



413522S-2018



郑州林诺实业有限公司企业标准

Q/ZLS 0101S-2018

---

# 苦瓜复配固体饮料

2018-11-23 发布

2018-11-23 实施

---

郑州林诺实业有限公司 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。

本标准由郑州林诺实业有限公司、河南省食品质量安全控制工程技术研究中心提出并起草。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准主要起草人：任钊、薛海领。

H N

Q B

# 苦瓜复配固体饮料

## 1 范围

本标准规定了苦瓜复配固体饮料的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以苦瓜粉、黄精、苦荞、葛根粉为原料，经配料、粉碎、混合、干燥灭菌、包装加工而成的苦瓜复配固体饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 黄精应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

2.1.2 苦瓜粉应符合 Q/LZSR Y 0001S 的规定（见附录 A）。

2.1.3 苦荞应符合 GB/T 10458 的规定。

2.1.4 葛根粉应符合 GB/T 30637 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	取样品 5g，置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，冲泡后，品其滋味，结果应符合相应之规定
色泽	具有本品特有的颜色	
气、滋味	具有本品特有的气味、滋味，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	检验方法
水分/(g/100g)	≤ 7.0	GB 5009.3
灰分/(g/100g)	≤ 8.0	GB 5009.4
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009.12

### 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>3</sup>	5×10 <sup>4</sup>	GB 4789. 2
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	10	100	GB 4789. 3 中的平板计数法
* 霉菌/ (CFU/g) ≤	25				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
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 执行;					
注 2: * 霉菌的指标严于食品安全国家标准 GB7101。					

### 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

### 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

### 2.7 其他要求

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

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

附录 A

规范性附录

苦瓜粉的质量要求

04.0

# Q/LZSR Y

廊坊市泽升荣一果蔬制品有限公司企业标准

Q/LZSR Y 0001S—2016  
代替 Q/LZSR Y 0001S—2013

---

## 原料型果蔬粉

备案号: 130330 S-2016  
备案日期: 2016年3月18日  
有效期至: 2019年3月17日

2016-3-2 发布

2016-3-29 实施

廊坊市泽升荣一果蔬制品有限公司 发布

Q/LZSR Y 0001S—2016

## 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。

本标准贯彻了强制性国家标准GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、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》，参考了中华人民共和国农业行业标准NY/T 1884《绿色食品 果蔬粉》及NY/T 1045《绿色食品 脱水蔬菜》，本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准由廊坊市泽升荣一果蔬制品有限公司提出。

本标准起草单位：廊坊市泽升荣一果蔬制品有限公司。

本标准主要起草人：朱桂荣、吴倩。

本标准代替Q/LZSR Y 0001S-2013《原料型果蔬粉》标准。

本标准与Q/LZSR Y 0001S-2013《原料型果蔬粉》相比主要变化如下：

- 细化了产品分类；
- 调整了标准结构，将检验方法一章并入技术要求中；
- 增加了原料型蔬菜粉铬的限量值指标；
- 对微波干燥（热风干燥）水果粉（蔬菜粉）铅的指标进行了修订；
- 对汞的限量值指标进行了修订；
- 对展青霉素的指标进行了修订；
- 删除了二氧化硫和亚硝酸盐指标及其检验方法。

本标准于2016年03月02日由廊坊市泽升荣一果蔬制品有限公司负责人王景升批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2016年03月02日再次发布。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：Q/LZSR Y 0001S-2013《原料型果蔬粉》。



## 原料型果蔬粉

### 1 范围

本标准规定了原料型果蔬粉的产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标识、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用原料型果蔬粉的生产、销售和检验。

### 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅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 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/T 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.5 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 4789.11 食品安全国家标准 食品微生物学检验 型溶血性链球菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB/T 5009.185 苹果和山楂制品中展青霉素的测定
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB/T 12456 食品中总酸的测定
- 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

- NY/T 1651 蔬菜及制品中番茄红色素的测定 高效液相色谱法  
 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 产品分类

3.1 依干燥工艺不同将产品分为热风干燥水果粉（蔬菜粉）、喷雾干燥水果粉（蔬菜粉）。

#### 3.1.1 热风干燥水果粉（蔬菜粉）

3.1.1.1 以新鲜水果（山楂、苹果、大枣、草莓、枸杞等）、蔬菜（胡萝卜、生姜、山药、洋葱、牛蒡、菠菜、芹菜、南瓜、苦瓜、黄瓜、番茄等）为主要原料，经过挑选、清洗、整理、切片（块、片、粒）、热风干燥去除大部分水分、微波干燥杀菌、粉碎、包装工序制成的水果粉（蔬菜粉）。

3.1.1.2 以脱水水果（山楂、苹果、枣、枸杞、草莓等片、块、粒）、蔬菜（胡萝卜、生姜、山药、洋葱、牛蒡、菠菜、芹菜、南瓜、苦瓜、黄瓜、番茄等片、块、粒）为主要原料，经微波干燥杀菌、粉碎、包装工序制成的水果粉（蔬菜粉）。

#### 3.1.2 喷雾干燥水果粉（蔬菜粉）

3.1.2.1 以新鲜水果（山楂、苹果、大枣、杏、蓝莓、黑加仑等）、蔬菜（胡萝卜、南瓜、番茄等）为主要原料，经挑选、清洗、整理、切片（块、片、粒）、打浆、磨浆、杀菌、喷雾干燥、自然冷却、粉碎（或不粉碎）、包装工序制成的水果粉（蔬菜粉）。

3.1.2.2 以喷雾干燥工艺生产的粗颗粒水果粉（山楂粉、大枣粉）、蔬菜粉（南瓜粉、番茄粉）为原料，经过微波干燥杀菌、超微粉碎、包装工序制成的水果粉（蔬菜粉）。

3.2 按使用原料不同，本标准将产品品种分为原料型水果粉和原料型蔬菜粉。

#### 3.2.1 原料型水果粉

山楂粉、苹果粉、枣粉、杏粉、草莓粉、黑加仑粉、蓝莓粉、枸杞粉等产品。

#### 3.2.2 原料型蔬菜粉

3.2.2.1 根茎类蔬菜粉：胡萝卜粉、生姜粉、山药粉、洋葱粉、牛蒡粉等产品。

3.2.2.2 叶菜类蔬菜粉：菠菜粉、芹菜粉等产品。

3.2.2.3 茄果类蔬菜粉：南瓜粉、苦瓜粉、黄瓜粉、番茄粉等产品。

### 4 技术要求

#### 4.1 原料要求

4.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

Q/LZSRY 0001S—2016

4.1.2 水果和蔬菜应清洁、无腐烂、无霉变、无机械伤、无病虫害、无外来杂质，具有相应品种的水果或蔬菜应有的色泽、气味和形态，符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

4.1.3 脱水水果（蔬菜）片、块、粒和喷雾干燥工艺生产的粗颗粒水果（蔬菜）粉应清洁、干燥，无杂质，具有相应产品应有的形态、色泽、滋味和气味，符合 GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

#### 4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
色泽	应具有与其原料相适应的色泽	随机抽取 50g 样品于白色陶瓷盘中，肉眼观察其色泽、组织状态、杂质；嗅其香气，口尝其滋味；相度检测：称 100g（精确到 0.1g）
组织状态	疏松的粉末、颗粒均匀、无结块、流动性好、细度≥60目	检测样品于 60 目的标准分筛上，以适当速度圆周运动 20 次，全部通过分筛筛
气味和滋味	具有该产品应有的滋味与气味，味感纯正、爽口、无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

#### 4.3 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
	水果粉	蔬菜粉	
水分 (%)	≤	6.0	GB 5009.3
灰分 (%)	≤	8.0	GB 5009.4
总酸（以无水柠檬酸计）/ (%)	≤	10 (13.5) <sup>a</sup>	GB/T 12456
总砷（以 As 计）/ (mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.11
铅（以 Pb 计）/ (mg/kg)	≤	0.5 (0.8) <sup>b</sup>	GB 5009.12
镉（以 Cd 计）/ (mg/kg)	≤	0.2	GB 5009.15
总汞（以 Hg 计）/ (mg/kg)	≤	0.07	GB 5009.17
铬（以 Cr 计）/ (mg/kg)	≤	—	GB 5009.123
六六六/ (mg/kg)	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕/ (mg/kg)	≤	0.05	GB/T 5009.19
番茄红素 <sup>c</sup> / (mg/100g)	≥	—	NY/T 1651
展青霉素 <sup>d</sup> / (μg/kg)	≤	40	GB/T 5009.185

<sup>a</sup> 仅适用于山楂粉、酸梅粉；<sup>b</sup> 仅适用于微波干燥（热风干燥）水果粉（蔬菜粉）；<sup>c</sup> 仅适用于苹果粉、山楂粉；<sup>d</sup> 仅适用于蓝莓粉，其它农药残留应符合 GB 2763 的规定。

#### 4.4 微生物指标

应符合表3的规定。

Q/LZSRY 0001S—2016

表3 微生物指标

项 目	指 标		检 验 方 法
	水果粉	蔬菜粉	
菌落总数/(CFU/g)	≤	$1.0 \times 10^7$	GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/100g)	≤	30	GB/T 4789.3-2003
霉菌/(CFU/g)	≤	50	GB 4789.15
酵母/(CFU/g)	≤	50	GB 4789.15
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、溶血性链球菌)	不得检出		GB 4789.4、GB 4789.5、 GB 4789.10、GB 4789.11

#### 4.5 净含量

符合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》要求。净含量检测按JJF 1070规定进行。

#### 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

以同工艺、同生产线、同品种、同规格、同一天生产的产品为一组批。

##### 6.2 抽样方法和数量

在企业成品库，从每批产品中随机抽取10袋（总量不少于2kg），样品分成两份，一份检验，一份备查。

##### 6.3 出厂检验

6.3.1 出厂检验项目为感官要求、净含量、水分、灰分、二氧化硫残留量、细菌总数、大肠菌群。

6.3.2 每批产品需经本厂检验部门检验合格后方可出厂。

##### 6.4 型式检验

6.4.1 检验项目为本标准技术要求中4.2、4.3、4.4、4.5规定的全部项目。

6.4.2 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：

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

##### 6.5 判定规则

Q/ZLSRY 0001S—2018

除微生物指标外，检验项目如不符合本标准时，对不合格项目从该批次产品中加倍抽样复检。复检结果仍有一项不合格，则判定该批产品为不合格品。微生物指标不符合本标准时，判定该批产品为不合格品，不得复检。检验结果全部符合本标准要求时，判为合格品。

## 7 标识、包装、贮存、运输、保质期

### 7.1 标识

7.1.1 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。

7.1.2 包装贮运标志应符合 GB/T 191 规定。

### 7.2 包装

产品小包装为铝箔袋包装，应符合 GB 9683 的规定；外包装为瓦楞纸箱，符合 GB/T 6543 的规定。其他包装材料和容器应符合相关标准和国家法律法规的规定。

### 7.3 贮存

产品应贮存在清洁、通风、干燥、避光、无虫害、无鼠害的仓库中。堆码高度不超过 6 层，且不应与非食品物质混储。

### 7.4 运输

本产品运输过程中，应轻卸、防雨、防潮、防高温，且不应与有毒物品混装、混运。搬运过程中应轻拿轻放，严禁碰撞、挤压。

### 7.5 保质期

在规定的贮存运输条件下，微波干燥（热风干燥）产品的保质期为 12 个月，喷雾干燥产品保质期为 24 个月。

## 编制说明

苦瓜复配固体饮料是以苦瓜粉、黄精、苦荞、葛根粉为原料，经配料、粉碎、混合、干燥灭菌、包装加工而成。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 7101《食品安全国家标准 饮料》标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101 规定。

郑州林诺实业有限公司

H N

Q B