



411071S-2019



河南佳禾康生物食品科技有限公司企业标准

Q/HJSS 0102S-2019

压片糖果

2019-05-10 发布

2019-05-10 实施

河南佳禾康生物食品科技有限公司 发布

前 言

本标准文本按照 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为规范性附录。

本标准起草人：李季、熊洋。

H N

Q B

压片糖果

1 范围

本标准规定了压片糖果的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以白砂糖、红糖、山梨糖醇中的一种或多种为主要原料，加入黄精提取物、肉桂提取物、砂仁提取物、甘草提取物、覆盆子提取物、龙眼（桂圆）提取物、山药提取物、陈皮提取物、莲子提取物、蒲公英提取物、马齿苋提取物、枸杞提取物、百合提取物、白果提取物、佛手提取物、乌梅提取物、桃仁提取物、莱菔子提取物、藿香提取物、茯苓提取物、薤白提取物、葛根提取物、山楂提取物、银杏提取物、甘草提取物、桑葚提取物、茵陈提取物、人参（人工种植5年及5年以下）提取物、玫瑰花（重瓣红玫瑰）提取物、茶叶提取物、板栗粉、薏米粉、红豆粉、白扁豆粉、黑豆粉、大枣粉、葡萄粉、柠檬粉、阿胶粉、姜粉、醋粉、黑蒜粉、鸡内金（经粉碎）、低聚果糖、水苏糖、裸藻、蛋白核小球藻、表没食子儿茶素没食子酸酯、玉米淀粉、柠檬酸、L-苹果酸、柠檬酸钠、食品用香精（柠檬香精、橙子香精、牛奶香精、黄油香精、咖啡香精、巧克力香精、草莓香精、红枣香精、玫瑰香精、西瓜香精、苹果香精）、包衣剂（柠檬黄、亮蓝、胭脂红、羟丙基甲基纤维素、聚乙二醇）中的多种，经配料、混合、制粒、烘干、压片、包衣、包装而成的压片糖果。

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 白砂糖、红糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.3 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。

2.1.4 黄精提取物、肉桂提取物、砂仁提取物、甘草提取物、覆盆子提取物、龙眼（桂圆）提取物、山药提取物、陈皮提取物、莲子提取物、蒲公英提取物、马齿苋提取物、枸杞提取物、百合提取物、白果提取物、佛手提取物、乌梅提取物、桃仁提取物、莱菔子提取物、藿香提取物、茯苓提取物、薤白提取物、葛根提取物、山楂提取物、银杏提取物、甘草提取物、桑葚提取物、茵陈提取物应符合 Q/NJZL 0003S 的规定，见附录 A。

2.1.5 人参（人工种植5年及5年以下）提取物、玫瑰花（重瓣红玫瑰）提取物应符合 Q/NJZL 0002S 的规定，见附录 B。

2.1.6 茶叶提取物、阿胶粉应符合 GB/T 29602 的规定。

- 2.1.7 板栗粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 薏米粉、红豆粉、白扁豆粉、黑豆粉应符合 LS/T 3302 的规定。
- 2.1.9 大枣粉、葡萄粉、柠檬粉、姜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.10 醋粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.11 黑蒜粉应符合附录 C 的规定，见附录 C。
- 2.1.12 鸡内金应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.13 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.14 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.15 裸藻应符合卫生部《关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告》(2013 年 第 10 号)的规定。
- 2.1.16 蛋白核小球藻应符合卫生部《关于批准蛋白核小球藻等 4 种新资源食品的公告》(2012 年 第 19 号)的规定。
- 2.1.17 表没食子儿茶素没食子酸酯应符合卫生部《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。
- 2.1.18 玉米淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.19 食品用香精(柠檬香精、橙子香精、牛奶香精、黄油香精、咖啡香精、巧克力香精、草莓香精、红枣香精、玫瑰香精、西瓜香精、苹果香精)应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.20 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.21 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.22 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.23 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.24 聚乙二醇应符合《中华人民共和国药典》(2015 年版一部)的规定。
- 2.1.25 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.26 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.27 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 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	片状、圆形或椭圆形	从样品中取出 1 份，置于白色瓷盘中，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	具有产品应有的气味和滋味，味微甜，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	检验方法
水分, g/100g	≤ 9.0	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
柠檬黄, g/kg (仅限使用柠檬黄的产品)	≤ 0.1	GB 5009.35
胭脂红, g/kg (仅限使用柠檬黄的产品)	≤ 0.1	GB 5009.35
亮蓝, g/kg (仅限使用柠檬黄的产品)	≤ 0.3	GB 5009.35
展青霉素, μg/kg (仅限使用山楂的产品)	≤ 20	GB 5009.185

*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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌, /25g	不得检出				GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, /25g	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

生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 和 GB 17403 的规定。

2.7 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定, 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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

出厂检验项目为：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 A

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、槐花、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

Q/ NJZL 0003S -2016

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 β -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、蕤苡仁、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 β -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 ^a / (μg/kg)	≤ 50	GB/T 5009.185
氰化物 ^b (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。

^a仅限以山楂为原料的产品。
^b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 ^a 及限量				试验方法
	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 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

^a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的要求时，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，则判定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的要求时，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 B

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)、诸丽果浆、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、 β -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

Q/ NJZL 0002S -2016

- 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 β -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：以如“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 10438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 10439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、木犀科粗牡女贞苦丁茶、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。

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 ^a 及限量				试验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/ (CFU/g)	5	2	10 ¹	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	10	10 ¹	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

^a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。



附录 C

黑蒜粉

一、范围

本标准适用于以大蒜为原料，经筛选、清洗、沥干、加热发酵、灭菌、包装等工序制成的黑蒜。

二、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	从样品中取出 1 份，置于白色瓷盘中，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	具有产品应有的气味和滋味，味微甜，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

三 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	≤ 45.0	GB 5009.3
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

三、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	指 标	检验方法
大肠菌群, MPN/100g	30	GB 4789.3
致病菌 (沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)	按 GB 29221 规定执行	

编制说明

本标准适用于以人参（人工种植5年以下）提取物、肉桂提取物、银杏（白果）提取物、枸杞子提取物、生姜提取物、葛根提取物、山药提取物、黄精提取物、蒲公英提取物、大枣提取物、茯苓提取物、马齿苋提取物、山楂提取物、百合提取物、决明子提取物、荷叶提取物、苦瓜提取物、橘皮提取物、益智仁提取物、郁李仁、砂仁、阿胶、植物甾醇、纳豆冻干粉、玛咖粉、油菜花粉、松花粉、牦牛骨粉、绿茶粉、黑茶粉、燕窝、牡蛎粉、玉米胚芽粉、水果酵素粉、大豆蛋白粉、地龙蛋白粉、玉米低聚肽粉、鱼胶原蛋白肽、水果蔬菜粉（苹果粉、柠檬粉、蓝莓粉、桑葚粉、大麦苗粉、姜黄粉、青椒粉、胡萝卜粉、白萝卜粉、薄荷粉、西蓝花粉、土豆粉、白菜粉、菠菜粉、莲菜粉、豆角粉、芹菜粉、香菜粉、丝瓜粉、苦瓜粉、冬瓜粉、洋葱粉、大蒜粉、韭菜粉、南瓜粉、西红柿粉、黄瓜粉、蔓越莓粉）、杂粮粉（燕麦粉、糯米粉、黍米粉、大黄米粉、高粱米粉、大麦粉、黑麦粉、荞麦粉、藜麦粉、黑豆粉、黄豆粉、绿豆粉、蚕豆粉、豌豆粉、刀豆粉、糙米粉、黑米粉、小米粉、玉米粉、红米粉）、食用菌粉（猴头菇粉、香菇粉、羊肚菌粉、松茸粉、榛蘑粉、冬菇粉、平菇粉、草菇粉、灰树花粉、茶树菇粉、竹荪粉、蛹虫草粉）、火麻仁粉、紫菜粉、海带粉、维生素C（抗坏血酸）、维生素E（dl- α -醋酸生育酚）、维生素B₁（盐酸硫胺素）、维生素B₂（核黄素）、维生素B₆（盐酸吡哆醇）、维生素B₁₂（氰钴胺）、叶酸、葡萄糖酸锌、 β -胡萝卜素、烟酰胺、牛磺酸、L-乳酸钙、左旋肉碱、茶叶茶氨酸、 γ -氨基丁酸、磷脂酰丝氨酸、抗性糊精、聚葡萄糖、麦芽糊精、果胶、柠檬酸、L-苹果酸、柠檬酸钠、三氯蔗糖、低聚果糖、红糖、低聚半乳糖、食品用香精（玫瑰香精、柠檬香精、苹果香精、橙子香精、草莓香精、西瓜香精、红枣香精、牛奶香精、黄油香精、咖啡香精、巧克力香精）中的一种或几种为辅料，经配料、粉碎或不粉碎、混合、制粒或不制粒、干燥、冷却、筛理、包装而成的维生素强化固体饮料。（本品须加8~10倍水稀释后使用。）

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》制订本标准，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。

河南佳禾康生物食品科技有限公司