



410325S-2019



河南应天养生保健有限公司企业标准

Q/HYT 0001S-2019

诺丽酵素复配饮品

2019-01-31 发布

2019-01-31 实施

河南应天养生保健有限公司 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》编写。

本标准的附录 A、附录 B 为规范性附录。

本标准由河南应天养生保健有限公司提出并起草。

本标准起草人：宋卫东。

H N

Q B

诺丽酵素复配饮品

1 范围

本标准规定了诺丽酵素复配饮品的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以诺丽果汁(诺丽酵素汁)(含量 $\geq 10\%$)、猴头菇粉、水苏糖、棉籽低聚糖、壳寡糖为原料,经溶解、灌装、杀菌、包装加工而成的诺丽酵素复配饮品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 诺丽果汁(诺丽酵素汁)应符合 Q/YR 0001S (见附录 A) 的规定。

2.1.2 猴头菇粉应符合 Q/HZK 0008S (见附录 B) 的规定。

2.1.3 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。

2.1.4 棉籽低聚糖应符合卫生部(2010年3号)公告的规定。

2.1.5 壳寡糖应符合卫生部(2014年6号)公告的规定。

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	半透明液体有少量沉淀	从样品中取出适量,倒入一洁净的烧杯中,在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味。
色泽	黄褐色	
气味、滋味	具有各品种应有的气味和滋味,无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质,久置允许有少量原料物质沉淀	

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
可溶性固形物含量(20℃折光计法), %	≥ 1.0	GB/T 12143
pH 值	2.5~5.5	GB 5009.237
总酸(以柠檬酸计), g/100mL	≥ 0.04	GB/T 12456
总砷(以 As 计), mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅(以 Pb 计), mg/L	≤ 0.05	GB 5009.12
六六六, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19

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	采样方法 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789. 3
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	-	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	1	100	1000	GB 4789. 10 第二法
*霉菌, CFU/mL ≤	10				GB 4789. 15
*酵母, CFU/mL ≤	10				GB 4789. 15

注： 1、^a样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 执行。
 2、n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。
 3、*霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101。

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

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

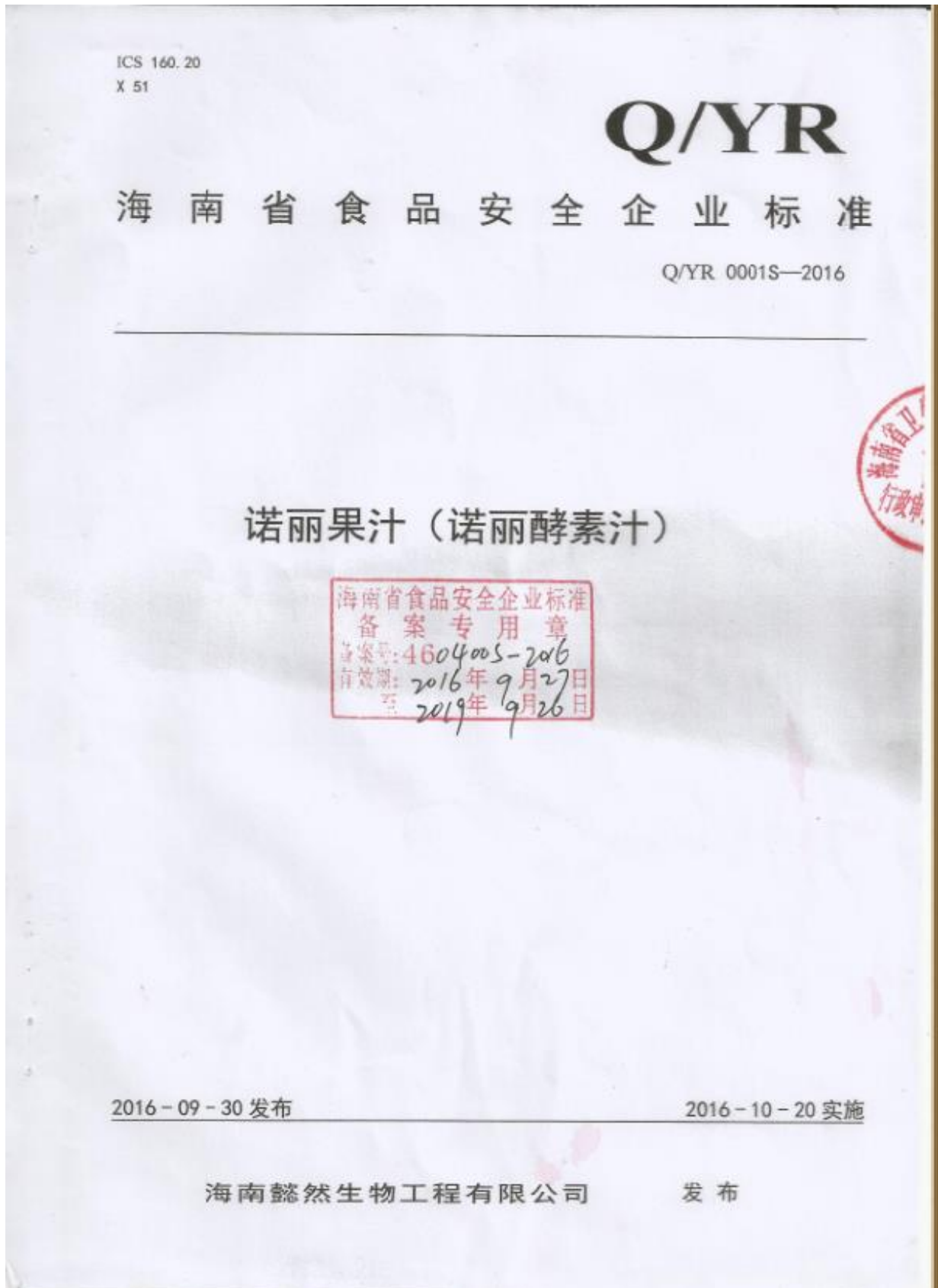
2.7 其他要求

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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、总酸、pH 值、可溶性固形物含量、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母。型式检验按国家相关规定执行。

附录：A



Q/YR 0001S—2016

前 言

本标准由海南懿然生物工程有限公司提出。
本标准由海南懿然生物工程有限公司起草。
本标准主要起草人：肖上霄、陈业文、郭茂祥。
本标准首次发布。

诺丽果汁（诺丽酵素汁）

1 范围

本标准规定诺丽果汁（诺丽酵素汁）的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检测规则以及标签、标志、包装、运输及贮存的要求。

本标准适用于以诺丽果为原料，不添加辅料，经选果、清洗、破碎、发酵、榨汁、过滤、均质或不均质、灌装、杀菌（或杀菌、灌装）、包装等工艺制成的诺丽果汁（诺丽酵素汁）的生产控制、检验和贮存环节。

2 规范性引用文件

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

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 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 食品卫生微生物学检验 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 4789.26 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 罐头食品检验
- 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 5009.13 食品中铜的测定
- GB/T 5009.14 食品中锌的测定
- GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定
- GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- GB/T 5009.90 食品中铁、镁、锰的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 12143 饮料通用分析方法
- GB/T 12456 食品中总酸的测定
- GB 14861 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 17590 铝易开盖三片罐
- GB 19778 包装玻璃容器铅、镉、砷、锑溶出允许限量
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

Q/YR 0001S—2016

QB/T 2665 热灌装用聚对苯二甲酸乙二醇酯 (PET) 瓶
 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《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 诺丽果

应成熟、无破损、无污染，污染物限量和农药最大残留限量应分别符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

3.1.2 生产用水

应符合 GB 5749 的要求。

3.2 感官要求

应符合表 1 的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
色泽	黄褐色至深褐色	取适量试样置于洁净的50ml烧杯中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，并嗅其气味。用温开水漱口，品尝滋味。
性状	半透明液体，允许有果肉少量沉淀	
滋味与气味	具有诺丽果汁特有的气味	
杂质	无正常视力可见的外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表 2 的要求。

表2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
可溶性固形物 (20℃, 按折光计), %	≥	2.5 GB/T 12143
总酸 (以柠檬酸计), g/100ml	≥	0.05 GB/T 12456
总钾 (以 K ₂ O 计), mg/L	≤	0.2 GB 5009.11
铅(以 Pb 计), mg/L	≤	0.05 GB 5009.12
锡 (Sn), mg/L	≤	150 GB 5009.16
锌、铜、铁总和, mg/L	≤	20.0 分别按 GB/T 5009.13、GB/T 5009.14、GB/T 5009.90 规定的方法进行测定，再算总和
六六六, mg/kg	≤	0.05 GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05 GB/T 5009.19

注：锡和锌、铜、铁总和仅适用于金属罐装

3.4 微生物限量

Q/YR 0001S—2016

3.4.1 以罐头加工工艺生产的罐装产品应符合罐头食品商业无要求。按GB 4789.26规定的方法测定。

3.4.2 其他加工工艺生产的产品微生物限量应符合表3和4的要求。

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/ml	5	2	100	1000	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/ml	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/ml ≤	20				GB 4789.15
酵母, CFU/ml ≤	20				GB 4789.15

注: n为同一批次产品应采集的样品件数; c为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为菌落总数和大肠菌群可接受水平的限量值; M 为菌落总数和大肠菌群的最高安全限量值。样品的采样及处理按 GB 4789.1 及 GB/T 4789.21 执行。

3.5 致病菌限量

应符合表4的规定。

表4 致病菌限量

致病菌指标	采样方案及限量(若非指定,均以/25ml表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/ml	1000CFU/ml	GB 4789.10 第二法

注: n为同一批次产品应采集的样品件数; c为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为致病菌指标可接受水平的限量值; M 为致病菌指标的最高安全限量值。样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

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 中规定的方法进行测定。

4 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的要求。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一规格产品为一组批。

5.2 抽样

从每一批产品中随机抽取样品,样品的抽取数量见表4。

表 4

包装内容物质量	抽样比例/(%)
≤1kg	0.5 (至少抽三件)
≥1kg	1 (至少抽三件)

5.3 出厂检验

产品出厂前由质量检验部门按产品标准逐批进行检验, 附有质量合格证方可出厂。出厂检验项目: 以罐头加工工艺生产的罐装产品应检验商业无菌, 其他包装产品检验感官要求、净含量、可溶性固形物、总酸、菌落总数、大肠菌群和标签等。

5.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核, 正常生产时每半年进行一次, 检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 产品正式投入生产时;
- b) 正式生产后, 如原料、工艺有较大变化或更换主要生产设备, 可能影响产品质量时;
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时;
- d) 长期停产 6 个月以上, 恢复生产时;
- e) 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

5.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时, 判该批产品为合格品。微生物指标不符合本标准要求时, 判该批产品为不合格品, 不得复检。除微生物指标外, 其它项目检验结果不符合本标准要求时, 可以在原批次产品中双倍抽样复检一次, 判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准, 则判该批产品为不合格品。

6 标签、标志、包装、运输、贮存

6.1 标签、标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 规定和《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的要求。运输包装的储运标志应符合 GB/T 191 的要求。

6.2 包装

产品包装材料用 PET 瓶(桶)、玻璃瓶或铝易开盖三片罐包装, PET 瓶或玻璃瓶应符合 QB 2357、GB 19778 的要求, 铝易开盖三片罐应符合 GB/T 17590 要求; 外包装采用瓦楞纸箱包装应符合 GB/T 6543 的要求。包装规格为 250ml/瓶、500ml/瓶、1kg/桶、5kg/桶, 也可以根据市场需求包装。

6.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应防雨、防潮、防曝晒, 防挤压、碰撞、冻结。装卸时轻放轻卸, 不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

6.4 贮存

Q/YR 0001S—2016

产品应储存于阴凉、干燥、通风的仓库内，仓库周围应无异气污染，仓库内应保持清洁卫生，有防尘、防蝇、防鼠等设施。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

7 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为 24 个月。

附录 B:

备案号: 33010562S-2017

Q/HZK

杭州众芝康菇生物技术有限公司企业标准

Q/HZK 0008S-2017

代替 Q/HZK 0008S-2014

猴头菇粉

2017-11-28 发布

2017-12-28 实施

杭州众芝康菇生物技术有限公司发布

前 言

本标准编写格式按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求，理化指标参照 GB 7096《食品安全国家标准 食用菌及其制品》规定、微生物指标参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》中“固定饮料”规定，其他指标按产品生产实际制订。

本标准自实施之日起代替 Q/HZK 0008S-2014《猴头菇粉》。

本标准与 Q/HZK 0008S-2014 相比主要变化如下：

- 修改理化指标；
- 修改微生物指标。

本标准由杭州众芝康菇生物技术有限公司提出。

本标准起草单位：杭州众芝康菇生物技术有限公司。

本标准主要起草人：毛延卿、方园。

本标准所替代的标准历次版本发布情况为：

- Q/HZK 0008S-2014。

猴头菇粉

1 范围

本标准规定了猴头菇粉的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存要求。

本标准适用于以猴头菇为原料，经挑选、清洗、去杂、干燥、超细粉碎、过筛、包装等工艺加工而成的猴头菇粉。

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 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 4789.15 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 5009.4 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 5009.15 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 食品中总汞和有机汞是测定
- 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 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- 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
- 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
- NY/T 1767 食用菌中粗多糖含量的测定
- 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102号（2007）《食品标识管理规定》
- 国家质量监督检验检疫总局令第123号（2009）《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 要求

3.1 原料要求

3.1.1 猴头菇应符合 GB 7096 的规定。

3.1.2 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 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	淡黄色至浅黄棕色	取适量猴头菇粉样品，放白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察样品的颜色及形态，有无杂质，用温开水漱口，品其滋味
组织形态	疏松的粉末、无结块	
滋、气味	具有猴头菇粉固有滋、气味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, %	≤ 10.0	GB 5009.3
灰分, %	≤ 10.0	GB 5009.4
粗多糖, %	≥ 1.0	附录 A
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.15
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.17
其他污染物限量	符合 GB 2762 规定	按 GB 2762 规定的方法
农药最大残留限量	符合 GB 2763 规定	按 GB 2763 规定的方法

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ²	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌, CFU/g	≤	50			GB 4789.15
致病菌限量	符合 GB 29921 饮料类的规定				按 GB 29921 规定的方法

^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。

3.5 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 出厂检验

5.1.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

5.1.2 出厂检验项目包括感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群和净含量。

5.2 型式检验

Q/HZK 0008S-2017

5.2.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 正式生产时，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家质量监督机构提出要求时；

5.2.2 型式检验项目包括标准中 3.2~3.4 的全部项目。

5.3 组批

在原料及生产条件基本相同的条件下，同一班次生产的同一规格的产品为一批。

5.4 抽样方法和抽样数量

每批产品随机抽取 10 个最小销售包装，样品总量不小于 500g。样品分成 2 份，分别作检验、留样。

5.5 判定规则

5.5.1 检验结果全部符合本标准要求的，判为合格品。

5.5.2 微生物指标不合格不得复检，判为不合格，其他指标检验时如出现不合格项可加倍抽样对该项进行复检。若仍不合格，则判定整批产品不合格。

6 标志、标签、包装、运输和贮存

6.1 标志、标签

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 内包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味，符合相应的食品包装材料卫生标准的要求。

6.2.2 外包装材料应符合 GB/T 6543 规定的瓦楞纸箱，上下用封箱带粘牢，封箱平整、牢固。

6.3 运输

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

6.4 贮存

产品应贮存于通风、干燥、阴凉、清洁的仓库内，不与有毒、有异味、有腐蚀性、潮湿的物品混贮。

6.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为 24 个月。

附 录 A
(规范性附录)
多糖的检验方法

A.1 原理

多糖经乙醇沉淀分离后,去除其他可溶性糖杂质的干扰,在浓硫酸的作用下,水解成单糖,并迅速脱水生成糠醛衍生物,与苯酚缩合成有色化合物,采用分光光度法测定其含量。

A.2 试剂

A.2.1 水:纯化水。

A.2.2 乙醇:分析纯。

A.2.3 苯酚:分析纯。

A.2.4 硫酸:分析纯。

A.2.5 无水葡萄糖(C₆H₁₂O₆)对照品:由中国药品生物制品检定所提供。

A.3 仪器

紫外分光光度计。离心机。

A.4 分析步骤

A.4.1 溶液的制备

A.4.1.1 对照品溶液的制备 取无水葡萄糖对照品 10mg,精密称定,置 100ml 量瓶中,加水适量使溶解并稀释至刻度,摇匀,即得(每 1ml 中含无水葡萄糖 0.1mg)。

A.4.1.2 供试品溶液的制备

提取物:取本品约 60mg,精密称定,置 15ml 离心管中,加入 2ml 水溶解后加入 8ml 无水乙醇醇沉,于漩涡振荡器上振荡后静置 10min,6000 转/min 离心 5min,弃去上清液,用 80%乙醇洗涤沉淀 2-3 次,加热水约 60ml,振摇溶解,将溶液转移至 100ml 容量瓶中,加水稀释至刻度,摇匀,即得。

细粉:取本品约 2g,精密称定,置烧杯中,加入约 80ml 水混匀后沸水浴 2h,过滤,洗涤滤纸后定容至 100ml,取 2ml 置 15ml 离心管中,加入 8ml 无水乙醇醇沉,于漩涡振荡器上振荡后静置 10min,6000 转/min 离心 5min,弃去上清液,用 80%乙醇洗涤沉淀 2-3 次,加热水约 60ml,振摇溶解,将溶液转移至 100ml 容量瓶中,加水稀释至刻度,摇匀,即得。

A.4.2 标准曲线的制备 精密量取对照品溶液 0.2ml、0.4ml、0.6ml、0.8ml、1.0ml,分别置具塞试管中,分别加水补至 2.0ml(对照品浓度分别为 10、20、30、40、50 μg/ml),各精密加入 5%苯酚溶液 1ml,摇匀,迅速精密加入硫酸 5ml,摇匀,放置 10 分钟,待冷却至室温后,以相应的试剂为空白,照紫外-可见分光光度法(中国药典 2010 年版一部附录 V A),在 490nm 的波长处测定吸光度,以吸光度为纵坐标,对照品浓度为横坐标,绘制标准曲线。

Q/HZK 0008S-2017

A. 4.3 样品测定 精密量取供试品溶液 2ml，置具塞试管中，照标准曲线的制备项下的方法，自“各精密加入 5%苯酚溶液 1ml”起，依法测定吸光度，从标准曲线上读出供试品溶液中含葡萄糖的浓度，计算，即得。

本品按干燥品计算，含多糖以葡萄糖（ $C_6H_{12}O_6$ ）计，不得少于 30%。

A. 4.4 计算

$$X = \frac{C \times 100 \times 100}{W \times (1-M) \times 1000}$$

式中：

X—试样中多糖的含量，%；

C—从标准曲线上求得供试品溶液中葡萄糖的浓度， $\mu\text{g/ml}$ ；

W—取样量，mg；

M—干燥失重，%。

计算结果保留至小数点后一位。

A. 4.5 允许差

同一样品两次测定，相对平均偏差不得超过 5.0%。

注：本方法按中国药典 2010 版“灵芝”项下“灵芝多糖检测方法”略作修改。

编制说明

诺丽酵素复配饮品是以诺丽果汁(诺丽酵素汁)(含量 $\geq 10\%$)、猴头菇粉、水苏糖、棉籽低聚糖、壳寡糖为原料,经溶解、灌装、杀菌、包装加工而成的。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》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。

本标准规定了诺丽酵素复配饮品的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

河南应天养生保健有限公司

H N

Q B