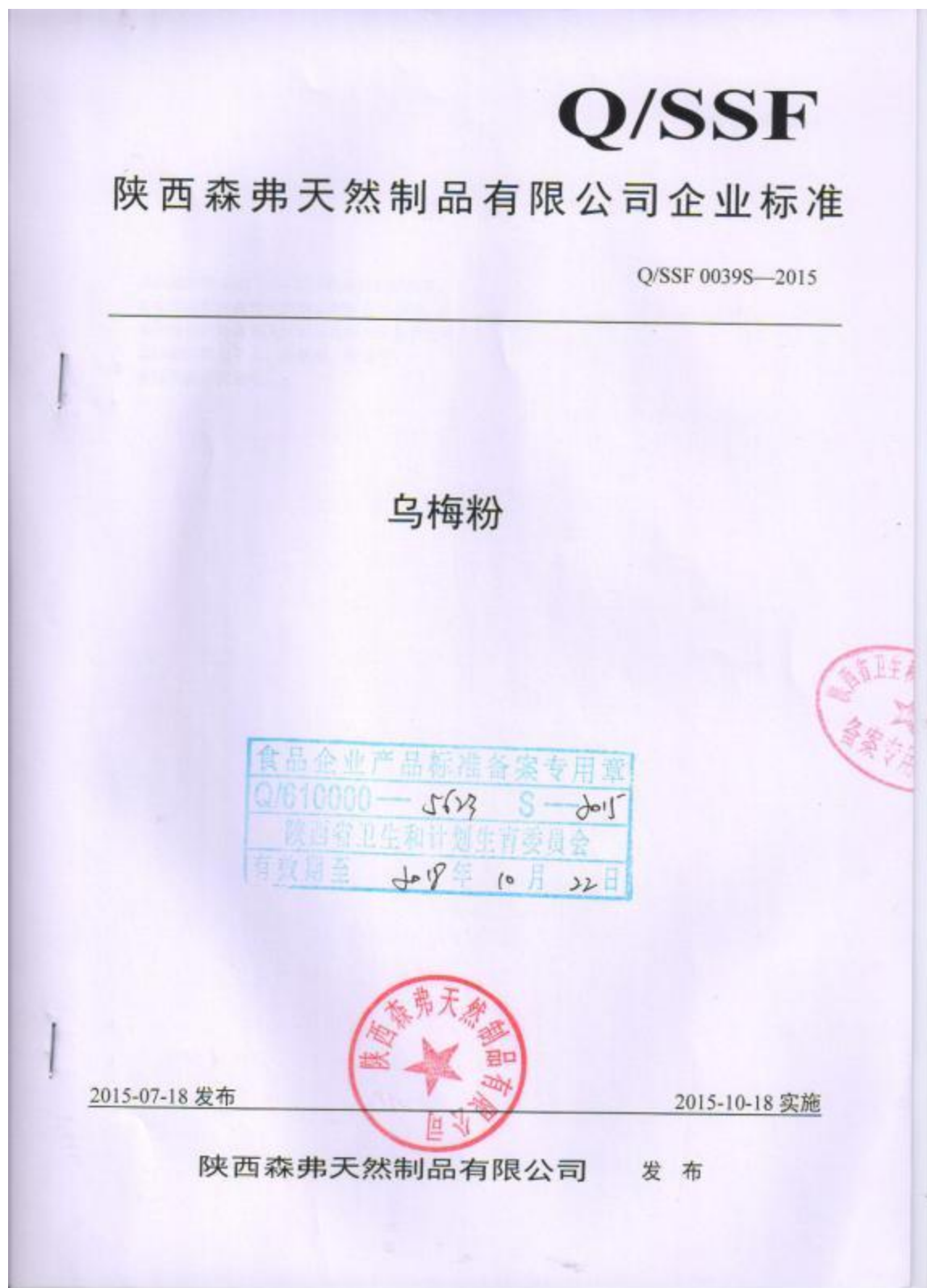
产品在运输过程中应轻装轻卸，注意防雨、防晒、防挤压、防污染，运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有害、有异味物品混装混运。

#### 6.4 贮存

产品应贮存于阴凉、通风、干燥的成品库内，不得直接接触地面、墙面，堆码高度不得高于8个外包装箱的高度，仓库应有防鼠、防尘、防潮设施，并不得与有毒有害物质混放。

在规定的贮运条件下，在包装完好和未经启封的情况下，产品保质期为24个月。

附录B4



Q/SSF 0039S—2015

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。  
本标准由陕西森弗天然制品有限公司提出。  
本标准由陕西森弗天然制品有限公司负责起草。  
本标准主要起草人：金新康、张建平。  
本标准属首次发布。

Q/SSF 0039S—2015

## 乌梅粉

### 1 范围

本标准规定了乌梅粉的技术要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。  
本标准适用于以乌梅为原料，经水提取、浓缩、适量加入麦芽糊精、喷雾干燥、包装制成的乌梅粉。

### 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 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 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 5009.28	食品中糖精钠的测定
GB/T 5009.29	食品中山梨酸、苯甲酸的测定
GB/T 5009.35	食品中合成着色剂的测定
GB/T 5009.97	食品中环己基氨基磺酸钠的测定
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 12695	饮料企业良好生产规范
GB/T 14187	包装容器 纸桶
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 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
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》一部
	《保健食品功效成分检测方法》2002年版（王光亚主编）
	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

Q/SSF 0039S—2015

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

3.1.1 乌梅：应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

3.1.2 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。

3.1.3 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

项 目	要 求
色泽	呈淡黄色或乳白色或棕色至棕褐色
滋味和气味	具有乌梅粉特有的滋味及气味，滋味酸甜，无异味
组织形态	呈细粉末状，松散，无结块
冲调性	在温水中极易完全溶解，允许有轻微的浑浊和沉淀，不得有焦屑
杂质	无肉眼可见外来杂质，无焦粉粒和黑点

#### 3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2

项 目	指 标
水分/(g/100g)	≤ 5.0
粗多糖/(mg/100g)	≥ 90.0
总砷（以As计）/(mg/kg)	≤ 0.5
铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤ 1.0
苯甲酸/(g/kg)	不得检出
山梨酸/(g/kg)	不得检出
糖精钠/(g/kg)	不得检出
甜蜜素/(g/kg)	不得检出
胭脂红、苋菜红、柠檬黄和日落黄/(g/kg)	不得检出

#### 3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表 3

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	0	100	1000
菌落总数/(CFU/g)	≤		1000	
大肠菌群/(MPN/g)	≤		0.4	
霉菌/(CFU/g)	≤		50	

#### 3.5 净含量允差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

#### 3.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

#### 3.7 原料及食品添加剂

3.7.1 原料及食品添加剂均符合国家法律、法规及有关规定。

Q/SSF 0039S—2015

3.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.7.3 保证不使用和添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可之外的任何物质。

3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

#### 4 检验方法

##### 4.1 感官要求

4.1.1 色泽、滋味和气味、组织形态、杂质：取约 5g 被测样品于洁净的白瓷盘中（或 100ml 烧杯中），用肉眼在自然光线下观察其色泽、组织形态和杂质，嗅其气味，尝其滋味。

4.1.2 冲调性：取约 5g 被测样品于 250ml 烧杯中，用约 200ml 温度 80℃ 左右的开水冲调并搅拌均匀，用肉眼在自然光线下观察其组织形态，嗅其气味，尝其滋味。

##### 4.2 理化指标

4.2.1 水分：按 GB 5009.3 执行。

4.2.2 粗多糖：按《保健食品功效成分检测方法》2002 年版（王光亚主编）中粗多糖的测定方法执行。

4.2.3 总砷：按 GB/T 5009.11 执行。

4.2.4 铅：按 GB 5009.12 执行。

4.2.5 苯甲酸、山梨酸：按 GB/T 5009.29 执行。

4.2.6 糖精钠：按 GB/T 5009.28 执行。

4.2.7 甜蜜素：按 GB/T 5009.97 执行。

4.2.8 胭脂红、苋菜红、柠檬黄和日落黄：按 GB/T 5009.35 执行。

##### 4.3 微生物限量

4.3.1 样品的采样及处理：按 GB 4789.1 执行。

4.3.2 沙门氏菌：按 GB 4789.4 执行。

4.3.3 金黄色葡萄球菌：按 GB 4789.10 中第二法的规定执行。

4.3.4 菌落总数：按 GB 4789.2 执行。

4.3.5 大肠菌群：按 GB 4789.3 执行。

4.3.6 霉菌：按 GB 4789.15 执行。

4.4 净含量允差：按 JJF 1070 的规定执行。

4.5 农药残留限量：按 GB 2763 的规定执行。

#### 5 检验规则

##### 5.1 组批和抽样

以同一次投料，同一班次生产的同品种、同一规格的产品为一批。在每批产品中随机进行抽样，抽样基数不少于 200 个销售包装；2kg 以下包装的抽样数量为 6 个销售包装，2kg 及以上大包装产品应从 6 个大包装中分别取样，分装成 6 个小包装（每个小包装产品质量不小于 200g），抽样质量不得少于 1kg。

##### 5.2 出厂检验

5.2.1 产品应经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。

5.2.2 出厂检验项目为感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群和净含量。

##### 5.3 型式检验

5.3.1 型式检验为本标准 3.2-3.5 的全部项目。

5.3.2 型式检验每半年进行一次，有下列情形时，也应进行。

- a) 新品投产时；
- b) 停产半年再恢复生产时；
- c) 当原料、设备、工艺有较大变化可能影响产品质量时；

Q/SSF 0039S—2015

d) 国家质量监督机构提出要求时。

#### 5.4 判定规则

5.4.1 检验结果全部项目符合本标准规定时，判该批产品为合格品；

5.4.2 检验项目有不合格项目，可以从该批产品中加倍抽取样品复检，若复检结果仍有一项指标不合格，则判定该批产品不合格。微生物限量指标有一项不合格，则判该批产品不合格，且不得复检。

### 6 标签、包装、运输和贮存

#### 6.1 标签标识

6.1.1 标签标识：应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 外包装标识：应符合 GB/T 191 的规定。

#### 6.2 包装

6.2.1 包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味，符合相应国家食品安全标准的要求。产品包装用塑料袋应符合 GB 9683 或 GB/T 28118 的规定，产品外包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定，产品外包装用纸桶应符合 GB/T 14187 的规定。

6.2.2 销售包装应完整、严密、无破损。

#### 6.3 运输

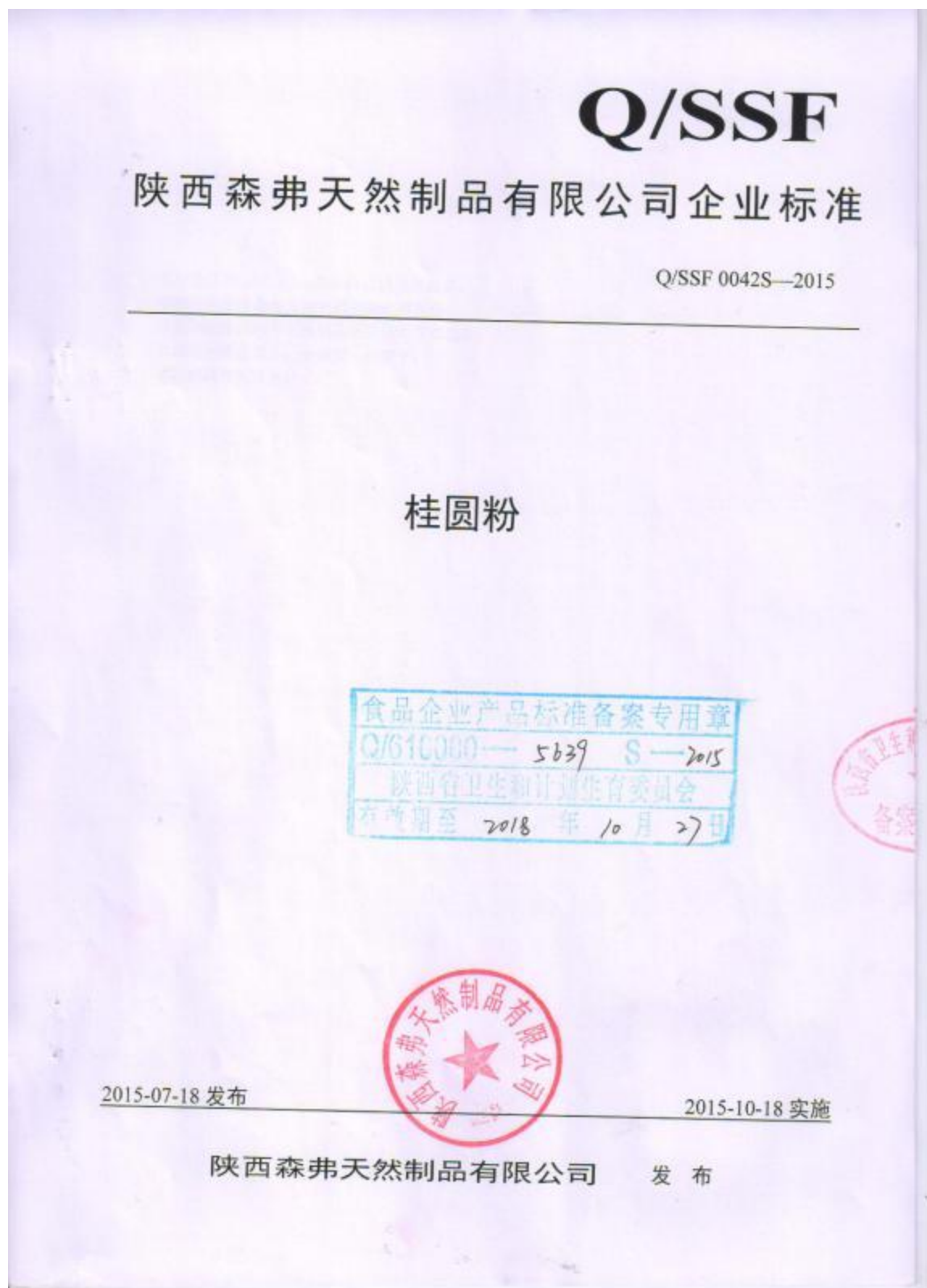
产品在运输过程中应轻装轻卸、注意防雨、防晒、防挤压、防污染，运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有害、有异味物品混装混运。

#### 6.4 贮存

产品应贮存于阴凉、通风、干燥的成品库内，不得直接接触地面、墙面，堆码高度不得高于8个外包装箱的高度，仓库应有防鼠、防尘、防潮设施，并不得与有毒有害物质混放。

在规定的贮运条件下，在包装完好和未经启封的情况下，产品保质期为24个月。

附录B5



Q/SSF 0042S—2015

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。  
本标准由陕西森弗天然制品有限公司提出。  
本标准由陕西森弗天然制品有限公司负责起草。  
本标准主要起草人：金新康、张建平。  
本标准属首次发布。

## 桂圆粉

### 1 范围

本标准规定了桂圆粉的技术要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。  
本标准适用于以桂圆为原料，经水提取、浓缩、适量加入麦芽糊精、喷雾干燥、包装制成的桂圆粉。

### 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 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 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 5009.28	食品中糖精钠的测定
GB/T 5009.29	食品中山梨酸、苯甲酸的测定
GB/T 5009.35	食品中合成着色剂的测定
GB/T 5009.97	食品中环己基氨基磺酸钠的测定
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 12695	饮料企业良好生产规范
GB/T 14187	包装容器 纸桶
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 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
JF 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》一部

《保健食品功效成分检测方法》2002年版（王光亚主编）

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

Q/SSF 0042S—2015

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 桂圆：应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。  
 3.1.2 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。  
 3.1.3 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

项 目	要 求
色泽	呈淡黄色或乳白色或黄色至棕褐色
滋味和气味	具有桂圆粉特有的滋味及气味。滋味微甜，无异味
组织形态	呈细粉末状，松散，无结块
冲调性	在温水中极易完全溶解，允许有轻微的浮油和沉淀，不得有焦屑
杂质	无肉眼可见外来杂质，无焦粉粒和黑点

#### 3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2

项 目	指 标
水分/(g/100g)	≤ 5.0
粗多糖/(mg/100g)	≥ 90.0
总砷（以As计）/(mg/kg)	≤ 0.5
铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤ 1.0
苯甲酸/(g/kg)	不得检出
山梨酸/(g/kg)	不得检出
糖精钠/(g/kg)	不得检出
甜蜜素/(g/kg)	不得检出
胭脂红、苋菜红、柠檬黄和日落黄/(g/kg)	不得检出

#### 3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表 3

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	0	100	1000
菌落总数/(CFU/g)	≤	1000		
大肠菌群/(MPN/g)	≤	0.4		
霉菌/(CFU/g)	≤	50		

#### 3.5 净含量允差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

#### 3.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

#### 3.7 原料及食品添加剂

3.7.1 原料及食品添加剂均符合国家法律、法规及有关规定。

3.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.7.3 保证不使用和添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可之外的任何物质。

3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

#### 4 检验方法

##### 4.1 感官要求

4.1.1 色泽、滋味和气味、组织形态、杂质：取约 5g 被测样品于洁净的白瓷盘中（或 100ml 烧杯中），用肉眼在自然光线下观察其色泽、组织形态和杂质，嗅其气味，尝其滋味。

4.1.2 冲调性：取约 5g 被测样品于 250ml 烧杯中，用约 200ml 温度 80℃ 左右的开水冲调并搅拌均匀，用肉眼在自然光线下观察其组织形态，嗅其气味，尝其滋味。

##### 4.2 理化指标

4.2.1 水分：按 GB 5009.3 执行。

4.2.2 粗多糖：按《保健食品功效成分检测方法》2002 年版（王光亚主编）中粗多糖的测定方法执行。

4.2.3 总砷：按 GB/T 5009.11 执行。

4.2.4 铅：按 GB 5009.12 执行。

4.2.5 苯甲酸、山梨酸：按 GB/T 5009.29 执行。

4.2.6 糖精钠：按 GB/T 5009.28 执行。

4.2.7 甜蜜素：按 GB/T 5009.97 执行。

4.2.8 胭脂红、苋菜红、柠檬黄和日落黄：按 GB/T 5009.35 执行。

##### 4.3 微生物限量

4.3.1 样品的采样及处理：按 GB 4789.1 执行。

4.3.2 沙门氏菌：按 GB 4789.4 执行。

4.3.3 金黄色葡萄球菌：按 GB 4789.10 中第二法的规定执行。

4.3.4 菌落总数：按 GB 4789.2 执行。

4.3.5 大肠菌群：按 GB 4789.3 执行。

4.3.6 霉菌：按 GB 4789.15 执行。

4.4 净含量允差：按 JJF 1070 的规定执行。

4.5 农药残留限量：按 GB 2763 的规定执行。

#### 5 检验规则

##### 5.1 组批和抽样

以同一次投料，同一班次生产的同品种、同一规格的产品为一批。在每批产品中随机进行抽样，抽样基数不少于 200 个销售包装，2kg 以下包装的抽样数量为 6 个销售包装，2kg 及以上大包装产品应从 6 个大包装中分别取样，分装成 6 个小包装（每个小包装产品质量不小于 200g），抽样质量不得少于 1kg。

##### 5.2 出厂检验

5.2.1 产品应经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。

5.2.2 出厂检验项目为感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群和净含量。

##### 5.3 型式检验

5.3.1 型式检验为本标准 3.2-3.5 的全部项目。

5.3.2 型式检验每半年进行一次，有下列情形时，也应进行。

a) 新品投产时；

b) 停产半年再恢复生产时；

c) 当原料、设备、工艺有较大变化可能影响产品质量时；

Q/SSF 0042S—2015

d) 国家质量监督机构提出要求时。

#### 5.4 判定规则

5.4.1 检验结果全部项目符合本标准规定时，判该批产品为合格品；

5.4.2 检验项目有不合格项目，可以从该批产品中加倍抽取样品复检，若复检结果仍有一项指标不合格，则判定该批产品不合格。微生物限量指标有一项不合格，则判该批产品不合格，且不得复检。

### 6 标签、包装、运输和贮存

#### 6.1 标签标识

6.1.1 标签标识：应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 外包装标识：应符合 GB/T 191 的规定。

#### 6.2 包装

6.2.1 包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味、符合相应国家食品安全标准的要求。产品包装用塑料袋应符合 GB 9683 或 GB/T 28118 的规定，产品外包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定，产品外包装用纸桶应符合 GB/T 14187 的规定。

6.2.2 销售包装应完整、严密、无破损。

#### 6.3 运输

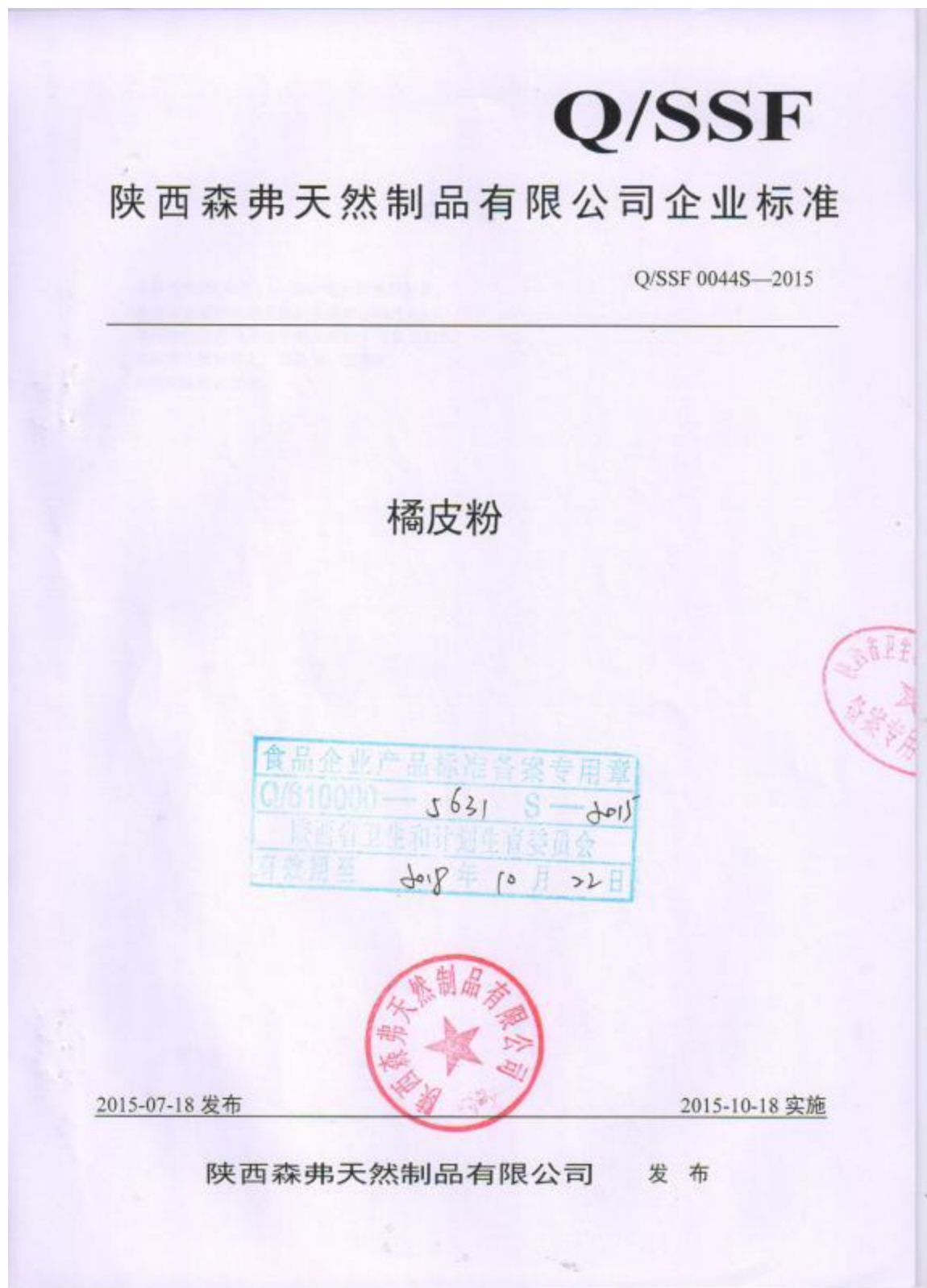
产品在运输过程中应轻装轻卸、注意防雨、防晒、防挤压、防污染，运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有害、有异味物品混装混运。

#### 6.4 贮存

产品应贮存于阴凉、通风、干燥的成品库内，不得直接接触地面、墙面，堆码高度不得高于8个外包装箱的高度，仓库应有防鼠、防尘、防潮设施，并不得与有毒有害物质混放。

在规定的贮运条件下，在包装完好和未经启封的情况下，产品保质期为24个月。

附录B6



Q/SSF 0044S—2015

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。  
本标准由陕西森弗天然制品有限公司提出。  
本标准由陕西森弗天然制品有限公司负责起草。  
本标准主要起草人：金新康、张建平。  
本标准属首次发布。

Q/SSF 0044S—2015

## 橘皮粉

### 1 范围

本标准规定了橘皮粉的技术要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。  
本标准适用于以橘皮为原料，经水提取、浓缩、适量加入麦芽糊精、喷雾干燥、包装制成的橘皮粉。

### 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 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 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 5009.28	食品中糖精钠的测定
GB/T 5009.29	食品中山梨酸、苯甲酸的测定
GB/T 5009.35	食品中合成着色剂的测定
GB/T 5009.97	食品中环己基氨基磺酸钠的测定
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 12695	饮料企业良好生产规范
GB/T 14187	包装容器 纸桶
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 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
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》一部

《保健食品功效成分检测方法》2002年版（王光亚主编）

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

Q/SSF 0044S—2015

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

3.1.1 橘皮：应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

3.1.2 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。

3.1.3 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

项 目	要 求
色泽	呈乳白色或淡黄色或黄棕色至棕褐色
滋味和气味	具有橘皮粉特有的滋味及气味，滋味微苦，无异味
组织形态	呈细粉末状，松散，无结块
冲调性	在温水中极易完全溶解，允许有轻微的浑浊和沉淀，不得有焦屑
杂质	无肉眼可见外来杂质，无焦粉粒和黑点

#### 3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2

项 目	指 标
水分/(g/100g)	≤ 5.0
粗多糖/(mg/100g)	≥ 90.0
总砷（以As计）/(mg/kg)	≤ 0.5
铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤ 1.0
苯甲酸/(g/kg)	不得检出
山梨酸/(g/kg)	不得检出
糖精钠/(g/kg)	不得检出
甜蜜素/(g/kg)	不得检出
胭脂红、苋菜红、柠檬黄和日落黄/(g/kg)	不得检出

#### 3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表 3

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	0	100	1000
菌落总数/(CFU/g)	≤		1000	
大肠菌群/(MPN/g)	≤		0.4	
霉菌/(CFU/g)	≤		50	

#### 3.5 净含量允差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

#### 3.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

#### 3.7 原料及食品添加剂

3.7.1 原料及食品添加剂均符合国家法律、法规及有关规定。

- 3.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。
- 3.7.3 保证不使用和添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可之外的任何物质。
- 3.8 生产加工过程的卫生要求  
应符合GB 12695的规定。

#### 4 检验方法

##### 4.1 感官要求

- 4.1.1 色泽、滋味和气味、组织形态、杂质：取约 5g 被测样品于洁净的白瓷盘中（或 100ml 烧杯中），用肉眼在自然光线下观察其色泽、组织形态和杂质，嗅其气味，尝其滋味。
- 4.1.2 冲调性：取约 5g 被测样品于 250ml 烧杯中，用约 200ml 温度 80℃ 左右的开水冲调并搅拌均匀，用肉眼在自然光线下观察其组织形态，嗅其气味，尝其滋味。

##### 4.2 理化指标

- 4.2.1 水分：按 GB 5009.3 执行。
- 4.2.2 粗多糖：按《保健食品功效成分检测方法》2002 年版（王光亚主编）中粗多糖的测定方法执行。
- 4.2.3 总砷：按 GB/T 5009.11 执行。
- 4.2.4 铅：按 GB 5009.12 执行。
- 4.2.5 苯甲酸、山梨酸：按 GB/T 5009.29 执行。
- 4.2.6 糖精钠：按 GB/T 5009.28 执行。
- 4.2.7 甜蜜素：按 GB/T 5009.97 执行。
- 4.2.8 胭脂红、苋菜红、柠檬黄和日落黄：按 GB/T 5009.35 执行。

##### 4.3 微生物限量

- 4.3.1 样品的采样及处理：按 GB 4789.1 执行。
- 4.3.2 沙门氏菌：按 GB 4789.4 执行。
- 4.3.3 金黄色葡萄球菌：按 GB 4789.10 中第二法的规定执行。
- 4.3.4 菌落总数：按 GB 4789.2 执行。
- 4.3.5 大肠菌群：按 GB 4789.3 执行。
- 4.3.6 霉菌：按 GB 4789.15 执行。
- 4.4 净含量允差：按 JJF 1070 的规定执行。
- 4.5 农药残留限量：按 GB 2763 的规定执行。

#### 5 检验规则

##### 5.1 组批和抽样

以同一次投料，同一班次生产的同品种、同一规格的产品为一批。在每批产品中随机进行抽样，抽样基数不少于 200 个销售包装，2kg 以下包装的抽样数量为 6 个销售包装，2kg 及以上大包装产品应从 6 个大包装中分别取样，分装成 6 个小包装（每个小包装产品质量不小于 200g），抽样质量不得少于 1kg。

##### 5.2 出厂检验

- 5.2.1 产品应经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。
- 5.2.2 出厂检验项目为感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群和净含量。

##### 5.3 型式检验

- 5.3.1 型式检验为本标准 3.2~3.5 的全部项目。
- 5.3.2 型式检验每半年进行一次，有下列情形时，也应进行。
- 新品投产时；
  - 停产半年再恢复生产时；
  - 当原料、设备、工艺有较大变化可能影响产品质量时；

d) 国家质量监督机构提出要求时。

#### 5.4 判定规则

5.4.1 检验结果全部项目符合本标准规定时，判该批产品为合格品；

5.4.2 检验项目有不合格项目，可以从该批产品中加倍抽取样品复检，若复检结果仍有一项指标不合格，则判定该批产品不合格。微生物限量指标有一项不合格，则判该批产品不合格，且不得复检。

### 6 标签、包装、运输和贮存

#### 6.1 标签标识

6.1.1 标签标识：应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 外包装标识：应符合 GB/T 191 的规定。

#### 6.2 包装

6.2.1 包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味、符合相应国家食品安全标准的要求。产品包装用塑料袋应符合 GB 9683 或 GB/T 28118 的规定，产品外包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定，产品外包装用纸桶应符合 GB/T 14187 的规定。

6.2.2 销售包装应完整、严密、无破损。

#### 6.3 运输

产品在运输过程中应轻装轻卸、注意防雨、防晒、防挤压、防污染，运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有害、有异味物品混装混运。

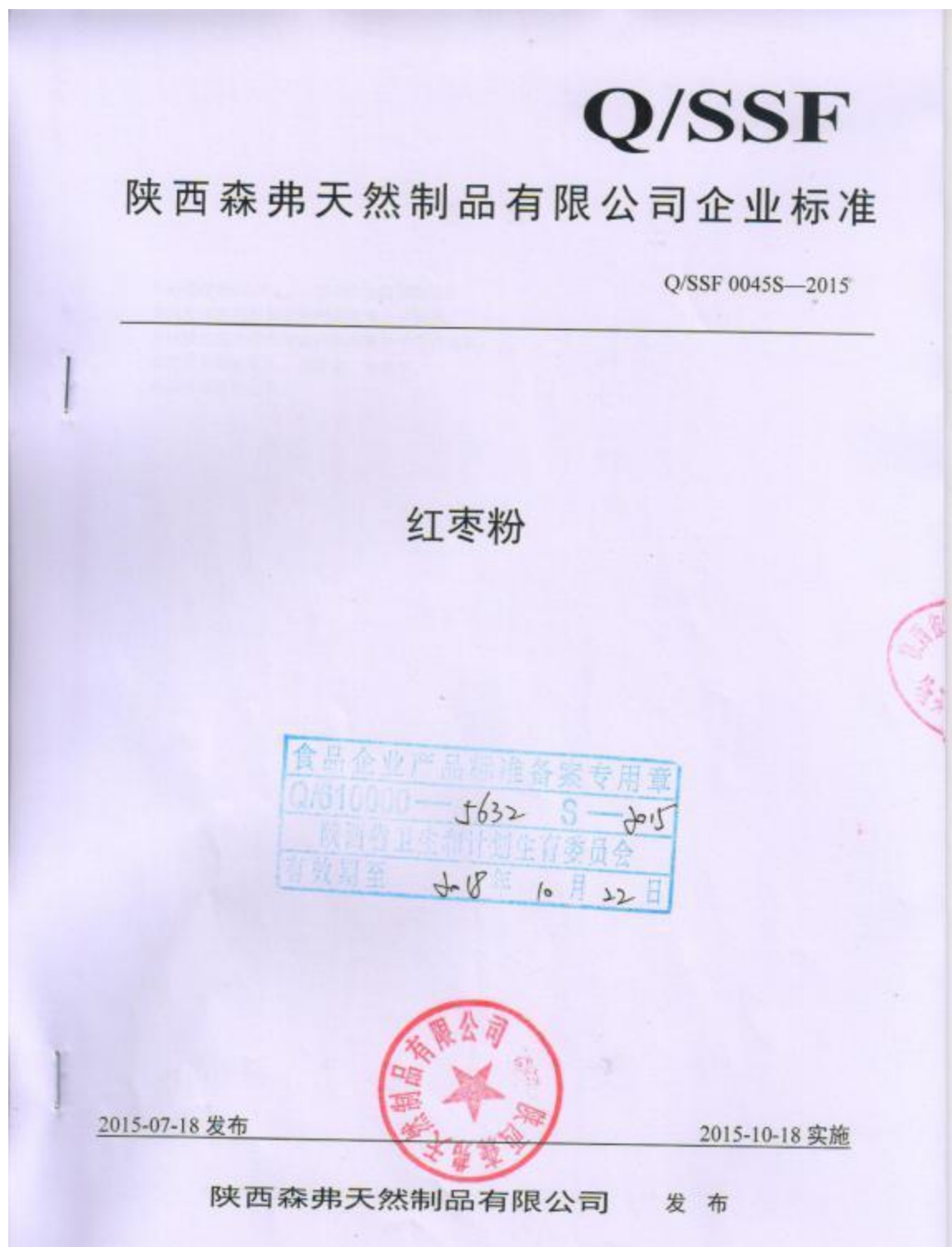
#### 6.4 贮存

产品应贮存于阴凉、通风、干燥的成品库内，不得直接接触地面、墙面，堆码高度不得高于8个外包装箱的高度，仓库应有防鼠、防尘、防潮设施，并不得与有毒有害物质混放。

在规定的贮运条件下，在包装完好和未经启封的情况下，产品保质期为24个月。



附录B7



## 前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。  
本标准由陕西森弗天然制品有限公司提出。  
本标准由陕西森弗天然制品有限公司负责起草。  
本标准主要起草人：金新康、张建平。  
本标准属首次发布。

## 红枣粉

### 1 范围

本标准规定了红枣粉的技术要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。  
本标准适用于以红枣为原料，经水提取、浓缩、适量加入麦芽糊精、喷雾干燥、包装制成的红枣粉。

### 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 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 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 5009.28	食品中糖精钠的测定
GB/T 5009.29	食品中山梨酸、苯甲酸的测定
GB/T 5009.35	食品中合成着色剂的测定
GB/T 5009.97	食品中环己基氨基磺酸钠的测定
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 12695	饮料企业良好生产规范
GB/T 14187	包装容器 纸桶
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 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
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》一部	
《保健食品功效成分检测方法》2002年版（王光亚主编）	
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	

Q/SSF 0045S—2015

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

3.1.1 红枣：应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

3.1.2 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。

3.1.3 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

项 目	要 求
色泽	呈淡黄色或乳白色或棕黄色至棕红色
滋味和气味	具有红枣粉特有的滋味及气味，滋味微甜，无异味
组织形态	呈细粉末状，松散，无结块
冲调性	在温水中极易完全溶解，允许有轻微的浑浊和沉淀，不得有焦屑
杂质	无肉眼可见外来杂质，无焦粉粒和黑点

#### 3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2

项 目	指 标
水分/(g/100g)	≤ 5.0
粗多糖/(mg/100g)	≥ 90.0
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 1.0
苯甲酸/(g/kg)	不得检出
山梨酸/(g/kg)	不得检出
糖精钠/(g/kg)	不得检出
甜蜜素/(g/kg)	不得检出
胭脂红、苋菜红、柠檬黄和日落黄/(g/kg)	不得检出

#### 3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表 3

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	0	100	1000
菌落总数/(CFU/g)	≤		1000	
大肠菌群/(MPN/g)	≤		0.4	
霉菌/(CFU/g)	≤		50	

#### 3.5 净含量允差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

#### 3.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

#### 3.7 原料及食品添加剂

3.7.1 原料及食品添加剂均符合国家法律、法规及有关规定。

- 3.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。
- 3.7.3 保证不使用和添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可之外的任何物质。
- 3.8 生产加工过程的卫生要求  
应符合 GB 12695 的规定。

#### 4 检验方法

##### 4.1 感官要求

- 4.1.1 色泽、滋味和气味、组织形态、杂质：取约 5g 被测样品于洁净的白瓷盘中（或 100ml 烧杯中），用肉眼在自然光线下观察其色泽、组织形态和杂质，嗅其气味，尝其滋味。
- 4.1.2 冲调性：取约 5g 被测样品于 250ml 烧杯中，用约 200ml 温度 80℃ 左右的开水冲调并搅拌均匀，用肉眼在自然光线下观察其组织形态，嗅其气味，尝其滋味。

##### 4.2 理化指标

- 4.2.1 水分：按 GB 5009.3 执行。
- 4.2.2 粗多糖：按《保健食品功效成分检测方法》2002 年版（王光亚主编）中粗多糖的测定方法执行。
- 4.2.3 总砷：按 GB/T 5009.11 执行。
- 4.2.4 铅：按 GB 5009.12 执行。
- 4.2.5 苯甲酸、山梨酸：按 GB/T 5009.29 执行。
- 4.2.6 糖精钠：按 GB/T 5009.28 执行。
- 4.2.7 甜蜜素：按 GB/T 5009.97 执行。
- 4.2.8 胭脂红、苋菜红、柠檬黄和日落黄：按 GB/T 5009.35 执行。

##### 4.3 微生物限量

- 4.3.1 样品的采样及处理：按 GB 4789.1 执行。
- 4.3.2 沙门氏菌：按 GB 4789.4 执行。
- 4.3.3 金黄色葡萄球菌：按 GB 4789.10 中第二法的规定执行。
- 4.3.4 菌落总数：按 GB 4789.2 执行。
- 4.3.5 大肠菌群：按 GB 4789.3 执行。
- 4.3.6 霉菌：按 GB 4789.15 执行。
- 4.4 净含量允差：按 JJF 1070 的规定执行。
- 4.5 农药残留限量：按 GB 2763 的规定执行。

#### 5 检验规则

##### 5.1 组批和抽样

以同一次投料，同一班次生产的同品种、同一规格的产品为一批。在每批产品中随机进行抽样，抽样基数不少于 200 个销售包装，2kg 以下包装的抽样数量为 6 个销售包装，2kg 及以上大包装产品应从 6 个大包装中分别取样，分装成 6 个小包装（每个小包装产品质量不小于 200g），抽样质量不得少于 1kg。

##### 5.2 出厂检验

- 5.2.1 产品应经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。
- 5.2.2 出厂检验项目为感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群和净含量。

##### 5.3 型式检验

- 5.3.1 型式检验为本标准 3.2~3.5 的全部项目。
- 5.3.2 型式检验每半年进行一次，有下列情形时，也应进行。
- 新品投产时；
  - 停产半年再恢复生产时；
  - 当原料、设备、工艺有较大变化可能影响产品质量时；

d) 国家质量监督机构提出要求时。

#### 5.4 判定规则

5.4.1 检验结果全部项目符合本标准规定时，判该批产品为合格品；

5.4.2 检验项目有不合格项目，可以从该批产品中加倍抽取样品复检，若复检结果仍有一项指标不合格，则判定该批产品不合格。微生物限量指标有一项不合格，则判该批产品不合格，且不得复检。

### 6 标签、包装、运输和贮存

#### 6.1 标签标识

6.1.1 标签标识：应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 外包装标识：应符合 GB/T 191 的规定。

#### 6.2 包装

6.2.1 包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味，符合相应国家食品安全标准的要求。产品包装用塑料袋应符合 GB 9683 或 GB/T 28118 的规定，产品外包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定，产品外包装用纸桶应符合 GB/T 14187 的规定。

6.2.2 销售包装应完整、严密、无破损。

#### 6.3 运输

产品在运输过程中应轻装轻卸，注意防雨、防晒、防挤压、防污染，运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有害、有异味物品混装混运。

#### 6.4 贮存

产品应贮存于阴凉、通风、干燥的成品库内，不得直接接触地面、墙面，堆码高度不得高于8个外包装箱的高度，仓库应有防鼠、防尘、防潮设施，并不得与有毒有害物质混放。

在规定的贮运条件下，在包装完好和未经启封的情况下，产品保质期为24个月。

附录B8



## 前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。  
本标准由陕西森弗天然制品有限公司提出。  
本标准由陕西森弗天然制品有限公司负责起草。  
本标准主要起草人：金新康、张建平。  
本标准属首次发布。

## 高良姜粉

### 1 范围

本标准规定了高良姜粉的技术要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。  
本标准适用于以高良姜为原料，经水提取、浓缩、适量加入麦芽糊精、喷雾干燥、包装制成的高良姜粉。

### 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 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 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 5009.28	食品中糖精钠的测定
GB/T 5009.29	食品中山梨酸、苯甲酸的测定
GB/T 5009.35	食品中合成着色剂的测定
GB/T 5009.97	食品中环己基氨基磺酸钠的测定
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 12695	饮料企业良好生产规范
GB/T 14187	包装容器 纸桶
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 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
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》一部

《保健食品功效成分检测方法》2002年版（王光亚主编）

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

Q/SSF 0047S—2015

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

3.1.1 高良姜：应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

3.1.2 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。

3.1.3 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

项 目	要 求
色泽	呈淡黄色或乳白色或浅红色至棕红色
滋味和气味	具有高良姜特有的滋味及气味，滋味纯正，无异味
组织形态	呈细粉末状，松散，无结块
冲调性	在温水中极易完全溶解，允许有轻微的浑浊和沉淀，不得有焦屑
杂质	无肉眼可见外来杂质，无焦粉粒和黑点

#### 3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2

项 目	指 标
水分/(g/100g)	≤ 5.0
粗多糖/(g/100g)	≥ 0.2
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 1.0
苯甲酸/(g/kg)	不得检出
山梨酸/(g/kg)	不得检出
糖精钠/(g/kg)	不得检出
甜蜜素/(g/kg)	不得检出
胭脂红、苋菜红、柠檬黄和日落黄/(g/kg)	不得检出

#### 3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表 3

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	0	100	1000
菌落总数/(CFU/g)	≤	1000		
大肠菌群/(MPN/g)	≤	0.4		
霉菌/(CFU/g)	≤	50		

#### 3.5 净含量允差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

#### 3.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

#### 3.7 原料及食品添加剂

3.7.1 原料及食品添加剂均符合国家法律、法规及有关规定。

- 3.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。
- 3.7.3 保证不使用和添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可之外的任何物质。
- 3.8 生产加工过程的卫生要求  
应符合 GB 12695 的规定。

#### 4 检验方法

##### 4.1 感官要求

- 4.1.1 色泽、滋味和气味、组织形态、杂质：取约 5g 被测样品于洁净的白瓷盘中（或 100ml 烧杯中），用肉眼在自然光线下观察其色泽、组织形态和杂质，嗅其气味，尝其滋味。
- 4.1.2 冲调性：取约 5g 被测样品于 250ml 烧杯中，用约 200ml 温度 80℃ 左右的开水冲调并搅拌均匀，用肉眼在自然光线下观察其组织形态，嗅其气味，尝其滋味。

##### 4.2 理化指标

- 4.2.1 水分：按 GB 5009.3 执行。
- 4.2.2 粗多糖：按《保健食品功效成分检测方法》2002 年版（王光亚主编）中粗多糖的测定方法执行。
- 4.2.3 总砷：按 GB/T 5009.11 执行。
- 4.2.4 铅：按 GB 5009.12 执行。
- 4.2.5 苯甲酸、山梨酸：按 GB/T 5009.29 执行。
- 4.2.6 糖精钠：按 GB/T 5009.28 执行。
- 4.2.7 甜蜜素：按 GB/T 5009.97 执行。
- 4.2.8 胭脂红、苋菜红、柠檬黄和日落黄：按 GB/T 5009.35 执行。

##### 4.3 微生物限量

- 4.3.1 样品的采样及处理：按 GB 4789.1 执行。
- 4.3.2 沙门氏菌：按 GB 4789.4 执行。
- 4.3.3 金黄色葡萄球菌：按 GB 4789.10 中第二法的规定执行。
- 4.3.4 菌落总数：按 GB 4789.2 执行。
- 4.3.5 大肠菌群：按 GB 4789.3 执行。
- 4.3.6 霉菌：按 GB 4789.15 执行。
- 4.4 净含量允差：按 JJF 1070 的规定执行。
- 4.5 农药残留限量：按 GB 2763 的规定执行。

#### 5 检验规则

##### 5.1 组批和抽样

以同一次投料，同一班次生产的同品种、同一规格的产品为一批。在每批产品中随机进行抽样，抽样基数不少于 200 个销售包装，2kg 以下包装的抽样数量为 6 个销售包装，2kg 及以上大包装产品应从 6 个大包装中分别取样，分装成 6 个小包装（每个小包装产品质量不小于 200g），抽样质量不得少于 1kg。

##### 5.2 出厂检验

- 5.2.1 产品应经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。
- 5.2.2 出厂检验项目为感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群和净含量。

##### 5.3 型式检验

- 5.3.1 型式检验为本标准 3.2-3.5 的全部项目。
- 5.3.2 型式检验每半年进行一次，有下列情形时，也应进行。
- 新品投产时；
  - 停产半年再恢复生产时；
  - 当原料、设备、工艺有较大变化可能影响产品质量时；

Q/SSF 0047S—2015

d) 国家质量监督机构提出要求时。

#### 5.4 判定规则

5.4.1 检验结果全部项目符合本标准规定时，判该批产品为合格品；

5.4.2 检验项目有不合格项目，可以从该批产品中加倍抽取样品复检，若复检结果仍有一项指标不合格，则判定该批产品不合格。微生物限量指标有一项不合格，则判该批产品不合格，且不得复检。

### 6 标签、包装、运输和贮存

#### 6.1 标签标识

6.1.1 标签标识：应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 外包装标识：应符合 GB/T 191 的规定。

#### 6.2 包装

6.2.1 包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味，符合相应国家食品安全标准的要求。产品包装用塑料袋应符合 GB 9683 或 GB/T 28118 的规定，产品外包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定，产品外包装用纸桶应符合 GB/T 14187 的规定。

6.2.2 销售包装应完整、严密、无破损。

#### 6.3 运输

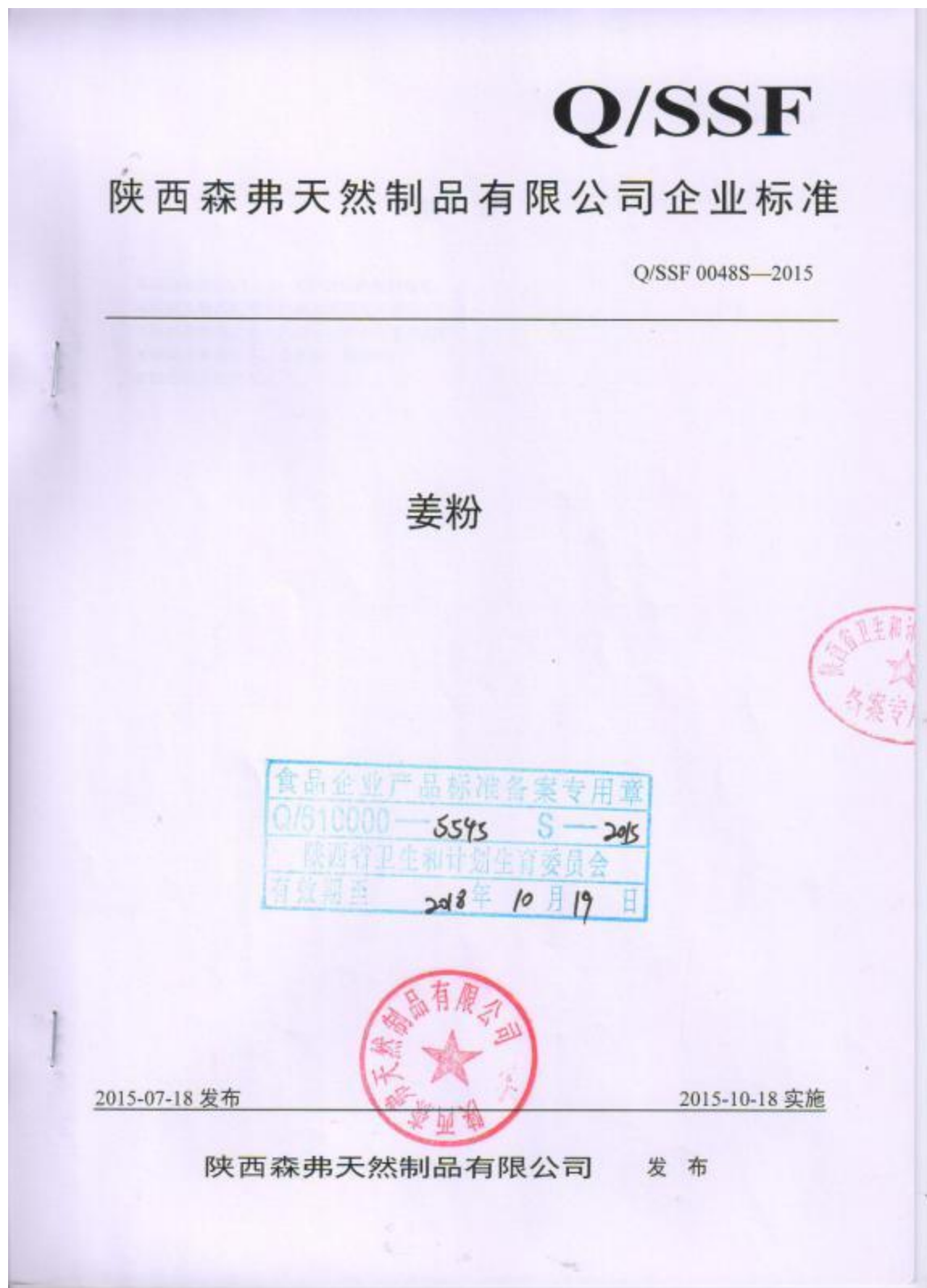
产品在运输过程中应轻装轻卸、注意防雨、防晒、防挤压、防污染，运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有害、有异味物品混装混运。

#### 6.4 贮存

产品应贮存于阴凉、通风、干燥的成品库内，不得直接接触地面、墙面，堆码高度不得高于8个外包装箱的高度，仓库应有防鼠、防尘、防潮设施，并不得与有毒有害物质混放。

在规定的贮运条件下，在包装完好和未经启封的情况下，产品保质期为24个月。

附录B9



Q/SSF 0048S—2015

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。  
本标准由陕西森弗天然制品有限公司提出。  
本标准由陕西森弗天然制品有限公司负责起草。  
本标准主要起草人：金新康、张建平。  
本标准属首次发布。

## 姜粉

### 1 范围

本标准规定了姜粉的技术要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。  
本标准适用于以姜为原料，经水提取、浓缩、适量加入麦芽糊精、喷雾干燥、包装制成的姜粉。

### 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 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 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 5009.28	食品中糖精钠的测定
GB/T 5009.29	食品中山梨酸、苯甲酸的测定
GB/T 5009.35	食品中合成着色剂的测定
GB/T 5009.97	食品中环己基氨基磺酸钠的测定
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 12695	饮料企业良好生产规范
GB/T 14187	包装容器 纸桶
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 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
JF 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》一部

《保健食品功效成分检测方法》2002年版（王光亚主编）

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

Q/SSF 0048S—2015

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

3.1.1 姜：应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

3.1.2 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。

3.1.3 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

项 目	要 求
色泽	呈淡黄色或乳白色或黄色至浅棕色
滋味和气味	具有姜粉特有的滋味及气味，滋味纯正，无异味
组织形态	呈细粉末状，松散，无结块
冲调性	在温水中极易完全溶解，允许有轻微的浑浊和沉淀，不得有焦屑
杂质	无肉眼可见外来杂质，无焦粉粒和黑点

#### 3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2

项 目	指 标
水分/(g/100g)	≤ 5.0
粗多糖/(g/100g)	≥ 0.25
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 1.0
苯甲酸(g/kg)	不得检出
山梨酸(g/kg)	不得检出
糖精钠(g/kg)	不得检出
甜蜜素(g/kg)	不得检出
胭脂红、苋菜红、柠檬黄和日落黄/(g/kg)	不得检出

#### 3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表 3

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
金黄色葡萄球菌(CFU/g)	5	0	100	1000
菌落总数(CFU/g)	≤	1000		
大肠菌群(MPN/g)	≤	0.4		
霉菌(CFU/g)	≤	50		

#### 3.5 净含量允差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

#### 3.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

#### 3.7 原料及食品添加剂

3.7.1 原料及食品添加剂均符合国家法律、法规及有关规定。

- 3.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。
- 3.7.3 保证不使用和添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可之外的任何物质。
- 3.8 生产加工过程的卫生要求  
应符合 GB 12695 的规定。

#### 4 检验方法

##### 4.1 感官要求

- 4.1.1 色泽、滋味和气味、组织形态、杂质：取约 5g 被测样品于洁净的白瓷盘中（或 100ml 烧杯中），用肉眼在自然光线下观察其色泽、组织形态和杂质，嗅其气味，尝其滋味。
- 4.1.2 冲调性：取约 5g 被测样品于 250ml 烧杯中，用约 200ml 温度 80℃ 左右的开水冲调并搅拌均匀，用肉眼在自然光线下观察其组织形态，嗅其气味，尝其滋味。

##### 4.2 理化指标

- 4.2.1 水分：按 GB 5009.3 执行。
- 4.2.2 粗多糖：按《保健食品功效成分检测方法》2002 年版（王光亚主编）中粗多糖的测定方法执行。
- 4.2.3 总砷：按 GB/T 5009.11 执行。
- 4.2.4 铅：按 GB 5009.12 执行。
- 4.2.5 苯甲酸、山梨酸：按 GB/T 5009.29 执行。
- 4.2.6 糖精钠：按 GB/T 5009.28 执行。
- 4.2.7 甜蜜素：按 GB/T 5009.97 执行。
- 4.2.8 胭脂红、苋菜红、柠檬黄和日落黄：按 GB/T 5009.35 执行。

##### 4.3 微生物限量

- 4.3.1 样品的采样及处理：按 GB 4789.1 执行。
- 4.3.2 沙门氏菌：按 GB 4789.4 执行。
- 4.3.3 金黄色葡萄球菌：按 GB 4789.10 中第二法的规定执行。
- 4.3.4 菌落总数：按 GB 4789.2 执行。
- 4.3.5 大肠菌群：按 GB 4789.3 执行。
- 4.3.6 霉菌：按 GB 4789.15 执行。

##### 4.4 净含量允差：按 JJF 1070 的规定执行。

##### 4.5 农药残留限量：按 GB 2763 的规定执行。

#### 5 检验规则

##### 5.1 组批和抽样

以同一次投料，同一班次生产的同品种、同一规格的产品为一批。在每批产品中随机进行抽样，抽样基数不少于 200 个销售包装，2kg 以下包装的抽样数量为 6 个销售包装，2kg 及以上大包装产品应从 6 个大包装中分别取样，分装成 6 个小包装（每个小包装产品质量不小于 200g），抽样质量不得少于 1kg。

##### 5.2 出厂检验

- 5.2.1 产品应经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。
- 5.2.2 出厂检验项目为感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群和净含量。

##### 5.3 型式检验

- 5.3.1 型式检验为本标准 3.2-3.5 的全部项目。
- 5.3.2 型式检验每半年进行一次，有下列情形时，也应进行。
- 新品投产时；
  - 停产半年再恢复生产时；
  - 当原料、设备、工艺有较大变化可能影响产品质量时；

d) 国家质量监督机构提出要求时。

#### 5.4 判定规则

5.4.1 检验结果全部项目符合本标准规定时，判该批产品为合格品；

5.4.2 检验项目有不合格项目，可以从该批产品中加倍抽取样品复检，若复检结果仍有一项指标不合格，则判定该批产品不合格。微生物限量指标有一项不合格，则判该批产品不合格，且不得复检。

### 6 标签、包装、运输和贮存

#### 6.1 标签标识

6.1.1 标签标识：应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 外包装标识：应符合 GB/T 191 的规定。

#### 6.2 包装

6.2.1 包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味、符合相应国家食品安全标准的要求。产品包装用塑料袋应符合 GB 9683 或 GB/T 28118 的规定，产品外包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定，产品外包装用纸桶应符合 GB/T 14187 的规定。

6.2.2 销售包装应完整、严密、无破损。

#### 6.3 运输

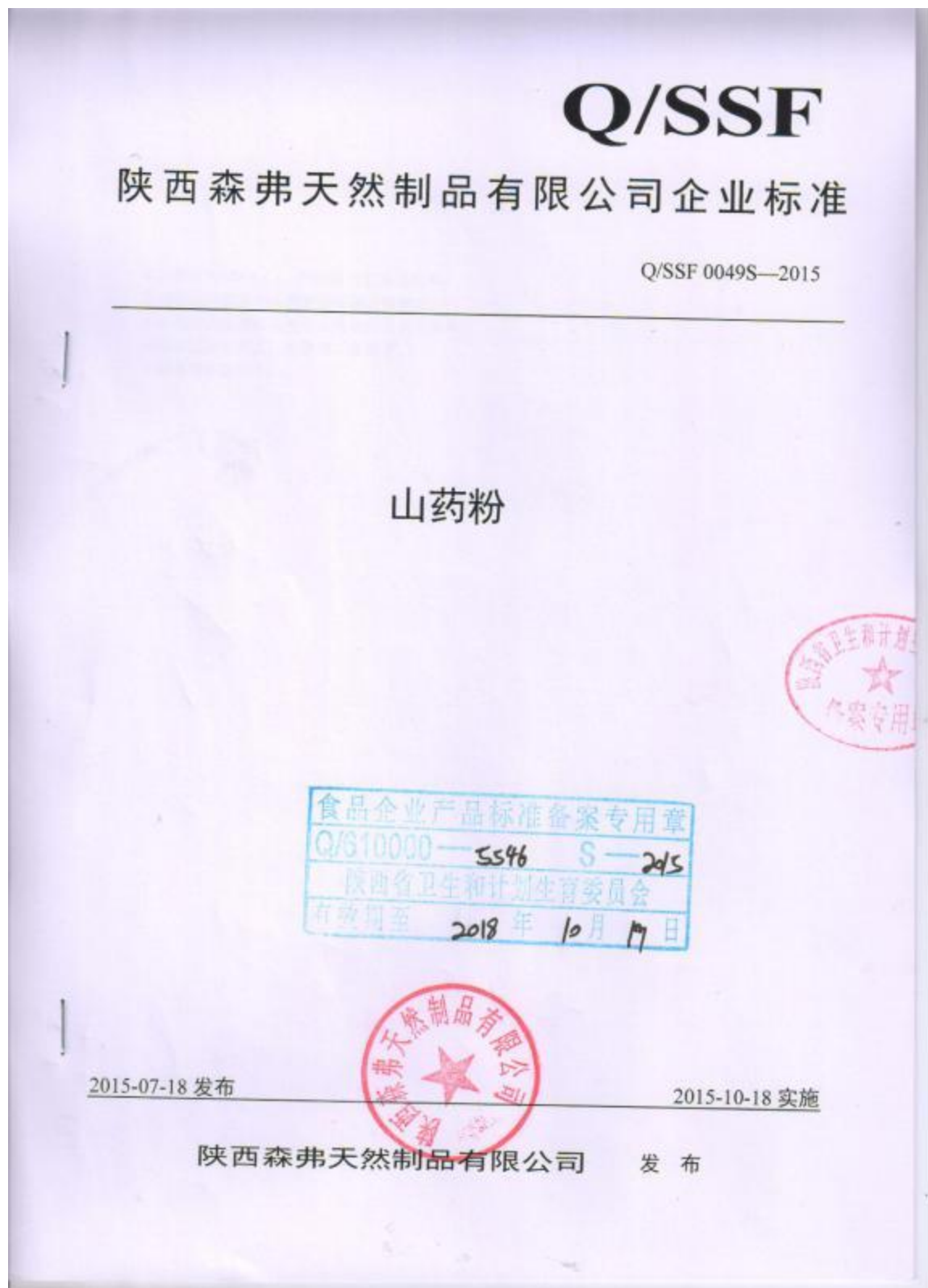
产品在运输过程中应轻装轻卸、注意防雨、防晒、防挤压、防污染，运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有害、有异味物品混装混运。

#### 6.4 贮存

产品应贮存于阴凉、通风、干燥的成品库内，不得直接接触地面、墙面，堆码高度不得高于8个外包装箱的高度，仓库应有防鼠、防尘、防潮设施，并不得与有毒有害物质混放。

在规定的贮运条件下，在包装完好和未经启封的情况下，产品保质期为24个月。

附录B10



Q/SSF 0049S—2015

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。  
本标准由陕西森弗天然制品有限公司提出。  
本标准由陕西森弗天然制品有限公司负责起草。  
本标准主要起草人：金新康、张建平。  
本标准属首次发布。

Q/SSF 0049S—2015

## 山药粉

### 1 范围

本标准规定了山药粉的技术要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以山药为原料，经水提取、浓缩、适量加入麦芽糊精、喷雾干燥、包装制成的山药粉。

### 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 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 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 5009.28	食品中糖精钠的测定
GB/T 5009.29	食品中山梨酸、苯甲酸的测定
GB/T 5009.35	食品中合成着色剂的测定
GB/T 5009.97	食品中环己基氨基磺酸钠的测定
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 12695	饮料企业良好生产规范
GB/T 14187	包装容器 纸桶
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 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
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》一部

《保健食品功效成分检测方法》2002年版（王光亚主编）

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

Q/SSF 0049S—2015

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

3.1.1 山药：应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

3.1.2 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。

3.1.3 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

项 目	要 求
色泽	呈淡黄色或乳白色或白色至黄白色
滋味和气味	具有山药粉特有的滋味及气味，滋味微甜，无异味
组织形态	呈细粉末状，松散，无结块
冲调性	在热水中极易完全溶解，允许有轻微的浑浊和沉淀，不得有焦屑
杂质	无肉眼可见外来杂质，无焦粉粒和黑点

#### 3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2

项 目	指 标
水分/(g/100g)	≤ 5.0
粗多糖/(g/100g)	≥ 0.15
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 1.0
苯甲酸/(g/kg)	不得检出
山梨酸/(g/kg)	不得检出
糖精钠/(g/kg)	不得检出
甜蜜素/(g/kg)	不得检出
胭脂红、苋菜红、柠檬黄和日落黄/(g/kg)	不得检出

#### 3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表 3

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	0	100	1000
菌落总数/(CFU/g)	≤	1000		
大肠菌群/(MPN/g)	≤	0.4		
霉菌/(CFU/g)	≤	50		

#### 3.5 净含量允差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

#### 3.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

#### 3.7 原料及食品添加剂

3.7.1 原料及食品添加剂均符合国家法律、法规及有关规定。

3.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.7.3 保证不使用和添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可之外的任何物质。

3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

#### 4 检验方法

##### 4.1 感官要求

4.1.1 色泽、滋味和气味、组织形态、杂质：取约 5g 被测样品于洁净的白瓷盘中（或 100ml 烧杯中），用肉眼在自然光线下观察其色泽、组织形态和杂质，嗅其气味，尝其滋味。

4.1.2 冲调性：取约 5g 被测样品于 250ml 烧杯中，用约 200ml 温度 80℃ 左右的开水冲调并搅拌均匀，用肉眼在自然光线下观察其组织形态，嗅其气味，尝其滋味。

##### 4.2 理化指标

4.2.1 水分：按 GB 5009.3 执行。

4.2.2 粗多糖：按《保健食品功效成分检测方法》2002 年版（王光亚主编）中粗多糖的测定方法执行。

4.2.3 总钾：按 GB/T 5009.11 执行。

4.2.4 铅：按 GB 5009.12 执行。

4.2.5 苯甲酸、山梨酸：按 GB/T 5009.29 执行。

4.2.6 糖精钠：按 GB/T 5009.28 执行。

4.2.7 甜蜜素：按 GB/T 5009.97 执行。

4.2.8 胭脂红、苋菜红、柠檬黄和日落黄：按 GB/T 5009.35 执行。

##### 4.3 微生物限量

4.3.1 样品的采样及处理：按 GB 4789.1 执行。

4.3.2 沙门氏菌：按 GB 4789.4 执行。

4.3.3 金黄色葡萄球菌：按 GB 4789.10 中第二法的规定执行。

4.3.4 菌落总数：按 GB 4789.2 执行。

4.3.5 大肠菌群：按 GB 4789.3 执行。

4.3.6 霉菌：按 GB 4789.15 执行。

4.4 净含量允差：按 JJF 1070 的规定执行。

4.5 农药残留限量：按 GB 2763 的规定执行。

#### 5 检验规则

##### 5.1 组批和抽样

以同一次投料，同一班次生产的同品种、同一规格的产品为一批。在每批产品中随机进行抽样，抽样基数不少于 200 个销售包装，2kg 以下包装的抽样数量为 6 个销售包装，2kg 及以上大包装产品应从 6 个大包装中分别取样，分装成 6 个小包装（每个小包装产品质量不小于 200g），抽样质量不得少于 1kg。

##### 5.2 出厂检验

5.2.1 产品应经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。

5.2.2 出厂检验项目为感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群和净含量。

##### 5.3 型式检验

5.3.1 型式检验为本标准 3.2~3.5 的全部项目。

5.3.2 型式检验每半年进行一次，有下列情形时，也应进行。

a) 新品投产时；

b) 停产半年再恢复生产时；

c) 当原料、设备、工艺有较大变化可能影响产品质量时；

Q/SSF 0049S—2015

d) 国家质量监督机构提出要求时。

#### 5.4 判定规则

5.4.1 检验结果全部项目符合本标准规定时，判该批产品为合格品；

5.4.2 检验项目有不合格项目，可以从该批产品中加倍抽取样品复检，若复检结果仍有一项指标不合格，则判定该批产品不合格。微生物限量指标有一项不合格，则判该批产品不合格，且不得复检。

### 6 标签、包装、运输和贮存

#### 6.1 标签标识

6.1.1 标签标识：应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 外包装标识：应符合 GB/T 191 的规定。

#### 6.2 包装

6.2.1 包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味、符合相应国家食品安全标准的要求。产品包装用塑料袋应符合 GB 9683 或 GB/T 28118 的规定，产品外包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定，产品外包装用纸桶应符合 GB/T 14187 的规定。

6.2.2 销售包装应完整、严密、无破损。

#### 6.3 运输

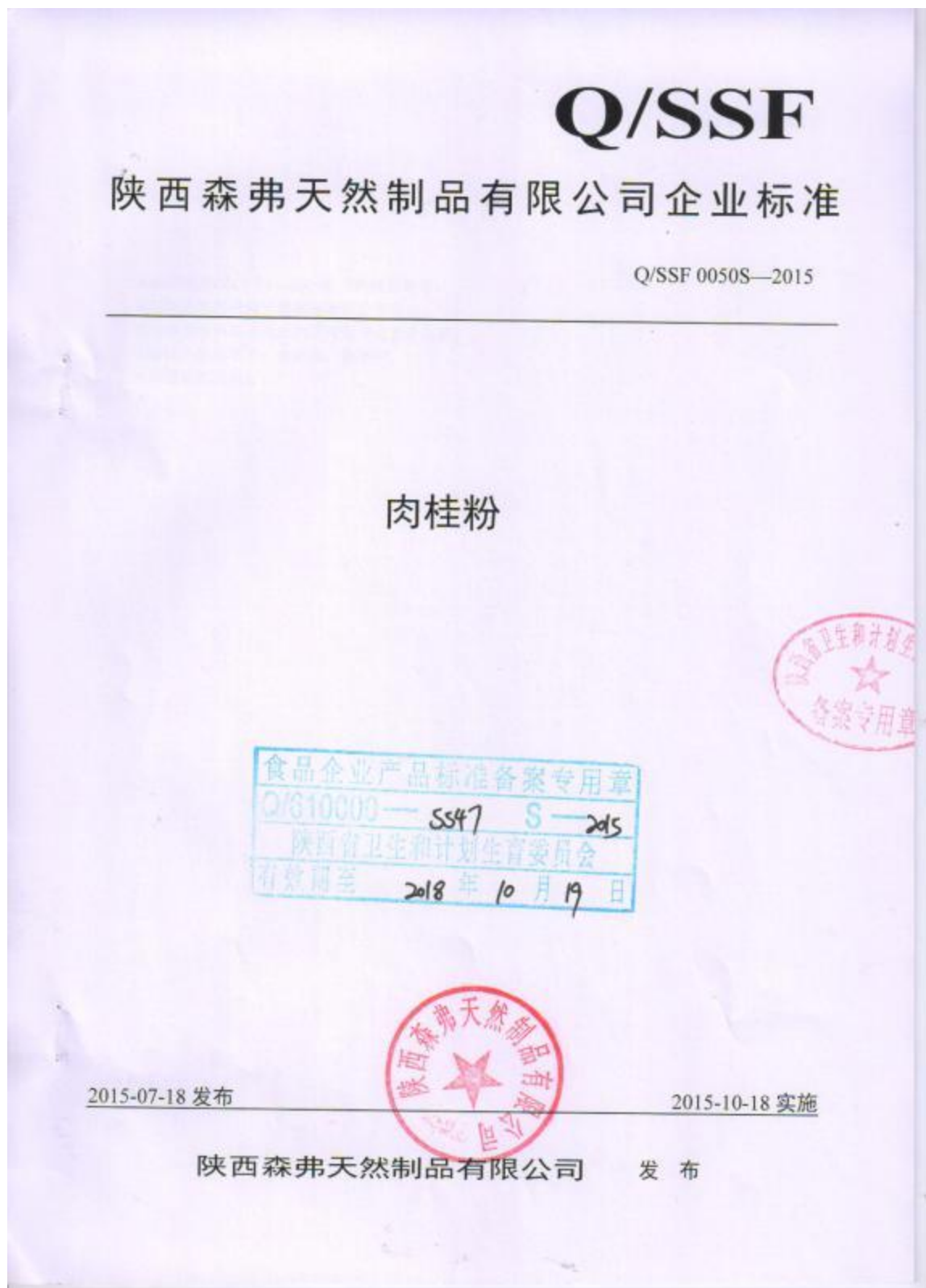
产品在运输过程中应轻装轻卸、注意防雨、防晒、防挤压、防污染，运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有害、有异味物品混装混运。

#### 6.4 贮存

产品应贮存于阴凉、通风、干燥的成品库内，不得直接接触地面、墙面，堆码高度不得高于8个外包装箱的高度，仓库应有防鼠、防尘、防潮设施，并不得与有毒有害物质混放。

在规定的贮运条件下，在包装完好和未经启封的情况下，产品保质期为24个月。

附录C1



Q/SSF 0050S—2015

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。  
本标准由陕西森弗天然制品有限公司提出。  
本标准由陕西森弗天然制品有限公司负责起草。  
本标准主要起草人：金新康、张建平。  
本标准属首次发布。

## 肉桂粉

### 1 范围

本标准规定了肉桂粉的技术要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。  
本标准适用于以肉桂为原料，经水提取、浓缩、适量加入麦芽糊精、喷雾干燥，包装制成的肉桂粉。

### 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 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 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 5009.28	食品中糖精钠的测定
GB/T 5009.29	食品中山梨酸、苯甲酸的测定
GB/T 5009.35	食品中合成着色剂的测定
GB/T 5009.97	食品中环己基氨基磺酸钠的测定
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 12695	饮料企业良好生产规范
GB/T 14187	包装容器 纸桶
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 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
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》一部

《保健食品功效成分检测方法》2002年版（王光亚主编）

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

Q/SSF 0050S—2015

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

3.1.1 肉桂：应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

3.1.2 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。

3.1.3 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

项 目	要 求
色泽	呈淡黄色或乳白色或棕色至深棕色
滋味和气味	具有肉桂粉特有的滋味及气味，滋味微甜，无异味
组织形态	呈细粉末状，松散，无结块
冲调性	在温水中极易完全溶解，允许有轻微的浑浊和沉淀，不得有焦屑
杂质	无肉眼可见外来杂质，无鱼粉粒和黑点

#### 3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2

项 目	指 标
水分/(g/100g)	≤ 5.0
粗多糖/(g/100g)	≥ 0.2
总砷（以As计）/(mg/kg)	≤ 0.5
铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤ 1.0
苯甲酸/(g/kg)	不得检出
山梨酸/(g/kg)	不得检出
糖精钠/(g/kg)	不得检出
甜蜜素/(g/kg)	不得检出
胭脂红、苋菜红、柠檬黄和日落黄/(g/kg)	不得检出

#### 3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表 3

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	0	100	1000
菌落总数/(CFU/g)	≤	1000		
大肠菌群/(MPN/g)	≤	0.4		
霉菌/(CFU/g)	≤	50		

#### 3.5 净含量允差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

#### 3.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

#### 3.7 原料及食品添加剂

3.7.1 原料及食品添加剂均符合国家法律、法规及有关規定。

- 3.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。
- 3.7.3 保证不使用和添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可之外的任何物质。
- 3.8 生产加工过程的卫生要求  
应符合 GB 12695 的规定。

#### 4 检验方法

##### 4.1 感官要求

- 4.1.1 色泽、滋味和气味、组织形态、杂质：取约 5g 被测样品于洁净的白瓷盘中（或 100ml 烧杯中），用肉眼在自然光线下观察其色泽、组织形态和杂质，嗅其气味，尝其滋味。
- 4.1.2 冲调性：取约 5g 被测样品于 250ml 烧杯中，用约 200ml 温度 80℃ 左右的开水冲调并搅拌均匀，用肉眼在自然光线下观察其组织形态，嗅其气味，尝其滋味。

##### 4.2 理化指标

- 4.2.1 水分：按 GB 5009.3 执行。
- 4.2.2 粗多糖：按《保健食品功效成分检测方法》2002 年版（王光亚主编）中粗多糖的测定方法执行。
- 4.2.3 总砷：按 GB/T 5009.11 执行。
- 4.2.4 铅：按 GB 5009.12 执行。
- 4.2.5 苯甲酸、山梨酸：按 GB/T 5009.29 执行。
- 4.2.6 糖精钠：按 GB/T 5009.28 执行。
- 4.2.7 甜蜜素：按 GB/T 5009.97 执行。
- 4.2.8 胭脂红、苋菜红、柠檬黄和日落黄：按 GB/T 5009.35 执行。

##### 4.3 微生物限量

- 4.3.1 样品的采样及处理：按 GB 4789.1 执行。
- 4.3.2 沙门氏菌：按 GB 4789.4 执行。
- 4.3.3 金黄色葡萄球菌：按 GB 4789.10 中第二法的规定执行。
- 4.3.4 菌落总数：按 GB 4789.2 执行。
- 4.3.5 大肠菌群：按 GB 4789.3 执行。
- 4.3.6 霉菌：按 GB 4789.15 执行。
- 4.4 净含量允差：按 JJF 1070 的规定执行。
- 4.5 农药残留限量：按 GB 2763 的规定执行。

#### 5 检验规则

##### 5.1 组批和抽样

以同一次投料，同一班次生产的同品种、同一规格的产品为一批。在每批产品中随机进行抽样，抽样基数不少于 200 个销售包装，2kg 以下包装的抽样数量为 6 个销售包装，2kg 及以上大包装产品应从 6 个大包装中分别取样，分装成 6 个小包装（每个小包装产品质量不小于 200g），抽样质量不得少于 1kg。

##### 5.2 出厂检验

- 5.2.1 产品应经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。
- 5.2.2 出厂检验项目为感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群和净含量。

##### 5.3 型式检验

- 5.3.1 型式检验为本标准 3.2~3.5 的全部项目。
- 5.3.2 型式检验每半年进行一次，有下列情形时，也应进行。
- 新品投产时；
  - 停产半年再恢复生产时；
  - 当原料、设备、工艺有较大变化可能影响产品质量时；

d) 国家质量监督机构提出要求时。

#### 5.4 判定规则

5.4.1 检验结果全部项目符合本标准规定时，判该批产品为合格品；

5.4.2 检验项目有不合格项目，可以从该批产品中加倍抽取样品复检，若复检结果仍有一项指标不合格，则判定该批产品不合格。微生物限量指标有一项不合格，则判该批产品不合格，且不得复检。

### 6 标签、包装、运输和贮存

#### 6.1 标签标识

6.1.1 标签标识：应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 外包装标识：应符合 GB/T 191 的规定。

#### 6.2 包装

6.2.1 包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味、符合相应国家食品安全标准的要求。产品包装用塑料袋应符合 GB 9683 或 GB/T 28118 的规定，产品外包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定，产品外包装用纸桶应符合 GB/T 14187 的规定。

6.2.2 销售包装应完整、严密、无破损。

#### 6.3 运输

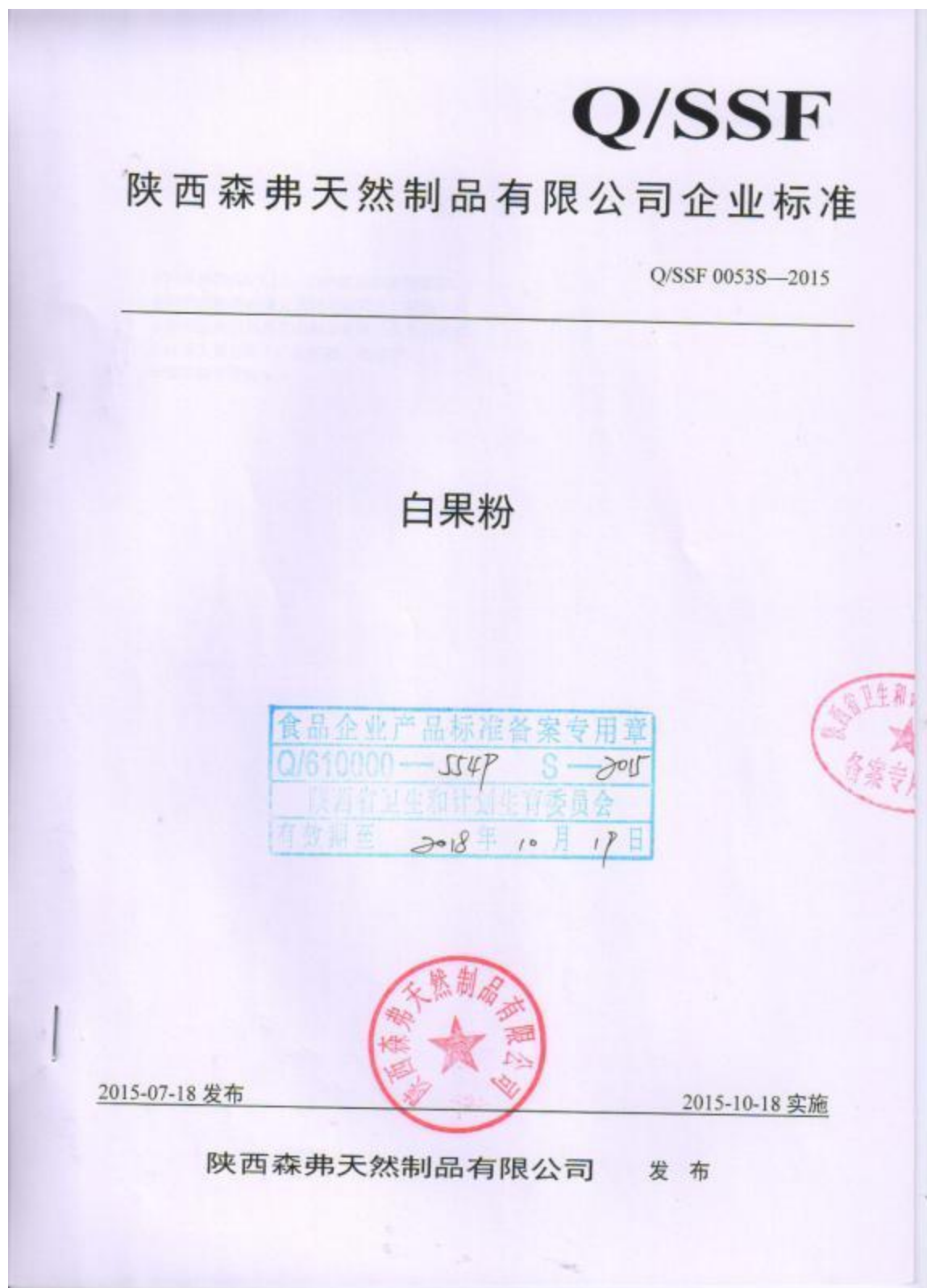
产品在运输过程中应轻装轻卸、注意防雨、防晒、防挤压、防污染，运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有害、有异味物品混装混运。

#### 6.4 贮存

产品应贮存于阴凉、通风、干燥的成品库内，不得直接接触地面、墙面，堆码高度不得高于8个外包装箱的高度，仓库应有防鼠、防尘、防潮设施，并不得与有毒有害物质混放。

在规定的贮运条件下，在包装完好和未经启封的情况下，产品保质期为24个月。

附录C2



## 前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。  
本标准由陕西森弗天然制品有限公司提出。  
本标准由陕西森弗天然制品有限公司负责起草。  
本标准主要起草人：金新康、张建平。  
本标准属首次发布。

## 白果粉

### 1 范围

本标准规定了白果粉的技术要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。  
本标准适用于以白果为原料，经水提取、浓缩、适量加入麦芽糊精、喷雾干燥、包装制成的白果粉。

### 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 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 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 5009.28	食品中糖精钠的测定
GB/T 5009.29	食品中山梨酸、苯甲酸的测定
GB/T 5009.35	食品中合成着色剂的测定
GB/T 5009.97	食品中环己基氨基磺酸钠的测定
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 12695	饮料企业良好生产规范
GB/T 14187	包装容器 纸桶
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 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
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》一部

《保健食品检验与评价技术规范》2003年版

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

Q/SSF 0053S—2015

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

3.1.1 白果：应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

3.1.2 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。

3.1.3 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

项 目	要 求
色泽	呈黄色至棕黄色
滋味和气味	味甘、微苦，具有白果特有的滋味及气味，无异味
组织形态	呈细粉末状，松散，无结块
冲调性	在温水中极易完全溶解，允许有轻微的浑浊和沉淀，不得有焦屑
杂质	无肉眼可见外来杂质，无焦粉粒和黑点

#### 3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2

项 目	指 标
水分/(g/100g)	≤ 5.0
总黄酮/(mg/100g)	≥ 90.0
总砷（以As计）/(mg/kg)	≤ 0.5
铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤ 1.0
苯甲酸/(g/kg)	不得检出
山梨酸/(g/kg)	不得检出
糖精钠/(g/kg)	不得检出
甜蜜素/(g/kg)	不得检出
胭脂红、苋菜红、柠檬黄和日落黄/(g/kg)	不得检出

#### 3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表 3

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
金黄色葡萄球菌(CFU/g)	5	0	100	1000
菌落总数(CFU/g)	≤	1000		
大肠菌群(MPN/g)	≤	0.4		
霉菌(CFU/g)	≤	50		

#### 3.5 净含量允差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

#### 3.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

#### 3.7 原料及食品添加剂

3.7.1 原料及食品添加剂均符合国家法律、法规及有关規定。

3.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.7.3 保证不使用和添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可之外的任何物质。

3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

#### 4 检验方法

##### 4.1 感官要求

4.1.1 色泽、滋味和气味、组织形态、杂质：取约 5g 被测样品于洁净的白瓷盘中（或 100ml 烧杯中），用肉眼在自然光线下观察其色泽、组织形态和杂质，嗅其气味，尝其滋味。

4.1.2 冲调性：取约 5g 被测样品于 250ml 烧杯中，用约 200ml 温度 80℃ 左右的开水冲调并搅拌均匀，用肉眼在自然光线下观察其组织形态，嗅其气味，尝其滋味。

##### 4.2 理化指标

4.2.1 水分：按 GB 5009.3 执行。

4.2.2 总黄酮：按《保健食品检验与评价技术规范》2003 年版《保健食品功效成分及卫生指标检验规范》中的二十四《保健食品中总黄酮的测定》的规定执行。

4.2.3 总砷：按 GB/T 5009.11 执行。

4.2.4 铅：按 GB 5009.12 执行。

4.2.5 苯甲酸、山梨酸：按 GB/T 5009.29 执行。

4.2.6 糖精钠：按 GB/T 5009.28 执行。

4.2.7 甜蜜素：按 GB/T 5009.97 执行。

4.2.8 胭脂红、苋菜红、柠檬黄和日落黄：按 GB/T 5009.35 执行。

##### 4.3 微生物限量

4.3.1 样品的采样及处理：按 GB 4789.1 执行。

4.3.2 沙门氏菌：按 GB 4789.4 执行。

4.3.3 金黄色葡萄球菌：按 GB 4789.10 中第二法的规定执行。

4.3.4 菌落总数：按 GB 4789.2 执行。

4.3.5 大肠菌群：按 GB 4789.3 执行。

4.3.6 霉菌：按 GB 4789.15 执行。

4.4 净含量允差：按 JJF 1070 的规定执行。

4.5 农药残留限量：按 GB 2763 的规定执行。

#### 5 检验规则

##### 5.1 组批和抽样

以同一次投料，同一班次生产的同品种、同一规格的产品为一批。在每批产品中随机进行抽样，抽样基数不少于 200 个销售包装，2kg 以下包装的抽样数量为 6 个销售包装，2kg 及以上大包装产品应从 6 个大包装中分别取样，分装成 6 个小包装（每个小包装产品质量不小于 200g），抽样质量不得少于 1kg。

##### 5.2 出厂检验

5.2.1 产品应经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。

5.2.2 出厂检验项目为感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群和净含量。

##### 5.3 型式检验

5.3.1 型式检验为本标准 3.2~3.5 的全部项目。

5.3.2 型式检验每半年进行一次，有下列情形时，也应进行。

a) 新品投产时；

b) 停产半年再恢复生产时；

c) 当原料、设备、工艺有较大变化可能影响产品质量时;

d) 国家质量监督机构提出要求时。

#### 5.4 判定规则

5.4.1 检验结果全部项目符合本标准规定时, 判该批产品为合格品;

5.4.2 检验项目有不合格项目, 可以从该批产品中加倍抽取样品复检, 若复检结果仍有一项指标不合格, 则判定该批产品不合格。微生物限量指标有一项不合格, 则判该批产品不合格, 且不得复检。

### 6 标签、包装、运输和贮存

#### 6.1 标签标识

6.1.1 标签标识: 应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 外包装标识: 应符合 GB/T 191 的规定。

#### 6.2 包装

6.2.1 包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味、符合相应国家食品安全标准的要求。产品包装用塑料袋应符合 GB 9683 或 GB/T 28118 的规定, 产品外包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定, 产品外包装用纸桶应符合 GB/T 14187 的规定。

6.2.2 销售包装应完整、严密、无破损。

#### 6.3 运输

产品在运输过程中应轻装轻卸、注意防雨、防晒、防挤压、防污染, 运输工具应清洁、干燥, 不得与有毒、有害、有异味物品混装混运。

#### 6.4 贮存

产品应贮存于阴凉、通风、干燥的成品库内, 不得直接接触地面、墙面, 堆码高度不得高于8个外包装箱的高度, 仓库应有防鼠、防尘、防潮设施, 并不得与有毒有害物质混放。

在规定的贮运条件下, 在包装完好和未经启封的情况下, 产品保质期为24个月。

附录C3



Q/SSF 0055S—2015

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。  
本标准由陕西森弗天然制品有限公司提出。  
本标准由陕西森弗天然制品有限公司负责起草。  
本标准主要起草人：金新康、张建平。  
本标准属首次发布。

## 枸杞子粉

### 1 范围

本标准规定了枸杞子粉的技术要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以枸杞子为原料，经水提取、浓缩、适量加入麦芽糊精、喷雾干燥、包装制成的枸杞子粉。

### 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 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 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 5009.28	食品中糖精钠的测定
GB/T 5009.29	食品中山梨酸、苯甲酸的测定
GB/T 5009.35	食品中合成着色剂的测定
GB/T 5009.97	食品中环己基氨基磺酸钠的测定
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 12695	饮料企业良好生产规范
GB/T 14187	包装容器 纸桶
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 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
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》一部

《保健食品功效成分检测方法》2002年版（王光亚主编）

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

Q/SSF 0055S—2015

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

3.1.1 枸杞子：应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

3.1.2 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。

3.1.3 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

项 目	要 求
色泽	呈淡黄色或乳白色或黄棕色至棕色
滋味和气味	具有枸杞子粉特有的滋味及气味，滋味微甜，无异味
组织形态	呈细粉末状，松散，无结块
冲调性	在温水中极易完全溶解，允许有轻微的浑浊和沉淀，不得有焦屑
杂质	无肉眼可见外来杂质，无焦粉粒和黑点

#### 3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2

项 目	指 标
水分/(g/100g)	≤ 5.0
枸杞多糖/(g/100g)	≥ 3.6
总砷（以As计）/(mg/kg)	≤ 0.5
铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤ 1.0
苯甲酸/(g/kg)	不得检出
山梨酸/(g/kg)	不得检出
糖精钠/(g/kg)	不得检出
甜蜜素/(g/kg)	不得检出
胭脂红、苋菜红、柠檬黄和日落黄/(g/kg)	不得检出

#### 3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表 3

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	0	100	1000
菌落总数/(CFU/g)	≤	1000		
大肠菌群/(MPN/g)	≤	0.4		
霉菌/(CFU/g)	≤	50		

#### 3.5 净含量允差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

#### 3.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

#### 3.7 原料及食品添加剂

3.7.1 原料及食品添加剂均符合国家法律、法规及有关规定。

Q/SSF 0055S—2015

3.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.7.3 保证不使用和添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可之外的任何物质。

### 3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

## 4 检验方法

### 4.1 感官要求

4.1.1 色泽、滋味和气味、组织形态、杂质：取约 5g 被测样品于洁净的白瓷盘中（或 100ml 烧杯中），用肉眼在自然光线下观察其色泽、组织形态和杂质，嗅其气味，尝其滋味。

4.1.2 冲调性：取约 5g 被测样品于 250ml 烧杯中，用约 200ml 温度 80℃ 左右的开水冲调并搅拌均匀，用肉眼在自然光线下观察其组织形态，嗅其气味，尝其滋味。

### 4.2 理化指标

4.2.1 水分：按 GB 5009.3 执行。

4.2.2 枸杞多糖：按《保健食品功效成分检测方法》2002 年版（王光亚主编）中粗多糖的测定方法执行。

4.2.3 总砷：按 GB/T 5009.11 执行。

4.2.4 铅：按 GB 5009.12 执行。

4.2.5 苯甲酸、山梨酸：按 GB/T 5009.29 执行。

4.2.6 糖精钠：按 GB/T 5009.28 执行。

4.2.7 甜蜜素：按 GB/T 5009.97 执行。

4.2.8 胭脂红、苋菜红、柠檬黄和日落黄：按 GB/T 5009.35 执行。

### 4.3 微生物限量

4.3.1 样品的采样及处理：按 GB 4789.1 执行。

4.3.2 沙门氏菌：按 GB 4789.4 执行。

4.3.3 金黄色葡萄球菌：按 GB 4789.10 中第二法的规定执行。

4.3.4 菌落总数：按 GB 4789.2 执行。

4.3.5 大肠菌群：按 GB 4789.3 执行。

4.3.6 霉菌：按 GB 4789.15 执行。

4.4 净含量允差：按 JJF 1070 的规定执行。

4.5 农药残留限量：按 GB 2763 的规定执行。

## 5 检验规则

### 5.1 组批和抽样

以同一次投料，同一班次生产的同品种、同一规格的产品为一批。在每批产品中随机进行抽样，抽样基数不少于 200 个销售包装，2kg 以下包装的抽样数量为 6 个销售包装，2kg 及以上大包装产品应从 6 个大包装中分别取样，分装成 6 个小包装（每个小包装产品质量不小于 200g），抽样质量不得少于 1kg。

### 5.2 出厂检验

5.2.1 产品应经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。

5.2.2 出厂检验项目为感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群和净含量。

### 5.3 型式检验

5.3.1 型式检验为本标准 3.2~3.5 的全部项目。

5.3.2 型式检验每半年进行一次，有下列情形时，也应进行。

- a) 新品投产时；
- b) 停产半年再恢复生产时；

Q/SSF 0055S—2015

- c) 当原料、设备、工艺有较大变化可能影响产品质量时；
- d) 国家质量监督机构提出要求时。

#### 5.4 判定规则

5.4.1 检验结果全部项目符合本标准规定时，判该批产品为合格品；

5.4.2 检验项目有不合格项目，可以从该批产品中加倍抽取样品复检，若复检结果仍有一项指标不合格，则判定该批产品不合格。微生物限量指标有一项不合格，则判该批产品不合格，且不得复检。

### 6 标签、包装、运输和贮存

#### 6.1 标签标识

6.1.1 标签标识：应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 外包装标识：应符合 GB/T 191 的规定。

#### 6.2 包装

6.2.1 包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味、符合相应国家食品安全标准的要求。产品包装用塑料袋应符合 GB 9683 或 GB/T 28118 的规定，产品外包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定，产品外包装用纸桶应符合 GB/T 14187 的规定。

6.2.2 销售包装应完整、严密、无破损。

#### 6.3 运输

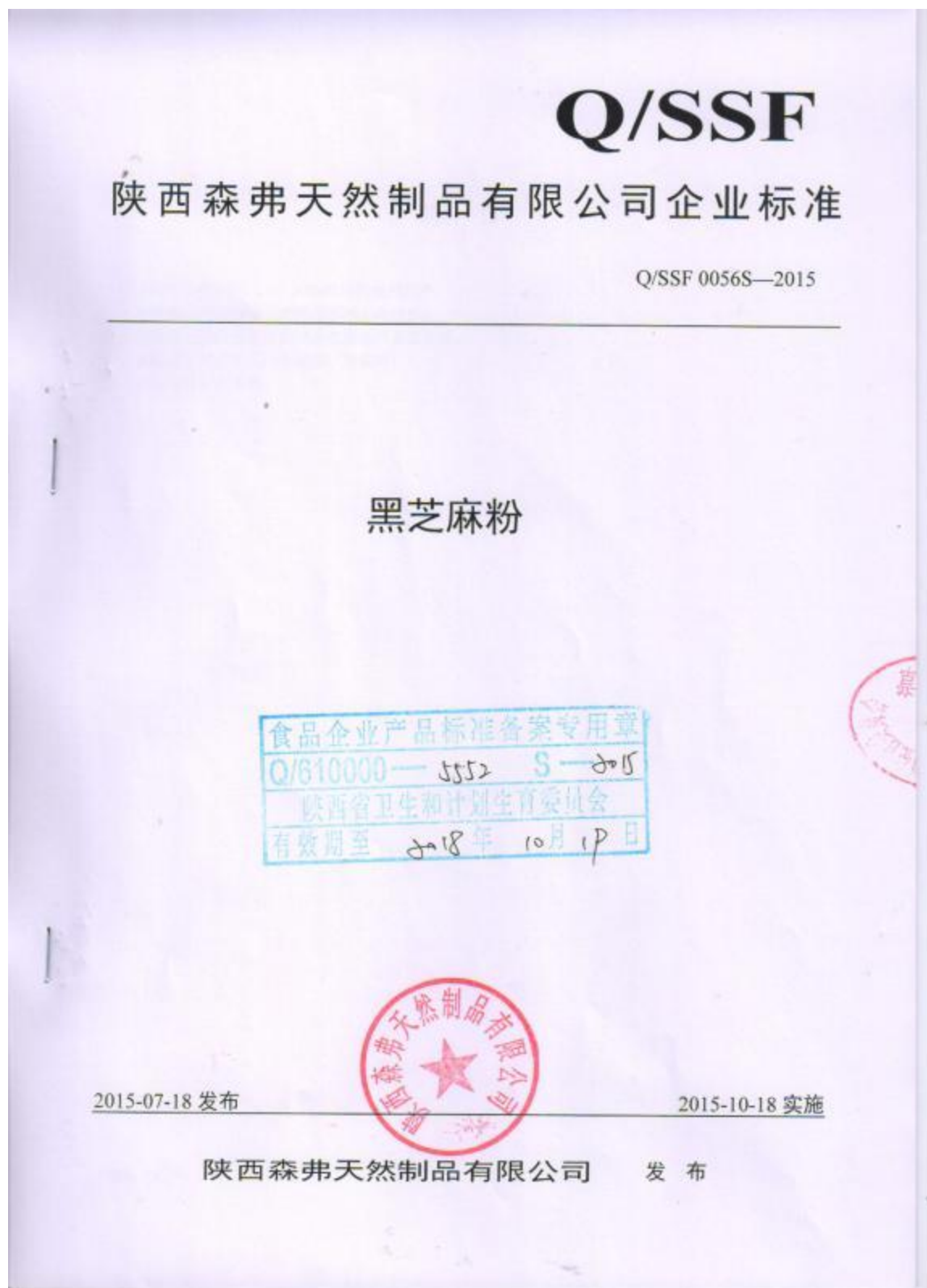
产品在运输过程中应轻装轻卸、注意防雨、防晒、防挤压、防污染，运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有害、有异味物品混装混运。

#### 6.4 贮存

产品应贮存于阴凉、通风、干燥的成品库内，不得直接接触地面、墙面，堆码高度不得高于8个外包装箱的高度，仓库应有防鼠、防尘、防潮设施，并不得与有毒有害物质混放。

在规定的贮运条件下，在包装完好和未经启封的情况下，产品保质期为24个月。

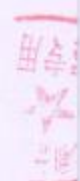
附录C4



Q/SSF 0056S—2015

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。  
本标准由陕西森弗天然制品有限公司提出。  
本标准由陕西森弗天然制品有限公司负责起草。  
本标准主要起草人：金新康、张建平。  
本标准属首次发布。



## 黑芝麻粉

### 1 范围

本标准规定了黑芝麻粉的技术要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以黑芝麻为原料，经水提取、浓缩、适量加入麦芽糊精、喷雾干燥、包装制成的黑芝麻粉。

### 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 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 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 5009.28	食品中糖精钠的测定
GB/T 5009.29	食品中山梨酸、苯甲酸的测定
GB/T 5009.35	食品中合成着色剂的测定
GB/T 5009.97	食品中环己基氨基磺酸钠的测定
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 12695	饮料企业良好生产规范
GB/T 14187	包装容器 纸桶
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 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
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》一部

《保健食品功效成分检测方法》2002年版（王光亚主编）

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

Q/SSF 0056S—2015

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

3.1.1 黑芝麻：应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

3.1.2 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。

3.1.3 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

项 目	要 求
色泽	呈淡黄色或乳白色或棕黑色至黑色
滋味和气味	具有黑芝麻粉特有的滋味及气味，滋味微甜，无异味
组织形态	呈细粉末状，松散，无结块
冲调性	在温水中极易完全溶解，允许有轻微的浑浊和沉淀，不得有焦屑
杂质	无肉眼可见外来杂质，无焦粉粒和黑点

#### 3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2

项 目	指 标
水分/(g/100g)	≤ 5.0
粗多糖/(mg/100g)	≥ 90.0
总砷（以As计）/(mg/kg)	≤ 0.5
铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤ 1.0
苯甲酸/(g/kg)	不得检出
山梨酸/(g/kg)	不得检出
糖精钠/(g/kg)	不得检出
甜蜜素/(g/kg)	不得检出
胭脂红、苋菜红、柠檬黄和日落黄/(g/kg)	不得检出

#### 3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表 3

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	0	100	1000
菌落总数/(CFU/g)	≤	1000		
大肠菌群/(MPN/g)	≤	0.4		
霉菌/(CFU/g)	≤	50		

#### 3.5 净含量允差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

#### 3.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

#### 3.7 原料及食品添加剂

3.7.1 原料及食品添加剂均符合国家法律、法规及有关规定。

Q/SSF 0056S—2015

3.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.7.3 保证不使用和添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可之外的任何物质。

### 3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

## 4 检验方法

### 4.1 感官要求

4.1.1 色泽、滋味和气味、组织形态、杂质：取约 5g 被测样品于洁净的白瓷盘中（或 100ml 烧杯中），用肉眼在自然光线下观察其色泽、组织形态和杂质，嗅其气味，尝其滋味。

4.1.2 冲调性：取约 5g 被测样品于 250ml 烧杯中，用约 200ml 温度 80℃ 左右的开水冲调并搅拌均匀，用肉眼在自然光线下观察其组织形态，嗅其气味，尝其滋味。

### 4.2 理化指标

4.2.1 水分：按 GB 5009.3 执行。

4.2.2 粗多糖：按《保健食品功效成分检测方法》2002 年版（王光亚主编）中粗多糖的测定方法执行。

4.2.3 总砷：按 GB/T 5009.11 执行。

4.2.4 铅：按 GB 5009.12 执行。

4.2.5 苯甲酸、山梨酸：按 GB/T 5009.29 执行。

4.2.6 糖精钠：按 GB/T 5009.28 执行。

4.2.7 甜蜜素：按 GB/T 5009.97 执行。

4.2.8 胭脂红、苋菜红、柠檬黄和日落黄：按 GB/T 5009.35 执行。

### 4.3 微生物限量

4.3.1 样品的采样及处理：按 GB 4789.1 执行。

4.3.2 沙门氏菌：按 GB 4789.4 执行。

4.3.3 金黄色葡萄球菌：按 GB 4789.10 中第二法的规定执行。

4.3.4 菌落总数：按 GB 4789.2 执行。

4.3.5 大肠菌群：按 GB 4789.3 执行。

4.3.6 霉菌：按 GB 4789.15 执行。

4.4 净含量允差：按 JJF 1070 的规定执行。

4.5 农药残留限量：按 GB 2763 的规定执行。

## 5 检验规则

### 5.1 组批和抽样

以同一次投料，同一班次生产的同品种、同一规格的产品为一批。在每批产品中随机进行抽样，抽样基数不少于 200 个销售包装，2kg 以下包装的抽样数量为 6 个销售包装，2kg 及以上大包装产品应从 6 个大包装中分别取样，分装成 6 个小包装（每个小包装产品质量不小于 200g），抽样质量不得少于 1kg。

### 5.2 出厂检验

5.2.1 产品应经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。

5.2.2 出厂检验项目为感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群和净含量。

### 5.3 型式检验

5.3.1 型式检验为本标准 3.2~3.5 的全部项目。

5.3.2 型式检验每半年进行一次，有下列情形时，也应进行。

- a) 新品投产时；
- b) 停产半年再恢复生产时；
- c) 当原料、设备、工艺有较大变化可能影响产品质量时；

d) 国家质量监督机构提出要求时。

#### 5.4 判定规则

5.4.1 检验结果全部项目符合本标准规定时，判该批产品为合格品。

5.4.2 检验项目有不合格项目，可以从该批产品中加倍抽取样品复检，若复检结果仍有一项指标不合格，则判定该批产品不合格。微生物限量指标有一项不合格，则判该批产品不合格，且不得复检。

### 6 标签、包装、运输和贮存

#### 6.1 标签标识

6.1.1 标签标识：应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 外包装标识：应符合 GB/T 191 的规定。

#### 6.2 包装

6.2.1 包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味、符合相应国家食品安全标准的要求。产品包装用塑料袋应符合 GB 9683 或 GB/T 28118 的规定，产品外包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定，产品外包装用纸桶应符合 GB/T 14187 的规定。

6.2.2 销售包装应完整、严密、无破损。

#### 6.3 运输

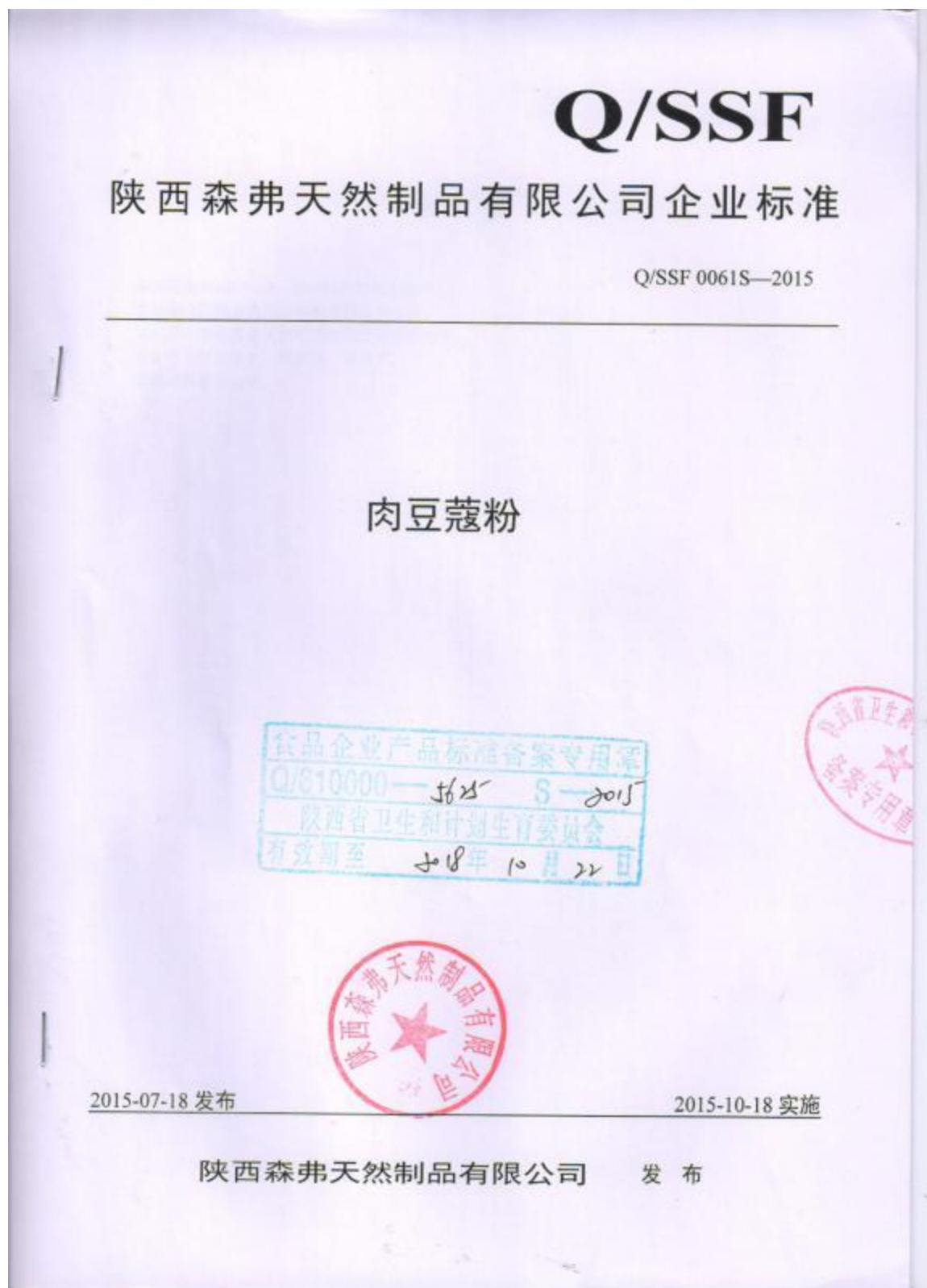
产品在运输过程中应轻装轻卸、注意防雨、防晒、防挤压、防污染，运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有害、有异味物品混装混运。

#### 6.4 贮存

产品应贮存于阴凉、通风、干燥的成品库内，不得直接接触地面、墙面，堆码高度不得高于8个外包装箱的高度，仓库应有防鼠、防尘、防潮设施，并不得与有毒有害物质混放。

在规定的贮运条件下，在包装完好和未经启封的情况下，产品保质期为24个月。

附录C5



Q/SSF 0061S—2015

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。  
本标准由陕西森弗天然制品有限公司提出。  
本标准由陕西森弗天然制品有限公司负责起草。  
本标准主要起草人：金新康、张建平。  
本标准属首次发布。

## 肉豆蔻粉

### 1 范围

本标准规定了肉豆蔻粉的技术要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以肉豆蔻为原料，经水提取、浓缩、适量加入麦芽糊精、喷雾干燥、包装制成的肉豆蔻粉。

### 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 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 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 5009.28	食品中糖精钠的测定
GB/T 5009.29	食品中山梨酸、苯甲酸的测定
GB/T 5009.35	食品中合成着色剂的测定
GB/T 5009.97	食品中环己基氨基磺酸钠的测定
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 12695	饮料企业良好生产规范
GB/T 14187	包装容器 纸桶
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 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
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》一部

《保健食品检验与评价技术规范》2003年版

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

Q/SSF 0061S—2015

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

3.1.1 肉豆蔻：应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

3.1.2 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。

3.1.3 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

项 目	要 求
色泽	呈淡黄色或乳白色或淡红棕色至红棕色
滋味和气味	具有肉豆蔻特有的滋味及气味，滋味微甜，无异味
组织形态	呈细粉末状，松散，无结块
冲调性	在热水中极易完全溶解，允许有轻微的浑浊和沉淀，不得有焦屑
杂质	无肉眼可见外来杂质，无焦粉粒和黑点

#### 3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2

项 目	指 标
水分/(g/100g)	≤ 5.0
总黄酮/(mg/100g)	≥ 20.0
总砷（以As计）/(mg/kg)	≤ 0.5
铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤ 1.0
苯甲酸/(g/kg)	不得检出
山梨酸/(g/kg)	不得检出
糖精钠/(g/kg)	不得检出
甜蜜素/(g/kg)	不得检出
胭脂红、苋菜红、柠檬黄和日落黄/(g/kg)	不得检出

#### 3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表 3

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	0	100	1000
菌落总数/(CFU/g)	≤	1000		
大肠菌群/(MPN/g)	≤	0.4		
霉菌/(CFU/g)	≤	50		

#### 3.5 净含量允差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

#### 3.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

#### 3.7 原料及食品添加剂

3.7.1 原料及食品添加剂均符合国家法律、法规及有关规定。

- 3.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。
- 3.7.3 保证不使用和添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可之外的任何物质。
- 3.8 生产加工过程的卫生要求  
应符合GB 12695的规定。

#### 4 检验方法

##### 4.1 感官要求

- 4.1.1 色泽、滋味和气味、组织形态、杂质：取约 5g 被测样品于洁净的白瓷盘中（或 100ml 烧杯中），用肉眼在自然光线下观察其色泽、组织形态和杂质，嗅其气味，尝其滋味。
- 4.1.2 冲调性：取约 5g 被测样品于 250ml 烧杯中，用约 200ml 温度 80℃ 左右的开水冲调并搅拌均匀，用肉眼在自然光线下观察其组织形态，嗅其气味，尝其滋味。

##### 4.2 理化指标

- 4.2.1 水分：按 GB 5009.3 执行。
- 4.2.2 总黄酮：按《保健食品检验与评价技术规范》2003 年版《保健食品功效成分及卫生指标检验规范》中的二十四《保健食品中总黄酮的测定》的规定执行。
- 4.2.3 总砷：按 GB/T 5009.11 执行。
- 4.2.4 铅：按 GB 5009.12 执行。
- 4.2.5 苯甲酸、山梨酸：按 GB/T 5009.29 执行。
- 4.2.6 糖精钠：按 GB/T 5009.28 执行。
- 4.2.7 甜蜜素：按 GB/T 5009.97 执行。
- 4.2.8 柠檬黄和日落黄：按 GB/T 5009.35 执行。

##### 4.3 微生物限量

- 4.3.1 样品的采样及处理：按 GB 4789.1 执行。
- 4.3.2 沙门氏菌：按 GB 4789.4 执行。
- 4.3.3 金黄色葡萄球菌：按 GB 4789.10 中第二法的规定执行。
- 4.3.4 菌落总数：按 GB 4789.2 执行。
- 4.3.5 大肠菌群：按 GB 4789.3 执行。
- 4.3.6 霉菌：按 GB 4789.15 执行。
- 4.4 净含量允差：按 JJF 1070 的规定执行。
- 4.5 农药残留限量：按 GB 2763 的规定执行。

#### 5 检验规则

##### 5.1 组批和抽样

以同一次投料，同一班次生产的同品种、同一规格的产品为一批。在每批产品中随机进行抽样，抽样基数不少于 200 个销售包装，2kg 以下包装的抽样数量为 6 个销售包装，2kg 及以上大包装产品应从 6 个大包装中分别取样，分装成 6 个小包装（每个小包装产品质量不小于 200g），抽样质量不得少于 1kg。

##### 5.2 出厂检验

- 5.2.1 产品应经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。
- 5.2.2 出厂检验项目为感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群和净含量。

##### 5.3 型式检验

- 5.3.1 型式检验为本标准 3.2-3.5 的全部项目。
- 5.3.2 型式检验每半年进行一次，有下列情形时，也应进行。
- 新品投产时；
  - 停产半年再恢复生产时；

Q/SSF 0061S—2015

c) 当原料、设备、工艺有较大变化可能影响产品质量时;

d) 国家质量监督机构提出要求时。

#### 5.4 判定规则

5.4.1 检验结果全部项目符合本标准规定时, 判该批产品为合格品;

5.4.2 检验项目有不合格项目, 可以从该批产品中加倍抽取样品复检, 若复检结果仍有一项指标不合格, 则判定该批产品不合格。微生物限量指标有一项不合格, 则判该批产品不合格, 且不得复检。

### 6 标签、包装、运输和贮存

#### 6.1 标签标识

6.1.1 标签标识: 应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 外包装标识: 应符合 GB/T 191 的规定。

#### 6.2 包装

6.2.1 包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味, 符合相应国家食品安全标准的要求。产品包装用塑料袋应符合 GB 9683 或 GB/T 28118 的规定, 产品外包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定, 产品外包装用纸桶应符合 GB/T 14187 的规定。

6.2.2 销售包装应完整、严密、无破损。

#### 6.3 运输

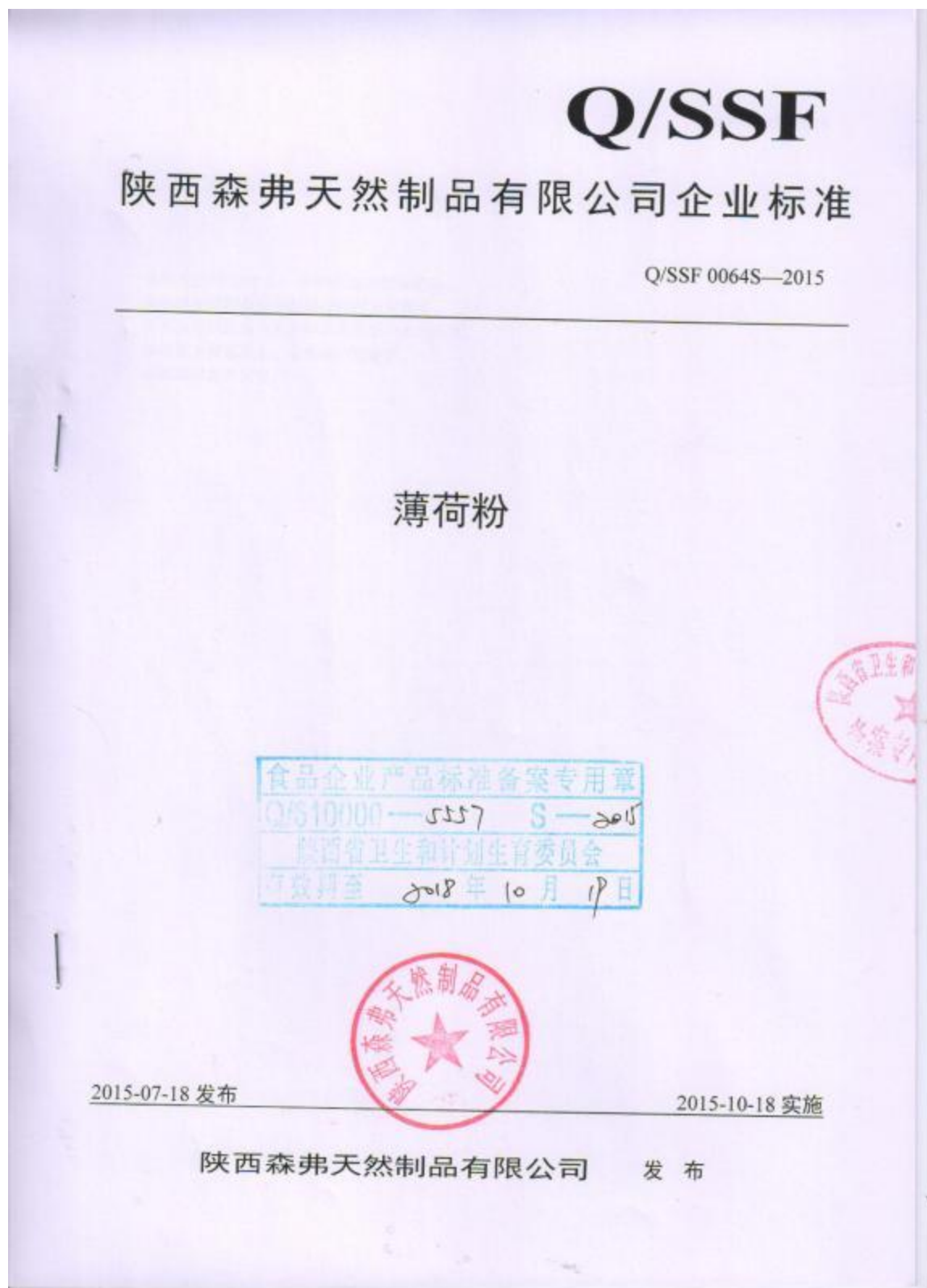
产品在运输过程中应轻装轻卸、注意防雨、防晒、防挤压、防污染, 运输工具应清洁、干燥, 不得与有毒、有害、有异味物品混装混运。

#### 6.4 贮存

产品应贮存于阴凉、通风、干燥的成品库内, 不得直接接触地面、墙面, 堆码高度不得高于8个外包装箱的高度, 仓库应有防鼠、防尘、防潮设施, 并不得与有毒有害物质混放。

在规定的贮存条件下, 在包装完好和未经启封的情况下, 产品保质期为24个月。

附录C6



## 前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。  
本标准由陕西森弗天然制品有限公司提出。  
本标准由陕西森弗天然制品有限公司负责起草。  
本标准主要起草人：金新康、张建平。  
本标准属首次发布。

## 薄荷粉

### 1 范围

本标准规定了薄荷粉的技术要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以薄荷为原料，经水提取、浓缩、适量加入麦芽糊精、喷雾干燥、包装制成的薄荷粉。

### 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 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 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 5009.28	食品中糖精钠的测定
GB/T 5009.29	食品中山梨酸、苯甲酸的测定
GB/T 5009.35	食品中合成着色剂的测定
GB/T 5009.97	食品中环己基氨基磺酸钠的测定
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 12695	饮料企业良好生产规范
GB/T 14187	包装容器 纸桶
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 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
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》一部

《保健食品检验与评价技术规范》2003年版

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

Q/SSF 0064S—2015

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

3.1.1 薄荷：应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

3.1.2 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。

3.1.3 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

项 目	要 求
色泽	呈乳白色或淡黄色至棕黄色
滋味和气味	具有薄荷粉特有的滋味及气味。滋味纯正，无异味
组织形态	呈细粉末状，松散，无结块
冲调性	在温水中极易完全溶解，允许有轻微的浑浊和沉淀，不得有焦屑
杂质	无肉眼可见外来杂质，无焦粉粒和黑点

#### 3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2

项 目	指 标
水分/(g/100g)	≤ 5.0
总黄酮（以芦丁计）/(mg/100g)	≥ 20.0
总砷（以As计）/(mg/kg)	≤ 0.5
铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤ 1.0
苯甲酸/(g/kg)	不得检出
山梨酸/(g/kg)	不得检出
糖精钠/(g/kg)	不得检出
甜蜜素/(g/kg)	不得检出
胭脂红、苋菜红、柠檬黄和日落黄/(g/kg)	不得检出

#### 3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表 3

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
金黄色葡萄球菌(CFU/g)	5	0	100	1000
菌落总数(CFU/g)	≤		1000	
大肠菌群(MPN/g)	≤		0.4	
霉菌(CFU/g)	≤		50	

#### 3.5 净含量允差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

#### 3.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

#### 3.7 原料及食品添加剂

3.7.1 原料及食品添加剂均符合国家法律、法规及有关规定。

Q/SSF 0064S—2015

3.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.7.3 保证不使用和添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可之外的任何物质。

### 3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

## 4 检验方法

### 4.1 感官要求

4.1.1 色泽、滋味和气味、组织形态、杂质：取约 5g 被测样品于洁净的白瓷盘中（或 100ml 烧杯中），用肉眼在自然光线下观察其色泽、组织形态和杂质，嗅其气味，尝其滋味。

4.1.2 冲调性：取约 5g 被测样品于 250ml 烧杯中，用约 200ml 温度 80℃ 左右的开水冲调并搅拌均匀，用肉眼在自然光线下观察其组织形态，嗅其气味，尝其滋味。

### 4.2 理化指标

4.2.1 水分：按 GB 5009.3 执行。

4.2.2 总黄酮：按《保健食品检验与评价技术规范》2003 年版《保健食品功效成分及卫生指标检验规范》中的二十四《保健食品中总黄酮的测定》的规定执行。

4.2.3 总砷：按 GB/T 5009.11 执行。

4.2.4 铅：按 GB 5009.12 执行。

4.2.5 苯甲酸、山梨酸：按 GB/T 5009.29 执行。

4.2.6 糖精钠：按 GB/T 5009.28 执行。

4.2.7 甜蜜素：按 GB/T 5009.97 执行。

4.2.8 柠檬黄和日落黄：按 GB/T 5009.35 执行。

### 4.3 微生物限量

4.3.1 样品的采样及处理：按 GB 4789.1 执行。

4.3.2 沙门氏菌：按 GB 4789.4 执行。

4.3.3 金黄色葡萄球菌：按 GB 4789.10 中第二法的规定执行。

4.3.4 菌落总数：按 GB 4789.2 执行。

4.3.5 大肠菌群：按 GB 4789.3 执行。

4.3.6 霉菌：按 GB 4789.15 执行。

4.4 净含量允差：按 JJF 1070 的规定执行。

4.5 农药残留限量：按 GB 2763 的规定执行。

## 5 检验规则

### 5.1 组批和抽样

以同一次投料，同一班次生产的同品种、同一规格的产品为一批。在每批产品中随机进行抽样，抽样基数不少于 200 个销售包装，2kg 以下包装的抽样数量为 6 个销售包装，2kg 及以上大包装产品应从 6 个大包装中分别取样，分装成 6 个小包装（每个小包装产品质量不小于 200g），抽样质量不得少于 1kg。

### 5.2 出厂检验

5.2.1 产品应经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。

5.2.2 出厂检验项目为感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群和净含量。

### 5.3 型式检验

5.3.1 型式检验为本标准 3.2-3.5 的全部项目。

5.3.2 型式检验每半年进行一次，有下列情形时，也应进行。

a) 新品投产时；

b) 停产半年再恢复生产时；

- c) 当原料、设备、工艺有较大变化可能影响产品质量时;
- d) 国家质量监督机构提出要求时。

#### 5.4 判定规则

5.4.1 检验结果全部项目符合本标准规定时, 判该批产品为合格品;

5.4.2 检验项目有不合格项目, 可以从该批产品中加倍抽取样品复检, 若复检结果仍有一项指标不合格, 则判定该批产品不合格。微生物限量指标有一项不合格, 则判该批产品不合格, 且不得复检。

### 6 标签、包装、运输和贮存

#### 6.1 标签标识

6.1.1 标签标识: 应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 外包装标识: 应符合 GB/T 191 的规定。

#### 6.2 包装

6.2.1 包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味、符合相应国家食品安全标准的要求。产品包装用塑料袋应符合 GB 9683 或 GB/T 28118 的规定, 产品外包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定, 产品外包装用纸桶应符合 GB/T 14187 的规定。

6.2.2 销售包装应完整、严密、无破损。

#### 6.3 运输

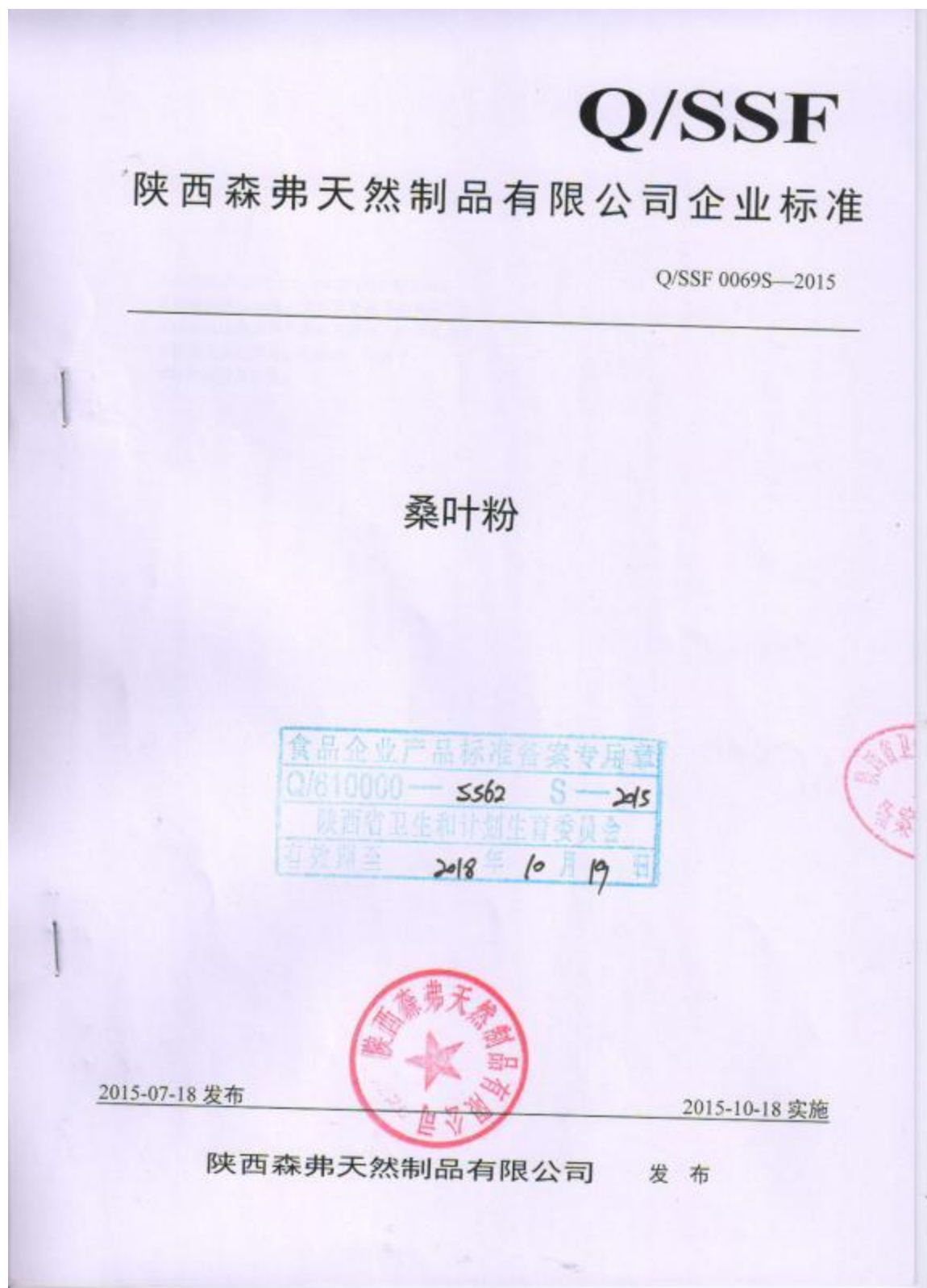
产品在运输过程中应轻装轻卸、注意防雨、防晒、防挤压、防污染, 运输工具应清洁、干燥, 不得与有毒、有害、有异味物品混装混运。

#### 6.4 贮存

产品应贮存于阴凉、通风、干燥的成品库内, 不得直接接触地面、墙面, 堆码高度不得高于8个外包装箱的高度, 仓库应有防鼠、防尘、防潮设施, 并不得与有毒有害物质混放。

在规定的贮运条件下, 在包装完好和未经启封的情况下, 产品保质期为24个月。

附录C7



Q/SSF 0069S—2015

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。  
本标准由陕西森弗天然制品有限公司提出。  
本标准由陕西森弗天然制品有限公司负责起草。  
本标准主要起草人：金新康、张建平。  
本标准属首次发布。

## 桑叶粉

### 1 范围

本标准规定了桑叶粉的技术要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。  
本标准适用于以桑叶为原料，经水提取、浓缩、适量加入麦芽糊精、喷雾干燥、包装制成的桑叶粉。

### 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 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 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 5009.28	食品中糖精钠的测定
GB/T 5009.29	食品中山梨酸、苯甲酸的测定
GB/T 5009.35	食品中合成着色剂的测定
GB/T 5009.97	食品中环己基氨基磺酸钠的测定
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 12695	饮料企业良好生产规范
GB/T 14187	包装容器 纸桶
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 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
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》一部

《保健食品检验与评价技术规范》2003年版

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

Q/SSF 0069S—2015

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 桑叶：应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。  
 3.1.2 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。  
 3.1.3 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

项 目	要 求
色泽	呈淡黄色或乳白色或黄棕色至棕色
滋味和气味	具有桑叶粉特有的滋味及气味，滋味微苦，无异味
组织形态	呈细粉末状，松散，无结块
冲调性	在温水中极易完全溶解，允许有轻微的浮油和沉淀，不得有焦屑
杂质	无肉眼可见外来杂质，无焦粉粒和黑点

#### 3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2

项 目	指 标
水分/(g/100g)	≤ 5.0
总黄酮（以芦丁计）/(mg/100g)	≥ 60.0
总钾（以As计）/(mg/kg)	≤ 0.5
铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤ 1.0
苯甲酸/(g/kg)	不得检出
山梨酸/(g/kg)	不得检出
糖精钠/(g/kg)	不得检出
甜蜜素/(g/kg)	不得检出
胭脂红、苋菜红、柠檬黄和日落黄/(g/kg)	不得检出

#### 3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表 3

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	0	100	1000
菌落总数/(CFU/g)	≤	1000		
大肠菌群/(MPN/g)	≤	0.4		
霉菌/(CFU/g)	≤	50		

#### 3.5 净含量允差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

#### 3.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

#### 3.7 原料及食品添加剂

3.7.1 原料及食品添加剂均符合国家法律、法规及有关规定。

3.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.7.3 保证不使用和添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可之外的任何物质。

### 3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

## 4 检验方法

### 4.1 感官要求

4.1.1 色泽、滋味和气味、组织形态、杂质：取约 5g 被测样品于洁净的白瓷盘中（或 100ml 烧杯中），用肉眼在自然光线下观察其色泽、组织形态和杂质，嗅其气味，尝其滋味。

4.1.2 冲调性：取约 5g 被测样品于 250ml 烧杯中，用约 200ml 温度 80℃ 左右的开水冲调并搅拌均匀，用肉眼在自然光线下观察其组织形态，嗅其气味，尝其滋味。

### 4.2 理化指标

4.2.1 水分：按 GB 5009.3 执行。

4.2.2 总黄酮：按《保健食品检验与评价技术规范》2003 年版《保健食品功效成分及卫生指标检验规范》中的二十四《保健食品中总黄酮的测定》的规定执行。

4.2.3 总砷：按 GB/T 5009.11 执行。

4.2.4 铅：按 GB 5009.12 执行。

4.2.5 苯甲酸、山梨酸：按 GB/T 5009.29 执行。

4.2.6 糖精钠：按 GB/T 5009.28 执行。

4.2.7 甜蜜素：按 GB/T 5009.97 执行。

4.2.8 柠檬黄和日落黄：按 GB/T 5009.35 执行。

### 4.3 微生物限量

4.3.1 样品的采样及处理：按 GB 4789.1 执行。

4.3.2 沙门氏菌：按 GB 4789.4 执行。

4.3.3 金黄色葡萄球菌：按 GB 4789.10 中第二法的规定执行。

4.3.4 菌落总数：按 GB 4789.2 执行。

4.3.5 大肠菌群：按 GB 4789.3 执行。

4.3.6 霉菌：按 GB 4789.15 执行。

4.4 净含量允差：按 JJF 1070 的规定执行。

4.5 农药残留限量：按 GB 2763 的规定执行。

## 5 检验规则

### 5.1 组批和抽样

以同一次投料，同一班次生产的同品种、同一规格的产品为一批。在每批产品中随机进行抽样，抽样基数不少于 200 个销售包装，2kg 以下包装的抽样数量为 6 个销售包装，2kg 及以上大包装产品应从 6 个大包装中分别取样，分装成 6 个小包装（每个小包装产品质量不小于 200g），抽样质量不得少于 1kg。

### 5.2 出厂检验

5.2.1 产品应经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。

5.2.2 出厂检验项目为感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群和净含量。

### 5.3 型式检验

5.3.1 型式检验为本标准 3.2~3.5 的全部项目。

5.3.2 型式检验每半年进行一次，有下列情形时，也应进行。

a) 新品投产时；

b) 停产半年再恢复生产时；

c) 当原料、设备、工艺有较大变化可能影响产品质量时;

d) 国家质量监督机构提出要求时。

#### 5.4 判定规则

5.4.1 检验结果全部项目符合本标准规定时, 判该批产品为合格品;

5.4.2 检验项目有不合格项目, 可以从该批产品中加倍抽取样品复检, 若复检结果仍有一项指标不合格, 则判定该批产品不合格。微生物限量指标有一项不合格, 则判该批产品不合格, 且不得复检。

### 6 标签、包装、运输和贮存

#### 6.1 标签标识

6.1.1 标签标识: 应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 外包装标识: 应符合 GB/T 191 的规定。

#### 6.2 包装

6.2.1 包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味、符合相应国家食品安全标准的要求。产品包装用塑料袋应符合 GB 9683 或 GB/T 28118 的规定, 产品外包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定, 产品外包装用纸桶应符合 GB/T 14187 的规定。

6.2.2 销售包装应完整、严密、无破损。

#### 6.3 运输

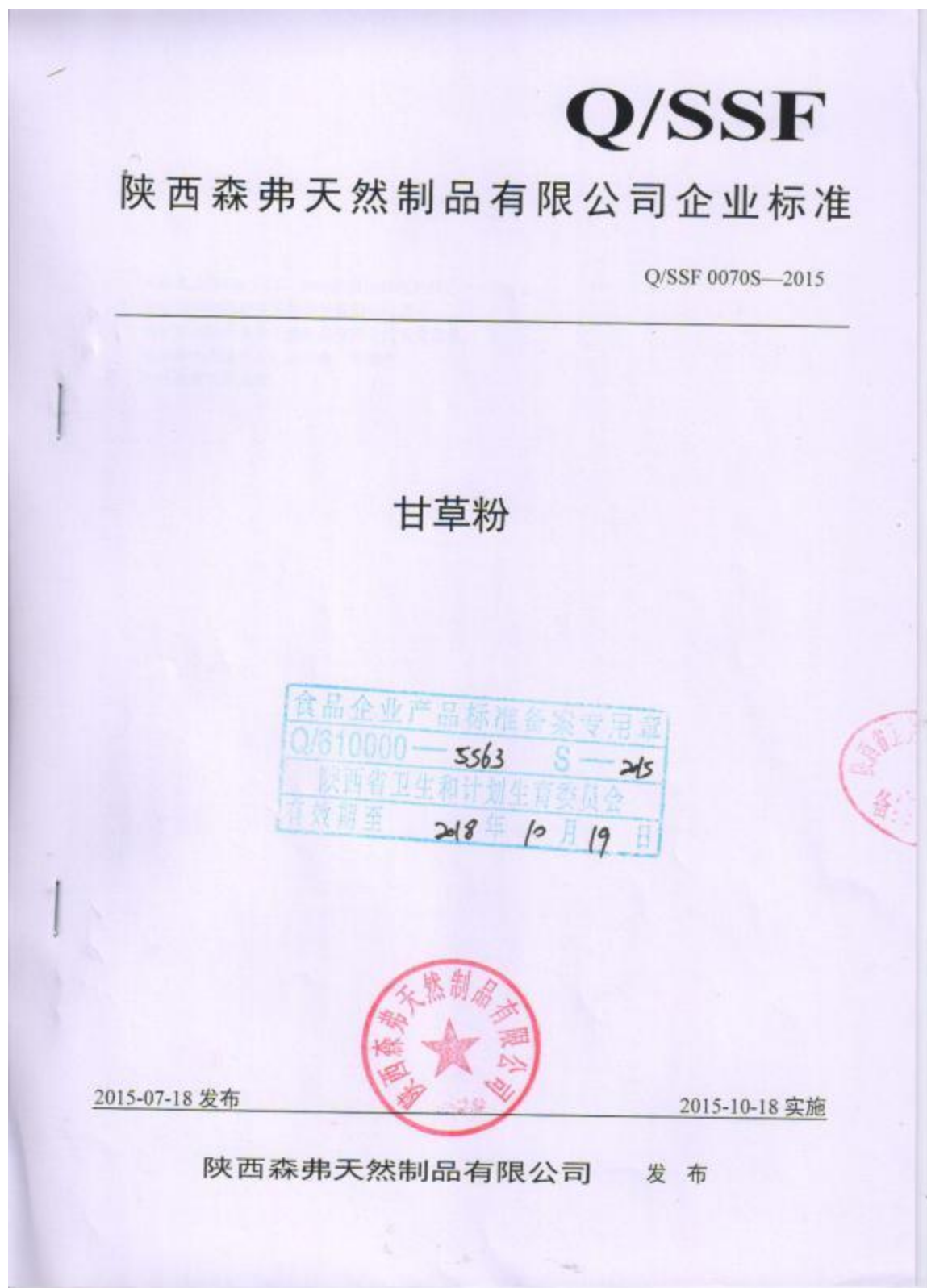
产品在运输过程中应轻装轻卸、注意防雨、防晒、防挤压、防污染, 运输工具应清洁、干燥, 不得与有毒、有害、有异味物品混装混运。

#### 6.4 贮存

产品应贮存于阴凉、通风、干燥的成品库内, 不得直接接触地面、墙面, 堆码高度不得高于8个外包装箱的高度, 仓库应有防鼠、防尘、防潮设施, 并不得与有毒有害物质混放。

在规定的贮存条件下, 在包装完好和未经启封的情况下, 产品保质期为24个月。

附录C8



Q/SSF 0070S—2015

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。  
本标准由陕西森弗天然制品有限公司提出。  
本标准由陕西森弗天然制品有限公司负责起草。  
本标准主要起草人：金新康、张建平。  
本标准属首次发布。

## 甘草粉

### 1 范围

本标准规定了甘草粉的技术要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。  
本标准适用于以甘草为原料，经水提取、浓缩、适量加入麦芽糊精、喷雾干燥、包装制成的甘草粉。

### 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 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 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 5009.28	食品中糖精钠的测定
GB/T 5009.29	食品中山梨酸、苯甲酸的测定
GB/T 5009.35	食品中合成着色剂的测定
GB/T 5009.97	食品中环己基氨基磺酸钠的测定
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 12695	饮料企业良好生产规范
GB/T 14187	包装容器 纸桶
GB/T 20884	麦芽糊精
GB/T 22248	保健食品中甘草酸的测定
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
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》一部	
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	

Q/SSF 0070S—2015

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

3.1.1 甘草：应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

3.1.2 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。

3.1.3 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

项 目	要 求
色泽	呈淡黄色或乳白色或黄棕色至棕色
滋味和气味	具有甘草粉特有的滋味及气味，滋味微甜，无异味
组织形态	呈细粉末状，松散，无结块
冲调性	在温水中极易完全溶解，允许有轻微的浑浊和沉淀，不得有焦屑
杂质	无肉眼可见外来杂质，无焦粉粒和黑点

#### 3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2

项 目	指 标
水分/(g/100g)	≤ 5.0
甘草酸/(g/100g)	≥ 0.8
总砷（以As计）/(mg/kg)	≤ 0.5
铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤ 1.0
苯甲酸/(g/kg)	不得检出
山梨酸/(g/kg)	不得检出
糖精钠/(g/kg)	不得检出
甜蜜素/(g/kg)	不得检出
胭脂红、苋菜红、柠檬黄和日落黄/(g/kg)	不得检出

#### 3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表 3

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0.25g	—
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	0	100	1000
菌落总数/(CFU/g)	≤		1000	
大肠菌群/(MPN/g)	≤		0.4	
霉菌/(CFU/g)	≤		50	

#### 3.5 净含量允差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

#### 3.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

#### 3.7 原料及食品添加剂

3.7.1 原料及食品添加剂均符合国家法律、法规及有关规定。

Q/SSF 0070S—2015

3.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.7.3 保证不使用和添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可之外的任何物质。

#### 3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

### 4 检验方法

#### 4.1 感官要求

4.1.1 色泽、滋味和气味、组织形态、杂质：取约 5g 被测样品于洁净的白瓷盘中（或 100ml 烧杯中），用肉眼在自然光线下观察其色泽、组织形态和杂质，嗅其气味，尝其滋味。

4.1.2 冲调性：取约 5g 被测样品于 250ml 烧杯中，用约 200ml 温度 80℃ 左右的开水冲调并搅拌均匀，用肉眼在自然光线下观察其组织形态，嗅其气味，尝其滋味。

#### 4.2 理化指标

4.2.1 水分：按 GB 5009.3 执行。

4.2.2 甘草酸：按 GB/T 22248 执行。

4.2.3 总砷：按 GB/T 5009.11 执行。

4.2.4 铅：按 GB 5009.12 执行。

4.2.5 苯甲酸、山梨酸：按 GB/T 5009.29 执行。

4.2.6 糖精钠：按 GB/T 5009.28 执行。

4.2.7 甜蜜素：按 GB/T 5009.97 执行。

4.2.8 胭脂红、苋菜红、柠檬黄和日落黄：按 GB/T 5009.35 执行。

#### 4.3 微生物限量

4.3.1 样品的采样及处理：按 GB 4789.1 执行。

4.3.2 沙门氏菌：按 GB 4789.4 执行。

4.3.3 金黄色葡萄球菌：按 GB 4789.10 中第二法的规定执行。

4.3.4 菌落总数：按 GB 4789.2 执行。

4.3.5 大肠菌群：按 GB 4789.3 执行。

4.3.6 霉菌：按 GB 4789.15 执行。

4.4 净含量允差：按 JJF 1070 的规定执行。

4.5 农药残留限量：按 GB 2763 的规定执行。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批和抽样

以同一次投料，同一班次生产的同品种、同一规格的产品为一批，在每批产品中随机进行抽样，抽样基数不少于 200 个销售包装，2kg 以下包装的抽样数量为 6 个销售包装，2kg 及以上大包装产品应从 6 个大包装中分别取样，分装成 6 个小包装（每个小包装产品质量不小于 200g），抽样质量不得少于 1kg。

#### 5.2 出厂检验

5.2.1 产品应经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。

5.2.2 出厂检验项目为感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群和净含量。

#### 5.3 型式检验

5.3.1 型式检验为本标准 3.2~3.5 的全部项目。

5.3.2 型式检验每半年进行一次，有下列情形时，也应进行。

a) 新品投产时；

b) 停产半年再恢复生产时；

c) 当原料、设备、工艺有较大变化可能影响产品质量时；

d) 国家质量监督机构提出要求时。

#### 5.4 判定规则

5.4.1 检验结果全部项目符合本标准规定时，判该批产品为合格品；

5.4.2 检验项目有不合格项目，可以从该批产品中加倍抽取样品复检，若复检结果仍有一项指标不合格，则判定该批产品不合格。微生物限量指标有一项不合格，则判该批产品不合格，且不得复检。

### 6 标签、包装、运输和贮存

#### 6.1 标签标识

6.1.1 标签标识：应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 外包装标识：应符合 GB/T 191 的规定。

#### 6.2 包装

6.2.1 包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味，符合相应国家食品安全标准的要求。产品包装用塑料袋应符合 GB 9683 或 GB/T 28118 的规定，产品外包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定，产品外包装用纸桶应符合 GB/T 14187 的规定。

6.2.2 销售包装应完整、严密、无破损。

#### 6.3 运输

产品在运输过程中应轻装轻卸、注意防雨、防晒、防挤压、防污染，运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有害、有异味物品混装混运。

#### 6.4 贮存

产品应贮存于阴凉、通风、干燥的成品库内，不得直接接触地面、墙面，堆码高度不得高于8个外包装箱的高度，仓库应有防鼠、防尘、防潮设施，并不得与有毒有害物质混放。

在规定的贮运条件下，在包装完好和未经启封的情况下，产品保质期为24个月。

附录C9

H N

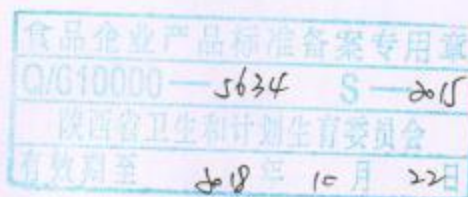
Q B

# Q/SSF

## 陕西森弗天然制品有限公司企业标准

Q/SSF 0075S—2015

### 百合粉



2015-07-18 发布

2015-10-18 实施

陕西森弗天然制品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。  
本标准由陕西森弗天然制品有限公司提出。  
本标准由陕西森弗天然制品有限公司负责起草。  
本标准主要起草人：金新康、张建平。  
本标准属首次发布。

## 百合粉

### 1 范围

本标准规定了百合粉的技术要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以百合为原料，经水提取、浓缩、适量加入麦芽糊精、喷雾干燥、包装制成的百合粉。

### 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 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 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 5009.28	食品中糖精钠的测定
GB/T 5009.29	食品中山梨酸、苯甲酸的测定
GB/T 5009.35	食品中合成着色剂的测定
GB/T 5009.97	食品中环己基氨基磺酸钠的测定
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 12695	饮料企业良好生产规范
GB/T 14187	包装容器 纸桶
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 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
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》一部

《保健食品功效成分检测方法》2002年版（王光亚主编）

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

Q/SSF 0075S—2015

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

3.1.1 百合：应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

3.1.2 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。

3.1.3 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

项 目	要 求
色泽	呈淡白色至黄棕色
滋味和气味	味微苦，具有百合特有的滋味及气味，无异味
组织形态	呈细粉末状，松散，无结块
冲调性	在温水中极易完全溶解，允许有轻微的浑浊和沉淀，不得有焦屑
杂质	无肉眼可见外来杂质，无焦粉粒和黑点

#### 3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2

项 目	指 标
水分/(g/100g)	≤ 5.0
粗多糖/(mg/100g)	≥ 90.0
总砷（以As计）/(mg/kg)	≤ 0.5
铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤ 1.0
苯甲酸/(g/kg)	不得检出
山梨酸/(g/kg)	不得检出
糖精钠/(g/kg)	不得检出
甜蜜素/(g/kg)	不得检出
胭脂红、苋菜红、柠檬黄和日落黄/(g/kg)	不得检出

#### 3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表 3

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	0	100	1000
菌落总数/(CFU/g)	≤	1000		
大肠菌群/(MPN/g)	≤	0.4		
霉菌/(CFU/g)	≤	50		

#### 3.5 净含量允差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

#### 3.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

#### 3.7 原料及食品添加剂

3.7.1 原料及食品添加剂均符合国家法律、法规及有关规定。

Q/SSF 0075S—2015

- 3.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。
- 3.7.3 保证不使用和添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可之外的任何物质。
- 3.8 生产加工过程的卫生要求  
应符合 GB 12695 的规定。

#### 4 检验方法

##### 4.1 感官要求

- 4.1.1 色泽、滋味和气味、组织形态、杂质：取约 5g 被测样品于洁净的白瓷盘中（或 100ml 烧杯中），用肉眼在自然光线下观察其色泽、组织形态和杂质，嗅其气味，尝其滋味。
- 4.1.2 冲调性：取约 5g 被测样品于 250ml 烧杯中，用约 200ml 温度 80℃ 左右的开水冲调并搅拌均匀，用肉眼在自然光线下观察其组织形态，嗅其气味，尝其滋味。

##### 4.2 理化指标

- 4.2.1 水分：按 GB 5009.3 执行。
- 4.2.2 粗多糖：按《保健食品功效成分检测方法》2002 年版（王光亚主编）中粗多糖的测定方法执行。
- 4.2.3 总砷：按 GB/T 5009.11 执行。
- 4.2.4 铅：按 GB 5009.12 执行。
- 4.2.5 苯甲酸、山梨酸：按 GB/T 5009.29 执行。
- 4.2.6 糖精钠：按 GB/T 5009.28 执行。
- 4.2.7 甜蜜素：按 GB/T 5009.97 执行。
- 4.2.8 胭脂红、苋菜红、柠檬黄和日落黄：按 GB/T 5009.35 执行。
- 4.3 微生物限量
- 4.3.1 样品的采样及处理：按 GB 4789.1 执行。
- 4.3.2 沙门氏菌：按 GB 4789.4 执行。
- 4.3.3 金黄色葡萄球菌：按 GB 4789.10 中第二法的规定执行。
- 4.3.4 菌落总数：按 GB 4789.2 执行。
- 4.3.5 大肠菌群：按 GB 4789.3 执行。
- 4.3.6 霉菌：按 GB 4789.15 执行。
- 4.4 净含量允差：按 JJF 1070 的规定执行。
- 4.5 农药残留限量：按 GB 2763 的规定执行。

#### 5 检验规则

##### 5.1 组批和抽样

以同一次投料，同一班次生产的同品种，同一规格的产品为一批。在每批产品中随机进行抽样，抽样基数不少于 200 个销售包装，2kg 以下包装的抽样数量为 6 个销售包装，2kg 及以上大包装产品应从 6 个大包装中分别取样，分装成 6 个小包装（每个小包装产品质量不小于 200g），抽样质量不得少于 1kg。

##### 5.2 出厂检验

- 5.2.1 产品应经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。
- 5.2.2 出厂检验项目为感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群和净含量。

##### 5.3 型式检验

- 5.3.1 型式检验为本标准 3.2~3.5 的全部项目。
- 5.3.2 型式检验每半年进行一次，有下列情形时，也应进行。
- 新品投产时；
  - 停产半年再恢复生产时；
  - 当原料、设备、工艺有较大变化可能影响产品质量时；

d) 国家质量监督机构提出要求时。

#### 5.4 判定规则

5.4.1 检验结果全部项目符合本标准规定时，判该批产品为合格品；

5.4.2 检验项目有不合格项目，可以从该批产品中加倍抽取样品复检，若复检结果仍有一项指标不合格，则判定该批产品不合格。微生物限量指标有一项不合格，则判该批产品不合格，且不得复检。

### 6 标签、包装、运输和贮存

#### 6.1 标签标识

6.1.1 标签标识：应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 外包装标识：应符合 GB/T 191 的规定。

#### 6.2 包装

6.2.1 包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味、符合相应国家食品安全标准的要求。产品包装用塑料袋应符合 GB 9683 或 GB/T 28118 的规定，产品外包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定，产品外包装用纸桶应符合 GB/T 14187 的规定。

6.2.2 销售包装应完整、严密、无破损。

#### 6.3 运输

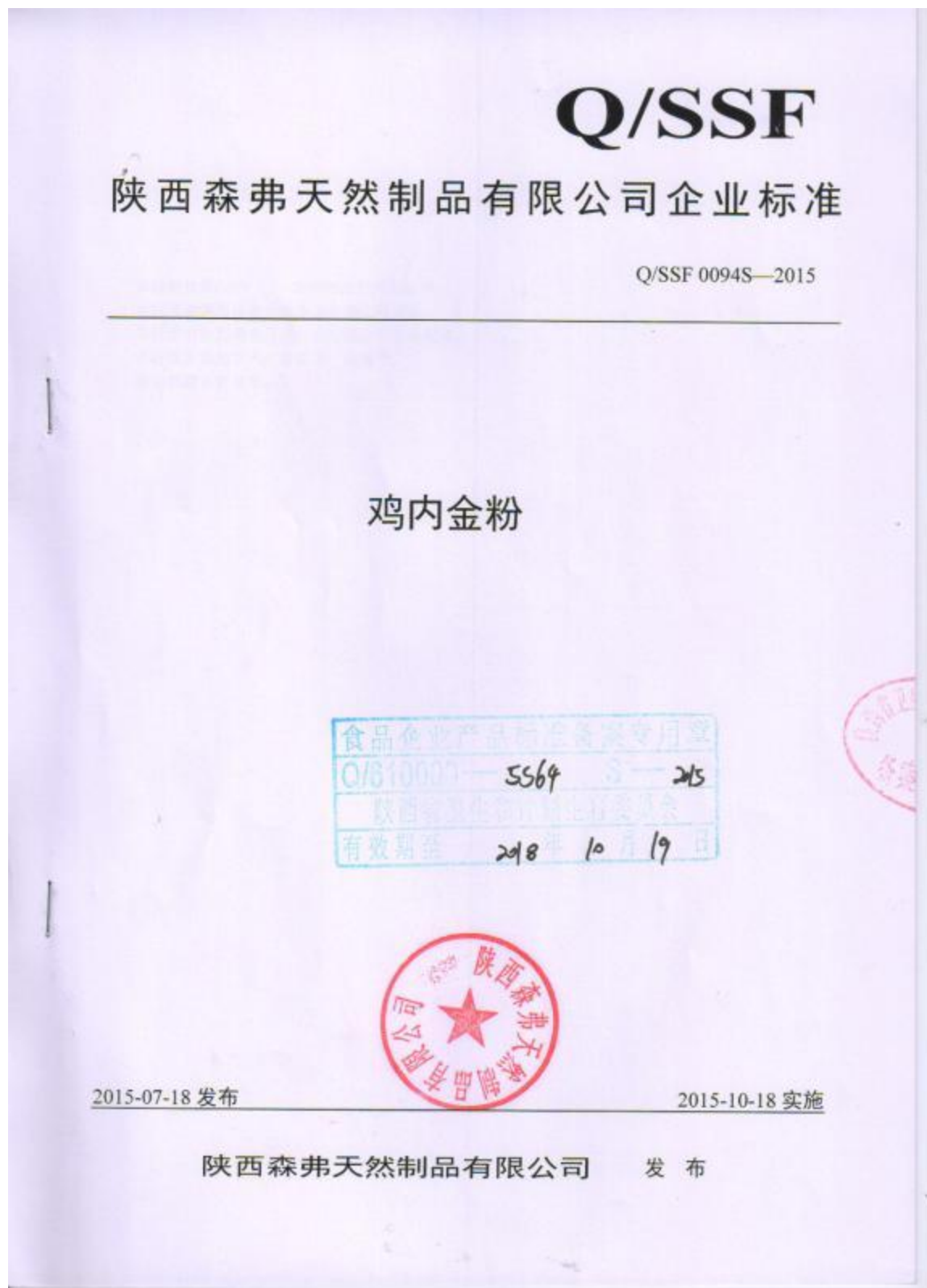
产品在运输过程中应轻装轻卸、注意防雨、防晒、防挤压、防污染，运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有害、有异味物品混装混运。

#### 6.4 贮存

产品应贮存于阴凉、通风、干燥的成品库内，不得直接接触地面、墙面，堆码高度不得高于8个外包装箱的高度，仓库应有防鼠、防尘、防潮设施，并不得与有毒有害物质混放。

在规定的贮运条件下，在包装完好和未经启封的情况下，产品保质期为24个月。

附录C10



Q/SSF 0094S—2015

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。  
本标准由陕西森弗天然制品有限公司提出。  
本标准由陕西森弗天然制品有限公司负责起草。  
本标准主要起草人：金新康、张建平。  
本标准属首次发布。

Q/SSF 0094S—2015

## 鸡内金粉

### 1 范围

本标准规定了鸡内金粉的技术要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以鸡内金为原料，经水提取、浓缩、适量加入麦芽糊精、喷雾干燥、包装制成的鸡内金粉。

### 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 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 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 5009.28	食品中糖精钠的测定
GB/T 5009.29	食品中山梨酸、苯甲酸的测定
GB/T 5009.35	食品中合成着色剂的测定
GB/T 5009.97	食品中环己基氨基磺酸钠的测定
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 12695	饮料企业良好生产规范
GB/T 14187	包装容器 纸桶
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 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
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》一部

《保健食品功效成分检测方法》2002年版（王光亚主编）

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

Q/SSF 0094S—2015

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

3.1.1 鸡内金：应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

3.1.2 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。

3.1.3 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

项 目	要 求
色泽	呈黄色至黄绿色
滋味和气味	气微腥，味微苦，具有鸡内金特有的滋味及气味，无异味
组织形态	呈细粉末状，松散，无结块
冲调性	在温水中极易完全溶解，允许有轻微的浑浊和沉淀，不得有焦屑
杂质	无肉眼可见外来杂质，无焦粉粒和黑点

#### 3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2

项 目	指 标
水分/(g/100g)	≤ 5.0
粗多糖/(mg/100g)	≥ 90.0
总砷（以As计）/(mg/kg)	≤ 0.5
铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤ 1.0
苯甲酸/(g/kg)	不得检出
山梨酸/(g/kg)	不得检出
糖精钠/(g/kg)	不得检出
甜蜜素/(g/kg)	不得检出
柠檬黄和日落黄/(g/kg)	不得检出

#### 3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表 3

项 目	指 标			
	5	0	0/25g	—
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	0	100	1000
菌落总数/(CFU/g)	≤	1000		
大肠菌群/(MPN/g)	≤	0.4		
霉菌/(CFU/g)	≤	50		

#### 3.5 净含量允差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

#### 3.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

#### 3.7 原料及食品添加剂

3.7.1 原料及食品添加剂均符合国家法律、法规及有关規定。

Q/SSF 0094S—2015

3.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.7.3 保证不使用和添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可之外的任何物质。

### 3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

## 4 检验方法

### 4.1 感官要求

4.1.1 色泽、滋味和气味、组织形态、杂质：取约 5g 被测样品于洁净的白瓷盘中（或 100ml 烧杯中），用肉眼在自然光线下观察其色泽、组织形态和杂质，嗅其气味，尝其滋味。

4.1.2 冲调性：取约 5g 被测样品于 250ml 烧杯中，用约 200ml 温度 80℃ 左右的开水冲调并搅拌均匀，用肉眼在自然光线下观察其组织形态，嗅其气味，尝其滋味。

### 4.2 理化指标

4.2.1 水分：按 GB 5009.3 执行。

4.2.2 粗多糖：按《保健食品功效成分检测方法》2002 年版（王光亚主编）中粗多糖的测定方法执行。

4.2.3 总砷：按 GB/T 5009.11 执行。

4.2.4 铅：按 GB 5009.12 执行。

4.2.5 苯甲酸、山梨酸：按 GB/T 5009.29 执行。

4.2.6 糖精钠：按 GB/T 5009.28 执行。

4.2.7 甜蜜素：按 GB/T 5009.97 执行。

4.2.8 柠檬黄和日落黄：按 GB/T 5009.35 执行。

### 4.3 微生物限量

4.3.1 样品的采样及处理：按 GB 4789.1 执行。

4.3.2 沙门氏菌：按 GB 4789.4 执行。

4.3.3 金黄色葡萄球菌：按 GB 4789.10 中第二法的规定执行。

4.3.4 菌落总数：按 GB 4789.2 执行。

4.3.5 大肠菌群：按 GB 4789.3 执行。

4.3.6 霉菌：按 GB 4789.15 执行。

4.4 净含量允差：按 JJF 1070 的规定执行。

4.5 农药残留限量：按 GB 2763 的规定执行。

## 5 检验规则

### 5.1 组批和抽样

以同一次投料，同一班次生产的同品种、同一规格的产品为一批。在每批产品中随机进行抽样，抽样基数不少于 200 个销售包装，2kg 以下包装的抽样数量为 6 个销售包装，2kg 及以上大包装产品应从 6 个大包装中分别取样，分装成 6 个小包装（每个小包装产品质量不小于 200g），抽样质量不得少于 1kg。

### 5.2 出厂检验

5.2.1 产品应经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。

5.2.2 出厂检验项目为感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群和净含量。

### 5.3 型式检验

5.3.1 型式检验为本标准 3.2~3.5 的全部项目。

5.3.2 型式检验每半年进行一次，有下列情形时，也应进行。

- a) 新品投产时；
- b) 停产半年再恢复生产时；
- c) 当原料、设备、工艺有较大变化可能影响产品质量时；

d) 国家质量监督机构提出要求时。

#### 5.4 判定规则

5.4.1 检验结果全部项目符合本标准规定时，判该批产品为合格品；

5.4.2 检验项目有不合格项目，可以从该批产品中加倍抽取样品复检，若复检结果仍有一项指标不合格，则判定该批产品不合格。微生物限量指标有一项不合格，则判该批产品不合格，且不得复检。

### 6 标签、包装、运输和贮存

#### 6.1 标签标识

6.1.1 标签标识：应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 外包装标识：应符合 GB/T 191 的规定。

#### 6.2 包装

6.2.1 包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味、符合相应国家食品安全标准的要求。产品包装用塑料袋应符合 GB 9683 或 GB/T 28118 的规定，产品外包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定，产品外包装用纸桶应符合 GB/T 14187 的规定。

6.2.2 销售包装应完整、严密、无破损。

#### 6.3 运输

产品在运输过程中应轻装轻卸、注意防雨、防晒、防挤压、防污染，运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有害、有异味物品混装混运。

#### 6.4 贮存

产品应贮存于阴凉、通风、干燥的成品库内，不得直接接触地面、墙面，堆码高度不得高于8个外包装箱的高度，仓库应有防鼠、防尘、防潮设施，并不得与有毒有害物质混放。

在规定的贮运条件下，在包装完好和未经启封的情况下，产品保质期为24个月。

附录D1

H N

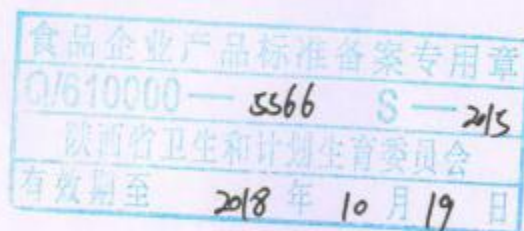
Q B

# Q/SSF

## 陕西森弗天然制品有限公司企业标准

Q/SSF 0097S—2015

### 小茴香粉



2015-07-18 发布

2015-10-18 实施

陕西森弗天然制品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。  
本标准由陕西森弗天然制品有限公司提出。  
本标准由陕西森弗天然制品有限公司负责起草。  
本标准主要起草人：金新康、张建平。  
本标准属首次发布。

和  
☆  
安  
用

## 小茴香粉

### 1 范围

本标准规定了小茴香粉的技术要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以小茴香为原料，经水提取、浓缩、适量加入麦芽糊精、喷雾干燥、包装制成的小茴香粉。

### 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 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 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 5009.28	食品中糖精钠的测定
GB/T 5009.29	食品中山梨酸、苯甲酸的测定
GB/T 5009.35	食品中合成着色剂的测定
GB/T 5009.97	食品中环己基氨基磺酸钠的测定
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 12695	饮料企业良好生产规范
GB/T 14187	包装容器 纸桶
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 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
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》一部

《保健食品检验与评价技术规范》2003年版

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

Q/SSF 0097S—2015

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

3.1.1 小茴香：应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

3.1.2 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。

3.1.3 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

项 目	要 求
色泽	呈黄色至黄绿色
滋味和气味	味微甜，辛，具有小茴香特有的滋味及气味，无异味
组织形态	呈细粉末状，松散，无结块
冲调性	在温水中极易完全溶解，允许有轻微的浑浊和沉淀，不得有焦屑
杂质	无肉眼可见外来杂质，无焦粉粒和黑点

#### 3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2

项 目	指 标
水分/(g/100g)	≤ 5.0
总黄酮（以芦丁计）/(mg/100g)	≥ 50.0
总砷（以As计）/(mg/kg)	≤ 0.5
铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤ 1.0
苯甲酸/(g/kg)	不得检出
山梨酸/(g/kg)	不得检出
糖精钠/(g/kg)	不得检出
甜蜜素/(g/kg)	不得检出
柠檬黄和日落黄/(g/kg)	不得检出

#### 3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表 3

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	0	100	1000
菌落总数/(CFU/g)	≤	1000		
大肠菌群/(MPN/g)	≤	0.4		
霉菌/(CFU/g)	≤	50		

#### 3.5 净含量允差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

#### 3.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

#### 3.7 原料及食品添加剂

3.7.1 原料及食品添加剂均符合国家法律、法规及有关规定。

- 3.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。
- 3.7.3 保证不使用和添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可之外的任何物质。
- 3.8 生产加工过程的卫生要求  
应符合 GB 12695 的规定。

#### 4 检验方法

##### 4.1 感官要求

- 4.1.1 色泽、滋味和气味、组织形态、杂质：取约 5g 被测样品于洁净的白瓷盘中（或 100ml 烧杯中），用肉眼在自然光线下观察其色泽、组织形态和杂质，嗅其气味，尝其滋味。
- 4.1.2 冲调性：取约 5g 被测样品于 250ml 烧杯中，用约 200ml 温度 80℃ 左右的开水冲调并搅拌均匀，用肉眼在自然光线下观察其组织形态，嗅其气味，尝其滋味。

##### 4.2 理化指标

- 4.2.1 水分：按 GB 5009.3 执行。
- 4.2.2 总黄酮：按《保健食品检验与评价技术规范》2003 年版《保健食品功效成分及卫生指标检验规范》中的二十四《保健食品中总黄酮的测定》的规定执行。
- 4.2.3 总砷：按 GB/T 5009.11 执行。
- 4.2.4 铅：按 GB 5009.12 执行。
- 4.2.5 苯甲酸、山梨酸：按 GB/T 5009.29 执行。
- 4.2.6 糖精钠：按 GB/T 5009.28 执行。
- 4.2.7 甜蜜素：按 GB/T 5009.97 执行。
- 4.2.8 柠檬黄和日落黄：按 GB/T 5009.35 执行。

##### 4.3 微生物限量

- 4.3.1 样品的采样及处理：按 GB 4789.1 执行。
- 4.3.2 沙门氏菌：按 GB 4789.4 执行。
- 4.3.3 金黄色葡萄球菌：按 GB 4789.10 中第二法的规定执行。
- 4.3.4 菌落总数：按 GB 4789.2 执行。
- 4.3.5 大肠菌群：按 GB 4789.3 执行。
- 4.3.6 霉菌：按 GB 4789.15 执行。
- 4.4 净含量允差：按 JJF 1070 的规定执行。
- 4.5 农药残留限量：按 GB 2763 的规定执行。

#### 5 检验规则

##### 5.1 组批和抽样

以同一次投料，同一班次生产的同品种、同一规格的产品为一批。在每批产品中随机进行抽样，抽样基数不少于 200 个销售包装，2kg 以下包装的抽样数量为 6 个销售包装，2kg 及以上大包装产品应从 6 个大包装中分别取样，分装成 6 个小包装（每个小包装产品质量不小于 200g），抽样质量不得少于 1kg。

##### 5.2 出厂检验

- 5.2.1 产品应经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。
- 5.2.2 出厂检验项目为感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群和净含量。

##### 5.3 型式检验

- 5.3.1 型式检验为本标准 3.2~3.5 的全部项目。
- 5.3.2 型式检验每半年进行一次，有下列情形时，也应进行。
- 新品投产时；
  - 停产半年再恢复生产时；

c) 当原料、设备、工艺有较大变化可能影响产品质量时；

d) 国家质量监督机构提出要求时。

#### 5.4 判定规则

5.4.1 检验结果全部项目符合本标准规定时，判该批产品为合格品；

5.4.2 检验项目有不合格项目，可以从该批产品中加倍抽取样品复检，若复检结果仍有一项指标不合格，则判定该批产品不合格。微生物限量指标有一项不合格，则判该批产品不合格，且不得复检。

### 6 标签、包装、运输和贮存

#### 6.1 标签标识

6.1.1 标签标识：应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 外包装标识：应符合 GB/T 191 的规定。

#### 6.2 包装

6.2.1 包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味、符合相应国家食品安全标准的要求。产品包装用塑料袋应符合 GB 9683 或 GB/T 28118 的规定，产品外包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定，产品外包装用纸桶应符合 GB/T 14187 的规定。

6.2.2 销售包装应完整、严密、无破损。

#### 6.3 运输

产品在运输过程中应轻装轻卸、注意防雨、防晒、防挤压、防污染，运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有害、有异味物品混装混运。

#### 6.4 贮存

产品应贮存于阴凉、通风、干燥的成品库内，不得直接接触地面、墙面，堆码高度不得高于8个外包装箱的高度，仓库应有防鼠、防尘、防潮设施，并不得与有毒有害物质混放。

在规定的贮运条件下，在包装完好和未经启封的情况下，产品保质期为24个月。

## 编制说明

本标准适用于以经熟化的小麦粉、燕麦粉、藜麦粉、薏苡仁粉、黑米粉、大麦粉、糙米粉、高粱粉中的一种或几种为主要原料，添加山药粉、红豆粉、黑木耳粉、葛根粉、大豆粉、木瓜粉、桑椹粉、莲子粉、覆盆子粉、益智仁粉、芡实粉、乌梅粉、桂圆粉、橘皮粉、红枣粉、高良姜粉、姜粉、肉桂粉、桑椹粉、枸杞子粉、黑芝麻粉、肉豆蔻粉、桑叶粉、甘草粉、白果粉、白茅根粉、白芷粉、百合粉、薄荷粉、佛手粉、茯苓粉、鸡内金粉、小茴香粉、树莓粉、黑莓粉、库拉索芦荟凝胶粉、花生仁粉、葡萄粉、核桃粉、石榴粉、柠檬粉、樱桃粉、雪梨粉、诺丽果粉、枇杷粉、香蕉粉、椰子粉、黑枸杞粉、甜菜粉、丁香粉、代代花粉、香橼粉、重瓣红玫瑰粉、板栗粉、黑蒜粉、南瓜籽粉、魔芋粉、苦荞粉、刺梨粉、白扁豆粉、黑豆粉、白芸豆粉中的一种或几种，经配料、混合、包装而成的即食方便谷物食品。

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 19640 《食品安全国家标准 冲调谷物制品》规定，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州看见之作食品有限公司

Q B