



413309S-2018



河南佳禾康生物食品科技有限公司企业标准

Q/HJSS 0501S-2018

---

# 凝胶糖果

2018-10-30 发布

2018-10-30 实施

---

河南佳禾康生物食品科技有限公司 发布

## 前 言

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

本标准由河南佳禾康生物食品科技有限公司提出并起草。

本标准中附录 A、B、C 为规范性引用附录。

本标准起草人：李季、熊洋。

本标准自实施之日起，替代标准 Q/HJSS 0501S-2018，备案号为：411546S-2018。

H N

Q B

# 凝胶糖果

## 1 范围

本标准规定了凝胶糖果的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以山梨糖醇、麦芽糖醇中的一种或全部为主要原料，加入明胶，加入甘油、水、大豆油、奇亚籽提取物、共轭亚油酸甘油酯、 $\gamma$ -亚麻酸油脂（来源于刺孢小克银汉霉）、鱼油、鱼油提取物、纳豆冻干粉、白果（银杏）提取物、 $\beta$ -胡萝卜素、磷虾油、雨生红球藻、大蒜油、DHA 藻油、叶黄素酯、亚麻籽油、牡丹籽油、沙棘提取物、葡萄粉、食品用香料（葡萄籽提取物）、美藤果油、杜仲籽油、黄芥末提取物中的几种，加入或者不加入着色剂（柠檬黄、亮蓝、胭脂红、二氧化钛）中的几种，经溶糖过滤、熬煮、压膜、干燥、包装等工艺加工成的凝胶糖果。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。

2.1.3 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。

2.1.4 鱼油、鱼油提取物应符合卫计委关于批准茶叶籽油等 7 种物品为新资源食品的公告（2009 第 18 号）的规定。

2.1.5 纳豆冻干粉应符合 Q/DHYM 0004S 的规定，见附录 A。

2.1.6 白果（银杏）提取物、沙棘提取物应符合 Q/NJZL 0003S 的规定，见附录 B。

2.1.7  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。

2.1.8 磷虾油应符合卫计委关于批准显齿蛇葡萄叶等 3 种新食品原料的公告（2013 年第 16 号）的规定。

2.1.9 雨生红球藻应符合卫计委关于批准雨生红球藻等新资源食品的公告（2010 年第 17 号）的规定。

2.1.10 大蒜油应符合 LS/T 3256 的规定。

2.1.11 DHA 藻油应符合卫计委关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告（2010 年第 3 号）的规定。

2.1.12 叶黄素酯应符合卫计委关于批准嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告（2008 年第 12 号）的规定。

- 2.1.13 亚麻籽油应符合 GB/T 8235 的规定。
- 2.1.14 牡丹籽油应符合卫计委关于批准元宝枫籽油和牡丹籽油作为新资源食品的公告（2011 年第 9 号）的规定。
- 2.1.15 美藤果油应符合卫计委关于批准茶树花等 7 种拟批准的新资源食品的公告（2013 年第 1 号）的规定。
- 2.1.16 杜仲籽油应符合卫计委关于批准  $\gamma$ -氨基丁酸等 6 种物质为新资源食品的公告（2009 年第 12 号）的规定。
- 2.1.17 黄芥末提取物应符合 GB 1886.269 的规定。
- 2.1.18 明胶应符合 QB/T 4087 的规定。
- 2.1.19 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.20 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.21 奇亚籽提取物应符合 Q/NJZJ 0002S 的规定，见附录 C。
- 2.1.22 共轭亚油酸甘油酯应符合卫计委关于批准  $\gamma$ -氨基丁酸等 6 种物质为新资源食品的公告（2009 年第 12 号）的规定。
- 2.1.23  $\gamma$ -亚麻酸油脂（来源于刺孢小克银汉霉）应符合卫计委关于乳木果油等 10 种新食品原料的公告（2017 年第 7 号）的规定。
- 2.1.24 葡萄粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.25 葡萄籽提取物应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.26 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.27 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.28 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.29 氧化铁红应符合 GB 1886.252 的规定。
- 2.1.30 二氧化钛应符合 GB 25577 的规定。

## 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	试验方法
性 状	椭圆或圆球状	从样品中取出 20g 置于白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状、杂质，嗅其气味；然后用温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的的气味和滋味，味甜，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

## 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检测方法	
干燥失重, g/100g	≤ 20	SB/T 10021 附录 A	
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12	
甲基汞 <sup>a</sup> (以 Hg 计), mg/kg (仅适用原料中有磷虾油、鱼油、鱼油提取物的产品)	≤ 0.5	GB 5009.17	
β-胡萝卜素, g/kg	适用于仅添加 β-胡萝卜素的产品	≤ 0.5	GB 5009.83
	适用于同时添加 β-胡萝卜素、柠檬黄的产品	≤ 0.25	
柠檬黄 (以柠檬黄计), g/kg	适用于仅添加柠檬黄的产品	≤ 0.3	GB 5009.35
	适用于同时添加 β-胡萝卜素、柠檬黄的产品	≤ 0.15	
亮蓝 (以亮蓝计), g/kg	适用于添加亮蓝的产品	≤ 0.3	GB 5009.35
胭脂红 (以胭脂红计), g/kg	适用于添加胭脂红的产品	≤ 0.05	GB 5009.35
二氧化钛, g/kg	适用于添加二氧化钛的产品	≤ 10.0	GB 5009.246
DHA, mg/100g (仅适用于以 DHA 为原料的产品)	≥ 50	GB 5009.168	
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123	
*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762			
<sup>a</sup> 先测定总汞, 当总汞水平不超过甲基汞限量值时, 不必测定甲基汞; 否则, 需再测定甲基汞。			

## 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 <sup>a</sup> 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	不得检出				GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	不得检出				GB 4789.10
a 样品的采样及处理按 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 的规定。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 17403 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，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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定，兽药残留限量应符合国家相关规定和公告。

## 3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、干燥失重、菌落总数、大肠菌群。

H N

Q B

附录 A

备案号: 223042S-2017

有效期至: 2020 年 12 月 10 日

# Q/DHYM

## 吉林省雁鸣湖大豆生物科技有限责任公司 企 业 标 准

Q/DHYM0004S-2017

### 纳豆冻干粉

食品安全企业标准备案专用章	
标准号	Q/DHYM0004S-2017
备案号	223042S-2017
有效期限	2017年11月1日至2020年12月10日
备案机关	吉林省卫生计生委

2017-11-20 发布

2020-12-12 实施

吉林省雁鸣湖大豆生物科技有限责任公司  
发 布

## 纳豆冻干粉

### 1 范围

本标准适用于以纳豆为原料，经真空冷冻干燥等工艺制成的发酵性豆制品 纳豆提取冻干粉。

### 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件，凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 2712	食品安全国家标准 豆制品
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
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 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料和制品
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.4	食品安全国家标准 食品中灰分的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.22	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
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 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
SB/T 10528	纳豆
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
	国家质量监督检验检疫总局令 第75号（2005） 《定量包装商品计量监督管理办法》
	国家质量监督检验检疫总局令 第123号（2009） 《食品标识管理规定》

### 3 技术要求

#### 3.1 原料要求

Q/DHYM0004S-2017

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可管理等方面的规定。

- 3.1.1 纳豆应符合 SB/T 10528 规定。  
3.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

### 3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	淡黄色，有少许深黄色微粒	取试样适量，搅拌均匀后置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下目测色泽、形态、杂质，用嗅觉鉴别其气味，用舌尖品尝其滋味。
性状	粉状或微粒状，无结块、无硬粒	
滋、气味	具有本品固有的滋气味，无异味。	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

### 3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分，%	≤ 5.0	GB 5009.3
灰分，%	≤ 0.9	GB 5009.4
细度，(um) 70目筛	≤ 98%	混合样品200g进行筛选，称取筛上物
黄曲霉素B1，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

### 3.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项 目	限 量	检验方法
铅(以Pb计)，mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12

### 3.5 微生物限量

应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项 目	采样方案及限量(若非指定，均以/25g(mL)表示)				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.3 平板计数法
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 第二法
沙门氏菌	5	0	0	--	GB 4789.4
样品的采样及处理按GB 4789.1执行					

Q/DHYM0004S-2017

#### 4 净含量

应符合国家质检总局令第75号（2005）的规定，并按照JJF 1070规定的方法检验。

#### 5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

#### 6 检验规则

##### 6.1 出厂检验

产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。  
出厂检验项目包括：感官、水分、大肠菌群、净含量。

##### 6.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时每半年进行一次型式检验。遇有下列情况时也应进行型式检验：

- (1) 更换设备或长期停产再次复生产时；
- (2) 原辅料质量出现大的波动时；
- (3) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- (4) 国家食品质量安全监督管理机构提出要求时。

##### 6.3 组批

同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

##### 6.4 抽样方法和抽样数量

随机抽取样品，抽样量为检验量的3倍，作为检验、留样。

##### 6.5 判定规则

检测结果全部合格时则判该批产品合格。

感官、净含量、理化指标等项目有2项(含2项)以上不合格时，则判该批产品不合格；如有1项不合格时，可重新加倍取样复验，以复验结果为准。

如有1项微生物指标不合格时，则判该批产品不合格，并不得复检。

#### 7 标签

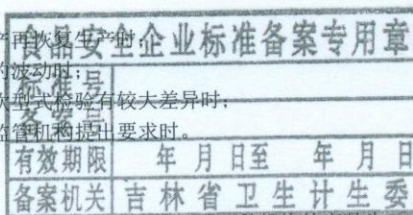
应符合GB 7718、GB 28050和国家质检总局令第123号（2009）的规定。

##### 7.1 标签式样

食品名称：纳豆冻干粉

配料表（原料）：纳豆

净含量/规格：按生产实际标注



附录 B

# Q/NJZL

## 南京泽朗生物科技有限公司企业标准

Q/NJZL 0003S-2016

---

### 动植物提取物（固体饮料）系列



2016-08-01 发布

2016-08-31 实施

南京泽朗生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》规定的格式进行编写并确定规范性技术要素内容。

本标准贯彻执行了国家强制性标准GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》和GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》，参照了GB/T 29602《固体饮料》的规定。

本标准由南京泽朗生物科技有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：刘东锋。

本标准于2016年08月01日发布。



## 动植物提取物（固体饮料）系列

### 1 范围

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

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

### 2 规范性引用文件

下列文件对本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图样标志
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5009.48 蒸馏酒与配制酒卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.185 苹果和山楂制品中展青霉素的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 7901 黑胡椒
- GB/T 8885 食用玉米淀粉
- GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖

GB/T 15691-2008 香辛料调味品通用技术条件  
 GB/T 18672 枸杞  
 GB/T 19618 甘草  
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
 GB/T 30391 花椒  
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
 NY/T 694 罗汉果  
 QB 1613 食品添加剂  $\beta$ -环状糊精  
 SB/T 10092 山楂  
 国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令 定量包装商品计量监督管理办法  
 卫生部公告2011年第13号公告 关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告  
 《中华人民共和国药典》



### 3 分类及命名

产品根据原料的不同进行分类和命名，其命名规则为：

- 3.1 以“一种原料”制成的产品，以“原料名称”+“提取物（固体饮料）”命名；示例：以“代代花”为原料制成的产品，则命名为“代代花提取物（固体饮料）”；
- 3.2 以“两种原料”制成的产品，以“两种原料名称”+“提取物（固体饮料）”命名；示例：以“代代花+薄荷”为原料制成的产品，则命名为代代花薄荷提取物（固体饮料）；
- 3.3 以“三种或三种以上原料”制成的产品，示例：以“代代花+薄荷+桔梗+沙棘”，则以最多的三个原料名称命名，如薄荷、桔梗、沙棘量最多，则命名为薄荷桔梗沙棘提取物（固体饮料）。

### 4 要求

#### 4.1 原辅料

- 4.1.1 丁香、八角茴香、小茴香、肉豆蔻、姜（生姜、干姜）、肉桂、砂仁、高良姜应符合GB/T 15691-2008中5.1的规定，并符合GB 2762、GB 2763的规定。
- 4.1.2 花椒应符合GB/T 30391的规定。
- 4.1.3 刀豆、小蓟、山药、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、赤小豆、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、枳椇子、栀子、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑葚、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、橘皮、薄荷应符合《中华人民共和国药典》的规定，并符合GB 2762、GB 2763的规定。
- 4.1.4 山楂应符合SB/T 10092的规定。
- 4.1.5 甘草应符合GB/T 19618的规定。
- 4.1.6 罗汉果应符合NY/T 694的规定。
- 4.1.7 枸杞子应符合GB/T 18672的规定。
- 4.1.8 黑胡椒应符合GB/T 7901的规定。
- 4.1.9 玛咖粉应符合卫生部公告2011年第13号公告的规定，并符合GB 2762、GB 2763的规定。
- 4.1.10 麦芽糊精应符合GB 15203的规定。
- 4.1.11 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885的规定。

4.1.12  $\beta$ -环糊精应符合QB 1613的规定。

#### 4.2 感官指标与试验方法

产品的感官指标与试验方法应符合表1的规定。

表1 感官指标与试验方法

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

#### 4.3 理化指标与试验方法

产品的理化指标与试验方法应符合表2的规定。

表2 理化指标与试验方法

项目	指标	试验方法
展青毒素 <sup>a</sup> / (µg/kg)	≤ 50	GB/T 5009.185
氰化物 <sup>b</sup> (以HCN计) / (mg/kg)	≤ 0.05	GB/T 5009.48
水分 / (g/100g)	≤ 7.0	GB 5009.3
铅 (以Pb计) / (mg/kg)	≤ 0.9	GB 5009.12
总砷 (以As计) / (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
食品添加剂	应符合GB 2760的规定。	
注：固体饮料按产品标签标示的冲调比例稀释后应符合本标准的要求。		
<sup>a</sup> 仅限以山楂为原料的产品。		
<sup>b</sup> 仅限以杏仁为原料的产品。		

#### 4.4 微生物指标与试验方法

产品的微生物指标及试验方法应符合表3的规定。

表3 微生物指标与试验方法

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				试验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 / (CFU/g)	5	2	10 <sup>3</sup>	5×10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群 / (CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3中的平板计数法
霉菌 / (CFU/g)	≤	50			GB 4789.15
致病菌	沙门氏菌	应符合GB 29921中“饮料(包装饮用水、碳酸饮料除外)”的规定			GB 4789.4
	金黄色葡萄球菌				GB 4789.10第二法
<sup>a</sup> 样品的采样及处理按GB 4789.1及GB/T 4789.21执行。					

#### 4.5 净含量允差及试验方法

产品的净含量允差按国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》，试验方法按JJF 1070的规定进行。

#### 5 检验规则

## 5.1 检验分类

产品的检验分出厂检验和型式检验。

## 5.2 出厂检验

5.2.1 产品应按本标准检验合格，并出具合格证明后方可出厂。

5.2.2 出厂检验项目为：感官指标、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

## 5.3 型式检验

5.3.1 型式检验在下列情况之一时进行：

- a) 产品批量投产前；
- b) 正常生产每半年或停产3个月以上恢复生产时；
- c) 原料来源发生改变可能影响产品质量时；
- d) 食品安全监管部门提出要求时。

5.3.2 型式检验的项目为本标准规定的除4.1以外的全部要求。

## 5.4 组批与抽样

5.4.1 同一天、同一条生产线包装完好的同一规格的产品为一批次。

5.4.2 出厂检验的样本应从每批产品中随机抽取不少于0.5kg（不小于8个最小包装单位，用于净含量允差检验的样本另计）。

5.4.3 型式检验的样本应从出厂检验合格的产品中随机抽取不少于1kg（不小于16个最小包装单位，净含量允差检验的样本另计）。

## 5.5 判定规则

5.5.1 产品经检验，检验项目的指标全部符合本标准的规定，则该批次产品为合格批或该次型式检验结论为“合格”。

5.5.2 除微生物指标外，检验项目的指标如有不符合本标准要求时，可在原批次产品中加倍抽取样本或用备检样本复检不合格项，复检仍如不符合标准规定，则判该批次产品为不合格批或该次型式检验结论为“不合格”。

5.5.3 微生物指标不符合本标准要求时，不允许复检，直接判定该批产品为不合格批或该次型式检验结论为“不合格”。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

产品的销售包装标志应符合GB 7718、GB/T 10789和GB 28050的规定，使用新食品原料的产品要求食用限量和食用人群的产品，标签还应根据国家卫生部公告相应标注；食用限量、不适用人群等信息。运输包装储运图形标志应符合GB/T 191的规定。

### 6.2 包装

产品包装材料和容器应清洁、干燥，符合食品卫生要求。

### 6.3 运输

运输工具应清洁卫生，运输过程中应防止日晒、雨淋、重压，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混运。

Q/ NJZL 0003S -2016

#### 6.4 贮存

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

#### 7 保质期

自产品生产之日起，在本标准规定的贮运条件下，产品保质期为24个月。



附录 C

# Q/NJZL

## 南京泽朗生物科技有限公司企业标准

Q/NJZL 0002S-2016

### 固体饮料系列



江苏省卫生和计划生育委员会食品安全企业标准备案章  
备案号：321367 S-2016  
有效期至：2019年07月14日

2016-07-05 发布

2016-07-30 实施

南京泽朗生物科技有限公司 发布

Q/ NJZL 0002S -2016

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》规定的格式进行编写并确定规范性技术要素内容。

本标准贯彻执行了国家强制性标准GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》和GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》，参照了GB/T 29602《固体饮料》的规定。

本标准由南京泽朗生物科技有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：刘东锋。

本标准于2016年07月05日发布。



## 固体饮料系列

### 1 范围

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

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

### 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

- GB 1352 大豆
- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB/T 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
- GB/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5009.185 苹果和山楂制品中展青霉素的测定
- GB/T 5009.189 银耳中米酵菌酸的测定
- GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

- GB/T 8885 食用玉米淀粉
- GB/T 10458 荞麦
- GB/T 10459 蚕豆
- GB/T 11761 芝麻
- GB/T 13738.1 红茶 第1部分: 红碎茶
- GB/T 14456.2 绿茶 第2部分: 大叶种绿茶
- GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
- GB/T 20574 蜂胶中总黄酮含量的测定方法 分光光度比色法
- GB/T 20884 麦芽糊精
- GB/T 22291 白茶
- GB/T 22996 人参中多种人参皂甙含量的测定 液相色谱-紫外检测法
- GB/T 23597 干紫菜
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 32719.1 黑茶 第1部分: 基本要求
- LS/T 3102 燕麦
- NY/T 779 普洱茶
- QB 1613 食品添加剂  $\beta$ -环状糊精
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令 定量包装商品质量监督管理办法
- 卫生部2004年第17号公告 关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告
- 卫生部2008年第12号公告 卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等7种新资源食品的公告
- 卫生部2009年第5号公告 关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告
- 卫生部2010年第3号公告 关于批准DHA藻油、棉籽低聚糖等7种物品为新资源食品及其他相关规定的公告
- 卫生部2010年第9号公告 关于批准金花茶、显脉旋覆花(小黑药)等5种物品为新资源食品的公告
- 卫生部2010年第17号公告 关于批准雨生红球藻等新资源食品的公告
- 卫生部2012年 第17号公告 关于批准人参(人工种植)为新资源食品的公告
- 卫生部2012年第19号公告 关于批准蛋白核小球藻等4种新资源食品的公告
- 卫生部2013年第1号公告 关于批准茶树花等7种新资源食品的公告
- 卫生部2013年10号公告 关于批准裸藻等8种新食品原料的公告
- 卫生部2013年16号公告 关于批准显齿蛇葡萄叶等3种新食品原料的公告
- 卫生部2014年6号公告 关于批准紫甘薯色素等9种食品添加剂的公告
- 卫生部2014年10号公告 关于批准塔格糖等6种新食品原料的公告
- 卫生部2014年12号公告 卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等7种新资源食品的公告
- 卫生部2014年第20号公告 关于批准番茄籽油等9种新食品原料的公告

### 3 分类及命名

产品根据原料的不同进行分类和命名,其命名规则为:

- 3.1 以“一种原料”制成的产品,以“原料名称”+“提取物(固体饮料)”命名;示例:以“线叶金雀花”为原料制成的产品,则命名为“线叶金雀花提取物(固体饮料)”;

3.2 以“两种原料”制成的产品，以“两种原料名称”+“提取物（固体饮料）”命名；示例：以“柳叶蜡梅+杜仲雄花”为原料制成的产品，则命名为“柳叶蜡梅杜仲雄花提取物（固体饮料）”；

3.3 以“三种或三种以上原料”制成的产品，以“含量最多两种原料名称”+“提取物（固体饮料）”命名；示例：以“柳叶蜡梅+杜仲雄花+阿萨伊果”，为原料制成的产品，杜仲雄花、阿萨伊果量最多，则命名为“杜仲雄花阿萨伊果提取物（固体饮料）”。

#### 4 要求

##### 4.1 原辅料

- 4.1.1 线叶金雀花应符合卫生部2014年12号公告的规定。
- 4.1.2 蛹虫草、奇亚籽、圆苞车前子壳应符合卫生部2014年10号公告的规定。
- 4.1.3 柳叶蜡梅、杜仲雄花应符合卫生部2014年6号公告的规定。
- 4.1.4 显齿蛇葡萄叶应符合卫生部2013年16号公告的规定。
- 4.1.5 裸藻、丹凤牡丹花、青钱柳叶应符合卫生部2013年10号公告的规定。
- 4.1.6 茶树花、广东虫草子实体、阿萨伊果应符合卫生部2013年1号公告的规定。
- 4.1.7 金花茶、显脉旋覆花（小黑药）、诺丽果浆、雪莲培养物应符合卫生部2010年9号公告的规定。
- 4.1.8 白子菜应符合卫生部2010年3号公告的规定。
- 4.1.9 短梗五加应符合卫生部2008年12号公告的规定。
- 4.1.10 蛋白核小球藻、乌药叶、辣木叶、梨果仙人掌应符合卫生部2012年19号公告的规定。
- 4.1.11 雨生红球藻应符合卫生部2010年17号公告的规定。
- 4.1.12 人参（人工种植）应符合卫生部2012年17号公告的规定。
- 4.1.13 菊粉应符合卫生部2009年第5号公告的规定。
- 4.1.14 紫菜应符合GB/T 23597的规定。
- 4.1.15 大豆应符合GB 1352的规定。
- 4.1.16 荞麦应符合GB/T 10458的规定。
- 4.1.17 燕麦应符合LS/T 3102的规定。
- 4.1.18 蚕豆应符合GB/T 10459的规定。
- 4.1.19 芝麻应符合GB/T 11761的规定。
- 4.1.20 薏米应质硬有光泽，颗粒饱满，呈白色或黄白色、坚实，无霉变、无虫害，并符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 4.1.21 红茶应符合GB/T 13738.1的规定。
- 4.1.22 绿茶应符合GB/T 14456.2的规定。
- 4.1.23 食用菌（平菇、香菇、猴头菇、金针菇、杏鲍菇、木耳、银耳、蘑菇）应符合GB 7096的规定。
- 4.1.24 水果、蔬菜应成熟适度、新鲜清洁、无霉烂、无虫害，无挤压伤，并符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 4.1.25 菊芋、魔芋、牛蒡根、五指毛桃应饱满、肥厚、拿在手中能感到分量，并且外皮和其他地方没有明显的损伤，无损伤、无霉烂、并符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 4.1.26 玫瑰茄应深紫红色的，花瓣大小相近，形态均匀，无病虫害，并符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 4.1.27 沙棘叶、冬青科苦丁茶、小麦苗、平卧菊三七、大麦苗、木犀科粗杜女贞苦丁茶、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、凉粉草（仙草）应新鲜、清洁、无病虫害，并符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 4.1.28 蚕蛹、酸角应形状完整，个头饱满，颜色纯正，有光泽，无霉烂、无虫害，无挤压伤，并符合GB 2762和GB 2763的规定。

Q/ NJZL 0002S -2016

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

#### 4.2 感官指标与试验方法

产品的感官指标与试验方法应符合表1的规定。

表1 感官指标与试验方法

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

#### 4.3 理化指标与试验方法

产品的理化指标与试验方法应符合表2的规定。

表2 理化指标与试验方法

项目	指标	试验方法
总黄酮(以芦丁计) % (g/100g)	≥ 0.1	GB/T 20574
总皂甙 (以人参皂甙Re计) % (g/100g)	≥ 0.1	GB/T 22996
展青霉素 <sup>a</sup> / (μg/kg)	≤ 50	GB/T 5009.185
米酵菌酸 <sup>b</sup> / (ng/kg)	≤ 0.25	GB/T 5009.189
水分 / (g/100g)	≤ 7.0	GB 5009.3
铅 (以Pb计) / (ng/kg)	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷 (以As计) / (mg/kg)	≤ 0.2	GB 5009.11
食品添加剂	应符合GB 2760的规定。	
<sup>a</sup> 仅适用于以短梗五加为主要原料的产品。		
<sup>b</sup> 仅限于以苹果、山楂为原料的产品。		
<sup>c</sup> 仅限于以银耳为原料的产品。		

#### 4.4 微生物指标与试验方法

产品的微生物指标及试验方法应符合表3的规定。

表3 微生物指标与试验方法

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				试验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/ (CFU/g)	5	2	10 <sup>1</sup>	5×10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	10	10 <sup>1</sup>	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌/ (CFU/g)	≤	50			GB 4789.15
致病菌	沙门氏菌	应符合GB 29921中“饮料(包装饮用水、			GB 4789.4
	金黄色葡萄球菌	碳酸饮料除外)”的规定			GB 4789.10第二法

<sup>a</sup>样品的采样及处理按 GB 4789.1 及 GB/T 4789.21 执行。

#### 4.5 净含量允差及试验方法

产品的净含量允差按国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》，试验方法按JJF 1070的规定进行。

### 5 检验规则

#### 5.1 检验分类

产品的检验分出厂检验和型式检验。

#### 5.2 出厂检验

5.2.1 产品应按本标准检验合格，并出具合格证明后方可出厂。

5.2.2 出厂检验项目为：感官指标、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

#### 5.3 型式检验

5.3.1 型式检验在下列情况之一时进行：

- 产品批量投产前；
- 正常生产每半年或停产3个月以上恢复生产时；
- 原料来源发生改变可能影响产品质量时；
- 食品安全监管部门提出要求时。

5.3.2 型式检验的项目为本标准规定的除4.1以外的全部要求。

#### 5.4 组批与抽样

5.4.1 同一天、同一条生产线包装完好的同一规格的产品为一批次。

5.4.2 出厂检验的样本应从每批产品中随机抽取不少于0.5kg（不小于8个最小包装单位，用于净含量允差检验的样本另计）。

5.4.3 型式检验的样本应从出厂检验合格的产品中随机抽取不少于1kg（不小于16个最小包装单位，净含量允差检验的样本另计）。

#### 5.5 判定规则

5.5.1 产品经检验，检验项目的指标全部符合本标准的规定，判该批次产品为合格批或该次型式检验结论为“合格”。



Q/ NJZL 0002S -2016

5.5.2 除微生物指标外，检验项目的指标如有不符合本标准要求时，可在原批次产品中加倍抽取样本或用备检样本复检不合格项，复检仍如不符合标准规定，则判该批次产品为不合格批或该次型式检验结论为“不合格”。

5.5.3 微生物指标不符合本标准要求时，不允许复检，直接判定该批产品为不合格批或该次型式检验结论为“不合格”。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

产品的销售包装标志应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，添加含有不适宜人群和食用限量原料的产品，应标注不适宜人群和食用限量，运输包装储运图形标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 6.2 包装

产品包装材料和容器应清洁、干燥，符合食品卫生要求。

### 6.3 运输

运输工具应清洁卫生，运输过程中应防止日晒、雨淋、重压，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混运。

### 6.4 贮存

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

## 7 保质期

自产品生产之日起，在本标准规定的贮运条件下，产品保质期为24个月。



## 编制说明

凝胶糖果是以山梨糖醇、麦芽糖醇中的一种或全部为主要原料，加入明胶，加入甘油、水、大豆油、奇亚籽提取物、共轭亚油酸甘油酯、 $\gamma$ -亚麻酸油脂（来源于刺孢小克银汉霉）、鱼油、鱼油提取物、纳豆冻干粉、白果（银杏）提取物、 $\beta$ -胡萝卜素、磷虾油、雨生红球藻、大蒜油、DHA 藻油、叶黄素酯、亚麻籽油、牡丹籽油、沙棘提取物、葡萄粉、食品用香料（葡萄籽提取物）、美藤果油、杜仲籽油、黄芥末提取物中的几种，加入或者不加入着色剂（柠檬黄、亮蓝、胭脂红、二氧化钛）中的一种或几种，经溶糖过滤、熬煮、压膜、干燥、包装等工艺加工成的。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》，参照 SB/T 10021《糖果 凝胶糖果》制订本标准的规定，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南佳禾康生物食品科技有限公司

QB