



413110S-2018



郑州四维生物科技有限公司企业标准

Q/ZSS 0008S-2018

植物固体饮料

2018-10-09 发布

2018-10-09 实施

郑州四维生物科技有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则编写。

本标准的附录 A、B、C 为规范性附录。

本标准由郑州四维生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：买新康。

本标准自发布之日起替代：Q/ZSS 0008S-2018，（备案号：410992S-2018。）。

H N

Q B

植物固体饮料

1 范围

本标准规定了植物固体饮料的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以经过熟制的山药粉、草莓粉、紫薯粉、南瓜粉、蓝莓粉、山楂粉、荞麦粉中的一种为主要原料，辅以燕麦粉、小米粉、薏米粉、绿豆粉、红豆粉、糙米粉、高粱粉、磷脂、低聚木糖、魔芋粉、大豆蛋白粉、改性大豆磷脂、脂肪酶酶解大豆磷脂、大豆膳食纤维粉、小麦胚芽粉、L-阿拉伯糖、碳酸钙、人参(人工种植5年以下)、鸡内金、水苏糖、酸枣仁、葛根、薏苡仁、黑芝麻、黄精、桑葚、桃仁、枸杞子、金银花、阿胶、杏仁、百合、酶解芸豆粉、苦瓜粉、紫菜粉、木耳粉、菊粉、 β -胡萝卜素、茶多酚、咖啡粉、植脂末(葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、单、双甘油脂肪酸酯、硬脂酸乳酸钠、磷酸二氢钾、二氧化硅、食用香精)、苋菜红、亮蓝、叶黄素、米糠谷物粉、白砂糖、木糖醇、雪莲果粉、大豆肽粉、 γ -氨基丁酸、维生素A、维生素B₂、维生素B₆、维生素B₁₂、维生素C中的几种，经过混合、包装工艺加工而成的植物固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 山药粉应符合 DBS41/009 的规定。
- 2.1.2 草莓粉、紫薯粉、南瓜粉、苦瓜粉、紫菜粉、木耳粉、蓝莓粉、雪莲果粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.3 荞麦粉应符合 NY/T 894 的规定。
- 2.1.4 燕麦粉应符合 NY/T 892 的规定。
- 2.1.5 小米粉、薏米粉、绿豆粉、红豆粉、糙米粉、谷物粉应符合 LS/T 3302 的规定。
- 2.1.6 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.7 低聚木糖应符合 QB/T 2984 的规定。
- 2.1.8 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.9 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.10 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.11 脂肪酶解大豆磷脂应符合 GB 30607 的规定。
- 2.1.12 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.13 小麦胚芽粉应符合 GB 2715 和 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.14 L-阿拉伯糖应符合 QB/T 4321 的规定。
- 2.1.15 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.16 人参(人工种植5年以下)应符合卫生部关于批准人参(人工种植)为新资源食品的公告2012年第17号的规定。
- 2.1.17 鸡内金、山楂粉、酸枣仁、葛根、薏苡仁、黑芝麻、黄精、桑葚、桃仁、枸杞子、金银花、阿胶、杏仁、百合应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。
- 2.1.18 叶黄素应符合 GB 26405 的规定。
- 2.1.19 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.20 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.21 菊粉应符合 Q/P&H 0001S 的规定，见附录A。
- 2.1.22 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。

- 2.1.23 茶多酚应符合 GB 1886.211 的规定。
- 2.1.24 咖啡粉应符合 NY/T 289 的规定。
- 2.1.25 植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、单双甘油脂肪酸酯、硬脂酸乳酸钠、磷酸二氢钾、二氧化硅、食用香精）应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.26 米糠谷物粉应符合 Q/HSS 0001S 的规定，见附录 B。
- 2.1.27 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.28 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.29 大豆肽粉应符合 GB/T 22492 的规定。
- 2.1.30 维生素 A 应符合 GB 14750 的规定。
- 2.1.31 维生素 B₂ 应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.32 维生素 B₆ 应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.33 维生素 B₁₂ 应符合《中华人民共和国药典》2015 年版的規定。
- 2.1.34 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.35 酶解芸豆粉应符合 Q/WXHK 0003S 的规定，见附录 C。
- 3.1.36 γ -氨基丁酸应符合 QB/T 4587 的规定。
- 2.1.37 高粱应符合 GB/T 8231 的规定。
- 2.1.38 亮蓝应符合 GB 1886.217 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	检验方法
性状	粉末状	取适量试样置于白色烧杯中，在自然光下观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，加入适量沸水冲泡 5min 后，用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品固有色泽	
气味、滋味	具有该产品应有气味、滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分/ (%)	≤ 5.0	GB 5009.3
灰分/ (g/100g)	≤ 10	GB 5009.4
总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.12
维生素 ^a A/ (μg/kg)	4000~17000	GB 5009.82
维生素 ^a B ₂ / (mg/kg)	9~22	GB 5009.85
维生素 ^a B ₆ / (mg/kg)	7~22	GB 5009.154
维生素 ^a B ₁₂ / (μg/kg)	10~66	GB 5413.14
维生素 ^a C/ (mg/kg)	1000~2250	GB 5413.18

肽含量（以干基计），g/100g	≥	50	GB/T 22492
膳食纤维，g/100g	≥	1.5	GB 5009.88
苋菜红 ^b /(g/kg)	≤	0.05	GB 5009.35
亮蓝 ^c （以亮蓝计）/(g/kg)	≤	0.02	GB 5009.35
叶黄素 ^d /(g/kg)	≤	0.05	GB 5009.248
钙/（mg/kg）（仅限钙奶粉固体饮料）		2500~10000	GB 5009.92
展青霉素/（μg/kg）（仅限添加山楂粉的植物固体饮料）	≤	20	GB 5009.185
β-胡萝卜素 ^e /(g/kg)	≤	1.0	GB 5009.83
茶多酚 ^f （以儿茶素计）/(g/kg)	≤	0.1	GB 1886.211
*本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。 a 仅限添加维生素的植物固体饮料；b 仅限添加苋菜红的植物固体饮料；c 仅限添加亮蓝的植物固体饮料； d 仅限添加叶黄素的植物固体饮料；e 仅限添加β-胡萝卜素的植物固体饮料；f 仅限添加茶多酚的山药蛋白肽粉固体饮料。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10 ³	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌/（CFU/g）	≤	50			GB 4789.15
沙门氏菌/（/25g）	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 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 GB12695 的规定。

2.7 其他要求

食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定；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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、灰分、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。

附录 A

H N

Q B

16.07

Q/P&H

丰宁平安高科实业有限公司企业标准

Q/P&H 0001S-2018

代替Q/P&H 0001S-2015

菊粉、多聚果糖

备案号：130890S-2018

备案日期：2018年06月29日

有效日期：2023年06月28日

2018-05-01 发布

2018-06-30 实施

丰宁平安高科实业有限公司 发布





前 言

本标准的编写格式符合GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定。

本标准贯彻了国家标准GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》，GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》，参考了国家标准GB/T 23528《低聚果糖》、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2009年第11号公告《卫生部公布食品添加剂新品种低聚果糖的公告》，本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准由丰宁平安高科实业有限公司提出。

本标准起草单位：丰宁平安高科实业有限公司。

本标准主要起草人：顾晓峰、陈小强、郝晓燕、王浩同。

本标准代替Q/P&H 0001S-2015《菊粉、多聚果糖》标准。

本标准与Q/P&H 0001S-2015《菊粉、多聚果糖》相比主要变化如下：

- 修改了聚合度表述，将“菊粉（平均聚合度DP₂~60）”修改为“菊粉（聚合度范围DP₂~60）”；
- 理化指标“多聚果糖（以干基计，聚合度范围DP₂≥23）/（%）”修改为“多聚果糖（以干基计，平均聚合度DP₂≥23）/（%）”
- 微生物指标中增加了“大肠菌群”的指标及检验方法；
- 修改了大肠埃希氏菌“不得检出”的国家标准表述为“<10”；
- 修改了食品加工助剂活性炭的执行标准，将“GB/T 13803.3”修改为“GB 29215”；
- 修改了菊粉和多聚果糖出厂检验项目，增加了“大肠菌群”，删除了“大肠埃希氏菌”；
- 修改了产品保质期，将“36个月”修改为“48个月”；
- 更新了规范性引用文件。

本标准于2018年04月20日由丰宁平安高科实业有限公司负责人钱晓国批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2018年05月01日再次发布。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- Q/P&H 0001S-2011《菊粉》
- Q/P&H 0001S-2014《菊粉》
- Q/P&H 0001S-2015《菊粉、多聚果糖》。



菊粉、多聚果糖

1 范围

本标准规定了菊粉、多聚果糖的技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标识、包装、贮存、运输和保质期。

本标准适用于以菊苣根为原料，经除杂、清洗，切丝、热水浸提（40℃~90℃）、板框过滤，氢氧化钙去除蛋白质、二氧化碳除钙，活性炭脱色，离子柱除矿物盐，膜纯化分级，浓缩、喷雾干燥，包装工艺制成的粉状产品。按果聚糖聚合度不同，产品可分为菊粉（聚合度范围DP2~60）、多聚果糖（平均聚合度DP≥23）。

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 1886.228	食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化碳
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.5	食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 4789.38	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌计数
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.4	食品安全国家标准 食品中灰分的测定
GB 5009.8	食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定
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 5749	生活饮用水卫生标准
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 20885	葡萄糖浆
GB 25572	食品安全国家标准 食品添加剂 氢氧化钙
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则



GB 29215 食品安全国家标准 食品添加剂 植物活性炭（木质活性炭）

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 《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令第123号 《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.2 菊苣根应完整，不含有夹杂物，水分充足无萎蔫干枯、无霉变腐烂，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 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	白色	取 5g 被测样品于白色瓷盘中，置于明亮处，迎光观察其色泽、组织状态及杂质。在室温下，取一定量的被测样品，嗅其气味，品尝其滋味。使用适量的温水冲泡后，观察其溶解状态。
组织状态	均匀松散的粉末，无结块。冲调后呈均匀混悬液	
气味、滋味	具有本品特有的香味，无异味，微甜	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标			检验方法
	菊粉		多聚果糖	
	一级	二级		
水分/（%）	≤4.5			GB 5009.3
灰分/（%）	≤0.2			GB 5009.4
菊粉（以干基计，聚合度范围 DP2~60）/（%）	≥90.0	>86.0	--	菊粉=[100%-其他糖类%-水分%-灰分%]/(100%-水分)
多聚果糖（以干基计，平均聚合度 DP≥23）/（%）	--		≥94.5	多聚果糖=[100%-其他糖类%-水分%-灰分%]/(100%-水分)
其他糖类（果糖+葡萄糖+蔗糖）（以干基计）/（%）	≤10.0	<14.0	≤5.5	GB 5009.8
pH 值（10%水溶液）	5.0~7.0			GB/T 20885
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤0.1			GB 5009.11
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤0.3			GB 5009.12



3.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	指 标	检 验 方 法
菌落总数/ (CFU/g)	≤1000	GB 4789. 2
大肠菌群/ (CFU/g)	<10	GB 4789. 3
霉菌/ (CFU/g)	≤20	GB 4789. 15
酵母/ (CFU/g)	≤20	GB 4789. 15
大肠埃希氏菌/ (CFU/g)	<10	GB 4789. 38
致病菌 (沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出	GB 4789. 4、GB 4789. 5、GB 4789. 10

3.5 净含量

符合国家质量监督检验检疫总局令75号《定量包装商品计量监督管理办法》要求。净含量检测按JJF 1070规定进行。

4 食品添加剂

4.1 食品加工助剂质量

氢氧化钙应符合GB 25572的规定，二氧化碳应符合GB 1886. 228的规定，活性炭应符合GB 29215的规定。

4.2 食品加工助剂使用量

应符合GB 2760的规定。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 组批

由同一班次，同一生产线生产的包装完好的同一品种为一组批。

6.2 出厂检验

6.2.1 抽样方法和数量

6.2.1.1 抽样方法

在成品库采取随机抽样的方法，抽取的样品混匀，分装于两个洁净、干燥的包装袋中，签封，粘贴标签，在标签上注明产品名称、生产商名称及地址、产品批号、取样日期及地点、取样人姓名。一袋送



化实验室进行检验，另一袋封存留样备查，保留至保质期满。需要做微生物检验时，取样用具应事先做好灭菌处理。

6.2.1.2 抽样数量

应符合表4的规定。

表4 抽样数量

批量范围 (最小外包装单位)	抽取样本数 (最小外包装单位)	每个样本抽取单位包装数量 (400g/份)
100 以下	2	1
300	4	1
500 以上	6	1

6.2.2 出厂检验项目

6.2.2.1 菊粉

感官要求，菊粉含量，水分，灰分，pH值，其他糖类（果糖+葡萄糖+蔗糖），菌落总数，大肠菌群，霉菌，酵母，净含量及产品标签。

6.2.2.2 多聚果糖

感官要求，多聚果糖含量，水分，灰分，pH值，其他糖类（果糖+葡萄糖+蔗糖），菌落总数，大肠菌群，霉菌，酵母，净含量及产品标签。

6.2.3 产品出厂前必须经过公司质量检验部门按照本标准逐批检验，检验合格，出具合格证明后，方可出厂。

6.3 型式检验

6.3.1 抽样方法和数量

在成品库采取随机抽样的方法，抽样单位以袋计，抽样数量和样品处理见6.2.1，总量不少于2kg，平均分成两份，一份用于检验，一份作为留样。

6.3.2 检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

6.3.3 型式检验是对产品进行全面考核，即按本标准规定的全部指标要求进行检验。正常生产时，型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

- a) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
- b) 更换设备或长期停产后，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

6.4 判定规则

6.4.1 出厂检验项目全部符合标准，判为合格品。



6.4.2 出厂检验项目如有一项不符合标准，应在原批次产品中加倍取样或对留样复检不合格项，复检后仍不符合标准，则判定该批产品不合格。微生物指标任意一项不合格，则判定该批产品不合格。

7 标识、包装、贮存、运输、保质期

7.1 标识

7.1.1 菊粉

产品标签应符合GB 7718、GB 28050和国家质量监督检验检疫总局令第123号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。应标明食用量≤15克/天，使用范围：各类食品，但不包括婴幼儿食品。不得宣称对疾病有预防治疗作用。

7.1.2 多聚果糖

产品标签应符合GB 7718、GB 28050和国家质量监督检验检疫总局令第123号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。应标明食用量≤8.4克/天，使用范围：儿童奶粉、孕产妇奶粉。

7.1.3 包装贮运标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

7.2.1 包装容器应专用、清洁、干燥和密封，并符合国家相关规定。其他包装和容器应符合相关标准和相关规定的要求。

7.2.2 产品包装应严密、整齐、无破损、无裸露。

7.3 贮存

7.3.1 贮存仓库应保持干燥、清洁、阴凉，保持通风良好，相对湿度不超过 60%，远离火源。

7.3.2 成品不得露天堆放或与潮湿地面直接接触。仓库内堆放成品时应使用垫板垫起，垫板与地面间距 15 cm 以上，箱与墙壁之间距离 50 cm 以上。

7.3.3 成品在贮存过程中，不得接触和靠近潮湿、有腐蚀性或易于发潮的货物，不得与有毒的化学药品和有害物质放在一起。

7.4 运输

7.4.1 运输工具必须清洁干燥，不得与有毒物品混装、混运。

7.4.2 运输产品时不得日晒、雨淋。搬运中必须轻拿轻放，不得使用有损纸箱的工具，不得抛摔。

7.5 保质期

在规定的贮存运输条件下，保质期48个月。

附录 B



412028S-2017

第一册 本期有文



河南四维生物技术有限公司企业标准

Q/HSS 0001S-2017

米糠谷物粉

2017-08-29 发布

2017-08-29 实施

河南四维生物技术有限公司 发布

前 言

本标准文本按 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。

附录 A 为本标准规范性文件。

本标准由河南四维生物技术有限公司提出并起草。

本标准起草人：徐照勇、买新康、郑明军。

H N
Q B

米糠谷物粉

1 范围

本标准规定了米糠谷物粉的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以米糠粉、玉米粉、高粱粉、苡麦粉、小麦粉中的几种为原料，经配料、混合、包装而成的米糠谷物粉。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 米糠粉应符合 Q/DLFZ 0004S 的规定。(见附录 A)

2.1.2 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。

2.1.3 高粱粉应符合 DB37/T 1401 的规定。

2.1.4 苡麦粉应符合 GB/T 13360 的规定。

2.1.5 小麦粉应符合 GB/T 1355 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	指标	试验方法
性状	粉状	从样品中取出适量，置于白磁盘中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，并检查有无外来杂质
气味与滋味	具有本产品应有的滋味、气味、无异味	
杂质	无正常视力外来可见杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, %	≤ 10.0	GB 5009.3
灰分, %	≤ 10.0	GB 5009.4
含砂量, %	≤ 0.02	GB/T 5508
磁性金属物, g/kg	≤ 0.003	GB/T 5509
粗粒度 (CQ20 号筛通过率), %	≥ 90	GB/T 5507
脂肪酸值, mg/100g	≤ 80	GB/T 5510
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
六六六, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
溴氰菊酯, mg/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.110
甲基毒死蜱, mg/kg	≤ 5	GB 23200.9

*指标严于食品安全国家标准 GB 2762

Q/HSS 0001S-2017

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

食品中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；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目：感官、水分、净含量及允许短缺量、粗细度、灰分的检验；型式检验按国家有关规定执行。

H N
Q B

Q/HSS 0001S-2017

编制说明

本标准适用于以米糠粉、玉米粉、高粱粉、苡麦粉、小麦粉中的几种为原料，经配料、混合、包装而成的米糠谷物粉。

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《其他粮食加工品生产许可证审查细则》和 GB 2715《食品安全国家标准 粮食》，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

H N

河南四维生物技术有限公司

2017年7月11日

Q B

附录 C

备案编号：321478S-2018

备案日期：2018-07-11



Q/WXHK

无锡华康生物科技有限公司企业标准

Q/WXHK 0003S-2018
代替 Q/WXHK 0003S-2016

酶解芸豆粉

2018-05-10 发布

2018-07-12 实施

无锡华康生物科技有限公司 发布

前 言

本标准依据 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构与编写》的规定进行编写。
本标准中铬（以Cr计） $\leq 0.9\text{mg/kg}$ 严于GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中豆类规定的铬（以Cr计） $\leq 1.0\text{mg/kg}$ 。
本标准代替Q/WXHK 0003S-2017，与原标准相比：
——更新了规范性引用文件。
本标准由无锡华康生物科技有限公司提出。
本标准起草单位：无锡华康生物科技有限公司。
本标准主要起草人：杨瑞金、赵伟、于淼、让一峰。
本标准于2017年9月首次发布，2018年5月第一次修订。

酶解芸豆粉

1 范围

本标准规定了酶解芸豆粉的要求、检验规则和标志、包装、运输、贮存及保质期。
本标准适用于以芸豆为原料，经除杂、漂洗、粉碎、浸提、分离、蛋白酶酶解、加热灭酶、浓缩、干燥、包装等工艺制成的酶解芸豆粉（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/T 191 包装储运图示标志
GB 1886.174 食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
GB 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 5009.96 食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素 A 的测定
GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中锑的测定
GB/T 5009.183 植物蛋白饮料中脲酶的定性测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 23527 蛋白酶制剂
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
NY/T 285 绿色食品 豆类
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量技术监督局第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 白芸豆应符合 NY/T 285 的规定，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

Q/WXHK 0003S-2018

3.1.2 蛋白酶应符合GB 1886.174和GB/T 23527的规定。

3.1.3 生产用水应符合GB 5749的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	指 标	试 验 方 法
色 泽	白色至浅黄色	目测、鼻嗅、口尝
组织形态	粉末状、无结块	
滋味气味	具有芸豆粉应有的气味和滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见杂质	

3.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	试 验 方 法
水分, (g/100g)	≤ 10.0	GB 5009.3
蛋白质, (g/100g)	≥ 40	GB 5009.5
铅 (以Pb计), (ng/kg)	≤ 0.2	GB 5009.12
镉 (以Cd计), (ng/kg)	≤ 0.2	GB 5009.15
铬 (以Cr计), (ng/kg)	≤ 0.9	GB 5009.123
黄曲霉毒素B ₁ , (μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22
赭曲霉毒素A, (μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.96
六六六, (ng/kg)	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, (ng/kg)	≤ 0.05	

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	指 标				试 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数, (CFU/g)	5	2	30000	100000	GB 4789.2
大肠菌群, (CFU/g)	5	1	10	100	GB 4789.3
霉菌, (CFU/g)	50				GB 4789.15
沙门氏菌, (/25g)	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, (CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合有关标准要求。

3.5.2 食品添加剂品种及使用量应符合 GB 2760 规定。

3.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF 1070 规定的方法检测。

3.7 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 出厂检验

4.1.1 每批产品须经检验，检验合格并附合格证方可出厂。

4.1.2 出厂检验项目包括感官指标、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

4.2 型式检验

4.2.1 正常生产时至少每半年进行一次型式检验，在下列情况下，也应进行型式检验：

- 当原辅料来源、工艺发生重大变化可能影响产品质量时；
- 停产三个月以上恢复生产时；
- 食品安全监管部门提出要求时。

4.2.2 型式检验项目为本标准中 3.2~3.6 的全部技术指标。

4.3 组批与抽样

4.3.1 同一批原料、同一生产工艺、同一生产线生产的同一规格包装完好的产品为一批。

4.3.2 出厂检验的样本应从每批产品中随机抽取不少于 6 个独立包装（总重量不低于 2 kg，用于净含量允差检验的样本另计）。

4.3.3 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 8 个独立包装（总重量不低于 2 kg，用于净含量允差检验的样本另计）。

4.4 判定规则

检验项目全部符合本标准要求时，该批产品或该次型式检验判定为合格；若有不合格项，使用备检样品对不合格项目进行复检，复检结果符合本标准要求时则该产品或该次型式检验判定为合格；如复检结果仍有 1 项不合格，则该批产品或该次型式检验判定为不合格。微生物指标不合格不得复检，该批产品或该次型式检验判定为不合格。

5 标签、包装、运输、贮存

5.1 标签

标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

产品的包装材料和容器应符合国家卫生标准和有关规定，防止受有毒、有害物质污染。

5.3 运输

Q/WXHK 0003S-2018

运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运。搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

5.4 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中，严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。仓库内的产品应离地、离墙堆放。

5.5 保质期

自产品生产之日起，在上述包装、运输、贮存条件下，保质期为12个月。

编制说明

本标准适用于以经过熟制的山药粉、草莓粉、紫薯粉、南瓜粉、蓝莓粉、山楂粉、荞麦粉中的一种为主要原料，辅以燕麦粉、小米粉、薏米粉、绿豆粉、红豆粉、糙米粉、高粱粉、磷脂、低聚木糖、魔芋粉、大豆蛋白粉、改性大豆磷脂、脂肪酶酶解大豆磷脂、大豆膳食纤维粉、小麦胚芽粉、L-阿拉伯糖、碳酸钙、人参(人工种植5年以下)、鸡内金、水苏糖、酸枣仁、葛根、薏苡仁、黑芝麻、黄精、桑葚、桃仁、枸杞子、金银花、阿胶、杏仁、百合、酶解芸豆粉、苦瓜粉、紫菜粉、木耳粉、菊粉、 β -胡萝卜素、茶多酚、咖啡粉、植脂末(葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、单、双甘油脂肪酸酯、硬脂酸乳酸钠、磷酸二氢钾、二氧化硅、食用香精)、苋菜红、亮蓝、叶黄素、米糠谷物粉、白砂糖、木糖醇、雪莲果粉、大豆肽粉、 γ -氨基丁酸、维生素A、维生素B2、维生素B6、维生素B12、维生素C中的几种，经过混合、包装工艺加工而成的植物固体饮料。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照GB/T 29602《固体饮料》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。

郑州四维生物科技有限公司

QB