



411057S-2019



河南中沃实业有限公司企业标准

Q/HZS 0010S-2019

风味饮料

2019-05-09 发布

2019-05-09 实施

河南中沃实业有限公司 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。

本标准由河南中沃实业有限公司提出并起草。

本标准中附录 A、附录 B 为规范性附录。

本标准主要起草人：韩玉杰、毕素梅、李志江。

H N

Q B

风味饮料

1 范围

本标准规定了风味饮料的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、白砂糖、结晶果糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、冰糖、蜂蜜、聚葡萄糖、低聚异麦芽糖、抗性糊精、低聚果糖、浓缩苹果汁、浓缩梨汁、浓缩柠檬汁、浓缩金桔汁、浓缩百香果汁、金银花（水提取）、柠檬（水提取）、菊花（水提取）、罗汉果（水提取）、蒲公英（水提取）、茉莉花茶（水提取）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）提取液中的几种为原料，并添加木糖醇、赤藓糖醇、甜菊糖苷、罗汉果甜苷、三氯蔗糖、柠檬酸、DL-苹果酸、食品用香精（菊花香精、金银花香精、柠檬香精、西柚香精、玫瑰香精）、烟酸、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、葡萄糖酸锌、硫酸镁、食用盐中的几种为原料，经调配、杀菌、灌装而成的风味饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 结晶果糖应符合 GB/T 26762 的规定。
- 2.1.4 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.8 聚葡萄糖应符合附录 B 的规定。
- 2.1.9 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.10 抗性糊精应符合卫生部公告 2012 年第 16 号的规定。
- 2.1.11 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.12 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.13 浓缩梨汁、浓缩柠檬汁、浓缩金桔汁、浓缩百香果汁应符合 SB/T 10198 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.14 柠檬应符合 GB/T 29730 的规定。
- 2.1.15 金银花、菊花、罗汉果、蒲公英应符合《中华人民共和国药典》2015 年版的規定。
- 2.1.16 茉莉花茶应符合 GB/T 22292 的规定。

- 2.1.17 玫瑰花（重瓣红玫瑰）提取液应符合附录 A 的规定。
- 2.1.18 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.19 赤鲜糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.20 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.21 罗汉果甜苷应符合 GB1886.77 的规定。
- 2.1.22 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.23 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.24 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.25 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.26 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.27 维生素 B₆(盐酸吡哆醇) 应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.28 维生素 B₁₂（氰钴胺）应符合中华人民共和国药典（2015 年版）的规定。
- 2.1.29 硫酸镁应符合 GB 29207 的规定。
- 2.1.30 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.31 食用盐应符合 GB2721 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	液体	取一瓶样品倒入洁净的烧杯中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽，嗅其香气，用温开水漱口后品其滋味，并检查有无杂质
色泽	具有本品应具有色泽	
气、滋味	具有本品应有的香味，酸甜适中，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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
可溶性固形物（20℃，折光计法），%	≥ 0.5	GB/T 12143
pH 值	4.0~7.0	GB 5009.237 或 GB 8538

铅(以 Pb 计), mg/L	≤	0.3	GB 5009.12
^a 甜菊糖苷(以甜菊醇当量计), g/kg	≤	0.2	SN/T 3854
三氯蔗糖, g/kg	≤	0.25	GB 22255
^b 维生素 B ₆ (盐酸吡哆醇), mg/kg		0.4~1.6	GB 5009.154
^c 维生素 B ₁₂ (氰钴胺), μg/kg		0.6~1.8	GB/T 5009.217或GB 5413.14
^d 烟酸, mg/kg		3~18	GB 5009.89
^e 锌, mg/kg		3~20	GB 5009.14
^f 镁, mg/kg		30~60	GB 5009.241
^g 锌、铜、铁总和, mg/L	≤	20	GB 5009.13、GB 5009.14、 GB 5009.90
^h 展青霉素, μg/kg	≤	20	GB 5009.185
^a 适用于添加甜菊糖苷的产品; ^b 适用于添加维生素 B ₆ (盐酸吡哆醇)的产品; ^c 适用于添加维生素 B ₁₂ (氰钴胺)的产品; ^d 适用于添加烟酸的产品; ^e 适用于添加葡萄糖酸锌的产品; ^f 适用于添加硫酸镁的产品; ^g 适用于易拉罐包装的产品; ^h 适用于添加浓缩苹果汁的产品			

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/mL	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
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
备注: 1、样品的采样及处理按 GB4789.1 和 GB/T4789.21 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、※指该指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。					

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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12695 和 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB2760 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 GB2762 的规定；农药残留限量应符合 GB2763 的规定，食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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、可溶性固形物、pH 值、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

Q/NS 7

倪氏国际玫瑰产业股份有限公司企业标准

Q/NSMG 0002S-2016

代替Q/NSMG 0002S-2016



玫瑰（重瓣红玫瑰）提取液

湖北省卫生和计划生育委员会
 食品安全企业标准备案专用章
 编号 42 1125 S-2016
 有效期至 20 19 年 6 月 20 日止

湖北省卫生
 食品安全企
 编号 42
 有效期至 20

2016-6-15 发布

2016-06-20 实施

倪氏国际玫瑰产业股份有限公司 发布



Q/NSMG 0002S-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。

本标准由倪氏国际玫瑰产业股份有限公司提出，同时也适用于济南惠农玫瑰花精油有限公司。

本标准起草单位：中国食品工业发酵研究院、倪氏国际玫瑰产业股份有限公司。

本标准主要起草人：张五九、薛浩、王德良、李文卓、梁颂华、蔡旭东、王福合、任 才、王向明、赵金凤、彭慧敏、李 彪。

本标准于2012年09月19日由倪氏国际玫瑰产业股份有限公司负责人倪庆伟批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2013年5月20日首次发布。

本标准代替Q/NSMG 0002S-2016（2016年3月25日发布），并与Q/NSMG 0002S-2016（2016年3月25日发布）比较主要变化如下：

——将4.4理化指标中电导率（ $\mu\text{S}/\text{cm}$ ） ≤ 100 改为 ≤ 500 。

——调整标准的发布时间为2016年6月15日。

和 业

玫瑰（重瓣红玫瑰）提取液

1 范围

本标准规定了玫瑰提取液的产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以重瓣红玫瑰为原料，经加水蒸馏、冷凝，或直接干馏、收集等工艺，作为食品、饮料的原料的液态产品。

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 191-2008 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/T 4756-1998 食品安全国家标准 石油液体手工取样方法
- 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 4789.5 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 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 5009.11-2003 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/T 5750.4-2006 生活饮用水标准检验方法 感官性状和物理指标
- GB/T 6908-2008 锅炉用水和冷却水分析方法 电导率的测定
- GB 9684 食品安全国家标准 不锈钢制品
- GB 9687 食品包装用聚乙烯成型卫生标准
- GB/T 12456-2008 食品中总酸的测定
- GB 14881 食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范
- NY 5316 无公害食品 可食用花卉

3 产品分类

玫瑰（重瓣红玫瑰）提取液根据加工工艺的不同，分为高温玫瑰（重瓣红玫瑰）提取液和低温玫瑰（重瓣红玫瑰）提取液。

3.1 高温玫瑰（重瓣红玫瑰）提取液

以重瓣红玫瑰为原料，经加水蒸馏等工艺加工而成，作为食品、饮料的原料的液态产品。

Q/NSMG 0002S-2016

3.2 低温玫瑰（重瓣红玫瑰）提取液

以重瓣红玫瑰为原料，经热风干馏等工艺加工而成，作为食品、饮料的原料的液态产品。

4 技术要求

4.1 基本要求

应符合国家有关规定和相应的标准，不得使用非食品原料，不得超范围、超量使用食品添加剂，原辅料污染物限量符合GB2762的要求，不得采用可能影响食品安全的不合理的加工工艺。

4.2 原料要求

4.2.1 玫瑰花应符合 NY 5316 的相关规定，品种为重瓣红玫瑰。并符合国家卫计委[2010]第3号新资源食品的相关要求。

4.2.2 水应符合 GB 5749 的规定。

4.2.3 不得添加任何食品添加剂或使用玫瑰花、水以外的其它原辅料。

4.3 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	
	低温玫瑰提取液	高温玫瑰提取液
色泽	无色透明或淡黄色	无色透明
组织状态	呈均匀液体，无沉淀	
气味和滋味	具有天然玫瑰花香气	具有天然玫瑰花香，味淡
杂质	无正常视力可见外来杂质	

4.4 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	
	低温玫瑰提取液	高温玫瑰提取液
PH	5.0~7.0	3.0~4.5
电导率（ $\mu\text{S}/\text{cm}$ ）	\leq	500
总砷（以As计）/（mg/Kg）	\leq	0.5
铅（以Pb计）/（mg/Kg）	\leq	1.0

4.5 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	指 标

Q/NSMG 0002S-2016

菌落总数/(CFU/mL)	≤	1000
大肠菌群/(MPN/mL)	≤	0.3
霉菌及酵母/(CFU/mL)	≤	20
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)		不得检出

5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程卫生要求按 GB 14881 的规定执行。

6 检验方法

6.1 感官要求

取100mL样品于洁净透明的500mL烧杯中,置于明亮处,肉眼观察其色泽、组织形态、澄清度或均匀度、杂质,同时嗅其香气,品尝其滋味。

6.2 理化指标

6.2.1 PH值

按GB/T 12456-2008规定的方法,从酸度计上读取数值。

6.2.2 电导率

按GB/T 6908-2008规定的方法测定。

6.2.3 总砷、铅

分别按GB 5009.11、GB 5009.12规定的方法测定。

6.3 微生物指标

6.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法检验。

6.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3规定的方法检验。

6.3.3 霉菌和酵母菌数

按GB 4789.15规定的方法检验。

6.3.4 致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)

按GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10规定的方法检验。

7 检验规则

7.1 组批

以连续生产,同一工艺,同一生产线,同一分装日期作为一个批次。



育委
案专
20
月



Q/NSMG 0002S-2016

7.2 出厂检验

7.2.1 抽样方法和数量

按GB/T 28228相关规定抽样；或从取样口采取流量比例取样，开始时取样一次，以后每2立方米取样一次。

7.2.2 检验项目

每批产品出厂前，应对感官指标、PH、电导率、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母计数进行检验。

7.3 型式检验

7.3.1 检验项目为本标准技术要求中感官和理化指标规定的全部项目。

7.3.2 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) 主要原辅料来源、关键工艺、设备有较大变化时；
- b) 停产三个月及以上，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。

7.4 判定规则

除微生物指标外，检验项目如不符合本标准时，可以在同批产品中加倍抽取样品对不合格项进行复检，以复检结果为准；若复检结果仍有一项不合格，则判定该批产品为不合格产品。微生物指标不符合本标准时，判定该批产品为不合格产品，不得复检。

8 标志、包装、贮存、运输、保质期

8.1 标志

产品标签应标明产品名称、产地、厂名、规格、生产日期、标准编号或者批号，此外还应标示PH值、电导率。产品名称可根据产品分类标示为“玫瑰提取液（×温）”。

8.2 包装

包装材料和容器应符合相关标准的要求：塑料包装容器符合GB 9687的相关规定，不锈钢储罐应符合GB 9684的相关规定。

8.3 贮存

产品应在清洁、干燥、通风避光、无虫害、无鼠害的低温仓库（0到10度）内贮存。

8.4 运输

产品运输应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装运输。

8.5 保质期

在规定的贮存运输条件下，保质期 12 个月。



附录 B



河南泰利杰生物科技有限公司企业标准

Q/HTSK 0002S-2018

聚葡萄糖（可溶性膳食纤维）

2018-04-08 发布

2018-04-08 实施

河南泰利杰生物科技有限公司 发布

前 言

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

本标准根据国家卫计委国卫食品评便函[2014]241号函关于“聚葡萄糖是膳食纤维来源之一，也是列入《食品添加剂使用标准》（GB2760）和《食品营养强化剂使用标准》（GB14880）的品种。聚葡萄糖可作为普通食品原料管理”的规定，以其作为普通食品，制定本企业标准的依据。

本标准由河南泰利杰生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南泰利杰生物科技有限公司。

本标准主要起草人：郭全太，方素霞，郭方杰，刘恒智，钱新艳，张春芳。



聚葡萄糖（可溶性膳食纤维）

1 范围

本标准规定了聚葡萄糖（可溶性膳食纤维）的要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以葡萄糖、山梨糖醇、柠檬酸按一定比例混合，在高温下加热聚合并精制的聚葡萄糖（可溶性膳食纤维）产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.2 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。

2.1.3 柠檬酸应符合 GB 1886.235 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	颗粒状或粉末状	从样品中取出10g，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	白色至微黄色	
气味	无异味	
滋味	酸、甜适口	
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
聚葡萄糖（可溶性膳食纤维）（以干基、无灰分计），w/%	≥ 90	GB 25541
干燥减量，w/%	≤ 4.0	GB 5009.3
灰分，w/%	≤ 0.3	GB 5009.4
pH值（10%水溶液）	2.5-7.0	GB 25541
葡萄糖和山梨糖醇（以干基、无灰分计），w/%	≤ 6.0	GB 25541
1, 6-脱水-D-葡萄糖（以干基、无灰分计），w/%	≤ 4.0	GB 25541
5-羟甲基糠醛（以干基、无灰分计），w/%	≤ 0.1	GB 25541
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

注：* 该指标严于食品安全国家标准GB 25541的规定。

2.4 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	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	

Q/HTSK 0002S-2018

菌落总数, CFU/g	5	2	10 ³	10 ⁴	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789. 3中的平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	0	0	-	GB 4789. 10
霉菌, CFU/g	≤	25			GB 4789. 15

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 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂应符合 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;农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量、聚葡萄糖(可溶性膳食纤维)、干燥减量、灰分、pH值、葡萄糖和山梨糖醇、1, 6-脱水-D-葡萄糖、5-羟甲基糠醛、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、白砂糖、结晶果糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、冰糖、蜂蜜、聚葡萄糖、低聚异麦芽糖、抗性糊精、低聚果糖、浓缩苹果汁、浓缩梨汁、浓缩柠檬汁、浓缩金桔汁、浓缩百香果汁、金银花（水提取）、柠檬（水提取）、菊花（水提取）、罗汉果（水提取）、蒲公英（水提取）、茉莉花茶（水提取）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）提取液中的几种为原料，并添加木糖醇、赤藓糖醇、甜菊糖苷、罗汉果甜苷、三氯蔗糖、柠檬酸、DL-苹果酸、食品用香精（菊花香精、金银花香精、柠檬香精、西柚香精、玫瑰香精）、烟酸、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、维生素 B₁₂（氰钴胺）、葡萄糖酸锌、硫酸镁、食用盐中的几种为原料，经调配、杀菌、灌装而成的风味饮料。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的有关规定，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检验的依据。

本标准中霉菌和酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

河南中沃实业有限公司

QB