



413114S-2017



洛阳新春都生物制药有限公司企业标准

Q/LXSZ 0012S-2017

---

# 果蔬酵素粉固体饮料

2017-12-22 发布

2017-12-22 实施

---

洛阳新春都生物制药有限公司 发布

## 前 言

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

附录 A 为本标准规范性文件。

本标准由洛阳新春都生物制药有限公司提出并起草。

本标准适用于洛阳新春都生物制药有限公司、洛阳新春都生物制药有限公司自贸区分公司。

本标准主要起草人：柴战欣、刘世磊。

本标准自实施日起替代 Q/LXSZ 0012S-2017(备案号：412484S-2017，2017-10-17 实施)。

H N

Q B

# 果蔬酵素粉固体饮料

## 1 范围

本标准规定了果蔬酵素粉固体饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以果蔬酵素粉、低聚果糖为原料，经配料、混合、内包装、外包装加工而成的果蔬酵素粉固体饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

2.1.1 果蔬酵素粉应符合 Q/XNY0002S 的规定。

2.1.2 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。

### 2.2 感官指标

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	粉末状	取 5g 左右的被测样品置于一洁净的白色瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和性状以及有无杂质，按标签上所述的使用方法与透明的玻璃烧杯内冲溶稀释后，立即嗅其气味，品其滋味。
色泽	白色至淡黄色	
气味和滋味	具有本品特有的气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，无结块	

### 2.3 理化指标

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
水分, %	≤ 7.0	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

### 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的要求。

表 3 微生物指标

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	10 <sup>2</sup>	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	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法

霉菌 (CFU/g) ≤	50	GB 4789.15
*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 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 2.7 其他卫生要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

### 3 检验

出厂检验项目为：感官、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群；型式检验按国家有关规定执行。

备案号: Q 33-02-25 00215-2016

有效期至: 2019.3.13



**Q/XNY**

宁波希诺亚海洋生物科技有限公司企业标准

Q/XNY0002S-2016

果蔬酵素固体饮料



2016-02-15 发布

2016-03-14 实施

宁波希诺亚海洋生物科技有限公司 发布

Q/XNY0002S-2016

## 前 言

本产品是以果蔬酵素、麦芽糊精以及菊粉、抗性糊精、低聚异麦芽糖、低聚果糖、低聚半乳糖、低聚木糖、大豆低聚糖、罗汉果精制粉中的一种或几种为原料，添加或不添加聚葡萄糖、三氯蔗糖、甜菊糖苷、赤藓糖醇中的一种或几种，经配料、混合、喷雾干燥、包装加工而成的果蔬酵素固体饮料。鉴于本产品目前尚无国家标准、行业标准、地方标准可依，为保证本公司产品质量，本标准作为企业组织生产和产品质量控制的依据。

本标准主要指标依据 GB 7101《固体饮料卫生标准》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病微生物限量》并结合产品实际制定。

本标准在编写格式上按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》要求编写。

本标准由宁波希诺亚海洋生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：宁波希诺亚海洋生物科技有限公司。

本标准主要起草人：刘小杰、田健、王松雪、石亚妮、杨谱、吴倩、胡余汉。

本标准为首次发布。

## 果蔬酵素固体饮料

### 1 范围

本标准规定了果蔬酵素固体饮料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存要求。

本标准适用于以果蔬酵素、麦芽糊精以及菊粉、抗性糊精、低聚异麦芽糖、低聚果糖、低聚半乳糖、低聚木糖、大豆低聚糖、罗汉果精制粉中的一种或几种为原料，添加或不添加聚葡萄糖、三氯蔗糖、甜菊糖苷、赤藓糖醇中的一种或几种，经配料、混合、喷雾干燥、包装加工而成的果蔬酵素固体饮料。

### 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 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 4789.15 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 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
  - GB 7101 固体饮料卫生标准
  - GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
  - GB 8270 食品安全国家标准 食品添加剂 甜菊糖苷
  - GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
  - GB/T 10789 饮料通则
  - GB/T 14187 包装容器 纸筒
  - GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
  - GB/T 20881 低聚异麦芽糖
  - GB/T 20884 麦芽糊精
  - GB/T 22491 大豆低聚糖
  - GB/T 23528 低聚果糖
  - GB 25531 食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖
  - GB 25541 食品安全国家标准 食品添加剂 聚葡萄糖
  - 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 食品中致病微生物限量
  - QB/T 2984 低聚木糖
  - QB/T 2985 食品添加剂 赤藓糖醇
- 卫生部 2012 年第 16 号公告

Q/XNY0002S-2016

卫生部（2008）年第20号新资源食品公告

卫生部（2009）年第5号新资源食品公告

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 原辅料要求

- 3.1.1 果蔬酵素应符合附录A的规定，同时还应符合GB 2762和GB 2763规定
- 3.1.2 抗性糊精应符合卫生部2012年第16号公告的规定。
- 3.1.3 麦芽糊精应符合GB/T 20884的规定。
- 3.1.4 低聚半乳糖应符合卫生部（2008）年第20号新资源食品公告的规定。
- 3.1.5 低聚果糖应符合GB/T 23528的规定。
- 3.1.6 聚葡萄糖应符合GB 25541的规定。
- 3.1.7 低聚异麦芽糖应符合GB/T 20881的规定。
- 3.1.8 低聚木糖应符合QB/T 2984的规定。
- 3.1.9 大豆低聚糖应符合GB/T 22491的规定。
- 3.1.10 菊粉应符合卫生部2009年第5号新资源食品公告的规定。
- 3.1.11 三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。
- 3.1.12 甜菊糖苷应符合GB 8270的规定。
- 3.1.13 罗汉果精制粉应符合附录B的规定。
- 3.1.14 赤藓糖醇应符合QB/T 2985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
色泽	呈产品特有的颜色
组织形态	呈粉末状、颗粒状、无结块
滋味、气味	具有该产品固有气味和滋味，无异味
杂质	无肉眼可见外来杂质

#### 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
水分，（g/100g）	≤ 5.0
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.8
其他污染物限量	符合GB 2762规定
真菌毒素限量	符合GB 2761规定
农药最大残留限量	符合GB 2763规定

#### 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
菌落总数, CFU/g	≤ 1000
大肠菌群, MPN/100g	≤ 40
霉菌, CFU/g	≤ 50
致病菌限量	符合 GB 29921 的规定

### 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 试验方法

### 5.1 感官要求

取本品 10g 倒入洁净、干燥、透明的玻璃容器中, 目测其外观、色泽、杂质, 口尝其滋味, 鼻嗅其气味。

### 5.2 理化指标

#### 5.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

#### 5.2.2 总砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

#### 5.2.3 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

#### 5.2.4 其他污染物限量

按 GB 2762 规定的方法测定。

#### 5.2.5 真菌毒素限量

按 GB 2761 规定的方法测定。

#### 5.2.6 农药最大残留限量

按 GB 2763 规定的方法测定。

### 5.3 微生物指标

#### 5.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法测定。

#### 5.3.2 大肠菌群

按 GB/T 4789.3-2003 规定的方法测定。

#### 5.3.3 霉菌

按 GB 4789.15 规定的方法测定。

#### 5.3.4 致病菌限量

应符合 GB 29921 规定的方法检验。

### 5.4 净含量

按 JJF 1070 中规定的方法检验。

## 6 检验规则

### 6.1 出厂检验

- 6.1.1 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。  
6.1.2 出厂检验项目包括感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群、标签。

### 6.2 型式检验

- 6.2.1 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；  
e) 停产半年以上，恢复生产时。

- 6.2.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

### 6.3 组批

同一班次，同一生产线生产的包装完好的同一种产品为一批。

### 6.4 抽样方法和抽样数量

以随机抽取的方法抽取样品，抽样基数为同一批次产品不少于 200 个独立包装，抽样数量为 18 个包装。分成 2 份，一份检验，一份留样。

### 6.5 判定规则

- 6.5.1 所有项目合格时，判该批产品合格。  
6.5.2 最终成品检验和出厂检验，指标要求中的项目全部合格，则判本批产品合格；如有一项指标不合格（微生物指标除外），加倍抽样复验此不合格项，如有再不合格，判定该批产品不合格。  
6.5.3 如果微生物指标有一项不合格，则不得复检，判断该批产品不合格。

## 7 标志、标签、包装、运输和贮存

### 7.1 标志、标签

产品标签应符合 GB 7718《预包装食品标签通则》、卫生部（2008）年第 20 号新资源食品公告、卫生部（2009）年第 5 号新资源食品公告、国家质检总局令第 102 号和第 123 号《食品标识管理规定》的规定。产品营养标签应符合 GB 28050《预包装食品营养标签通则》的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 7.2 包装

包装材料与包装容器应符合 GB 9687 和 GB/T 14187 的规定，还应符合 GB/T 10789 的相应要求。外包装为纸箱，纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。

### 7.3 运输

产品在运输过程中，应避免日晒、雨淋、重压，不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装运输。需冷链运输的产品，应符合产品标示的运输条件。

### 7.4 贮存

产品应在清洁、避光、干燥、通风、无虫害、无鼠害的仓库内储存，不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同库储存。

### 7.5 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。

Q/XNY0002S-2016

附录 A  
规范性附录  
果蔬酵素质量要求

## 1 原料

果蔬酵素为多种新鲜水果和蔬菜发酵的提取物。

## 2 感官要求

感官要求应符合表 A1 的要求。

表 A1 感官要求

项 目	指 标
色泽	浅黄色至棕色
气味	具有本品特有的气味
组织形态	澄清，无沉淀物、无悬浮物
杂质	无正常视力可见杂质

## 3 理化指标

理化指标应符合表 A2 的要求。

表 A2 理化指标

项 目	指 标
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8

## 4 微生物指标

微生物指标应符合表 A3 的要求。

项 目	指 标
菌落总数，CFU/g	≤ 1000
大肠菌群，MPN/g	≤ 30
霉菌，CFU/g	≤ 50
致病菌限量	符合 GB 29921 的规定

企业  
用章

Q/XNY0002S-2016

附录 B  
规范性附录  
罗汉果精制粉质量要求

(摘自企标 Q/LYS0001S-2013, 备案号 450349S-2013)

1 原料

罗汉果精制粉是以罗汉果原粉为原料, 经水煮二次提取、喷雾干燥、包装等工艺精制而成。

2 感官要求

感官要求应符合表 B1 的要求。

表 B1 感官要求

项 目	要 求	
	罗汉果精制粉 I 型	罗汉果精制粉 II 型
色泽	白色	浅黄色
形态	粉末状, 无结块,	
气味和滋味	具有罗汉果特有的香气和滋味, 清甜, 无焦糖、霉味及其他异味	
溶性 (50℃)	完全溶解	
杂质	无正常视力可见的外来杂质	

3 理化指标

理化指标应符合表 B2 的要求。

表 B2 理化指标

项 目	指 标	
	罗汉果精制粉 I 型	罗汉果精制粉 II 型
罗汉果甜甙 V/(g/100g)	≥45	25~44
甜度 (倍) ≥	210	200
吸光度 (L/g·cm) ≤	0.025	0.1
水分/(g/100g) ≤	5.0	
总砷 (以 As 计)/mg/kg ≤	0.5	
铅 (以 Pb 计)/mg/kg ≤	0.8	

4 微生物指标

微生物指标应符合表 B3 的要求。

表 B3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数 (CFU/g) ≤	1000
大肠菌群 (MPN/g) ≤	40
霉菌 (CFU/g) ≤	50
致病菌 (沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出

## 编制说明

果蔬酵素粉固体饮料是以果蔬酵素粉、低聚果糖为原料，经配料、混合、内包装、外包装加工而成。根据《中华人民共和国食品安全法》、《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》、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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

该产品微生物及相关指标参照 GB 7101 中的固体饮料制定。

洛阳新春都生物制药有限公司

2017年09月19日