



413146S-2017



河南佳禾康生物食品科技有限公司企业标准

Q/HJSS 0104S-2017

---

# 压片糖果

2017-12-29 发布

2017-12-29 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。

附录 A、B、C、D、E、F、G、H，为本标准内容。

本标准由河南佳禾康生物食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：李季、郭金。

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、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以木糖醇或白砂糖、红糖为主要原料，加入人参（人工种植5年及5年以下）提取物、白果（银杏）提取物、茯苓提取物、益智仁提取物、百合提取物、薏苡仁提取物、龙眼（桂圆）提取物、红枣提取物、莲子提取物、肉桂提取物、桑葚提取物、覆盆子提取物、薄荷提取物、荷叶提取物、桑叶提取物、马齿苋提取物、蒲公英提取物、淡竹叶提取物、槐花提取物、罗汉果提取物、生姜提取物、玫瑰花（重瓣红玫瑰）提取物、槐米提取物、乌梅提取物、郁李仁提取物、砂仁提取物、玫瑰茄提取物、甘草提取物、佛手提取物、藿香提取物、薤白提取物、莱菔子提取物、木瓜提取物、牛蒡根提取物、奇亚籽提取物、辣木叶（粉）、诺丽果浆（粉）、玛咖粉、番茄粉、针叶樱桃果粉、西瓜皮粉、苹果粉、蓝莓粉、大枣粉、板栗粉、香菇粉、猴头菇粉、黑木耳粉、银耳粉、芹菜粉、黄秋葵粉、苦瓜粉、洋葱粉、大蒜粉、白扁豆粉、红豆粉、黑豆粉、燕麦粉、薏米粉、荞麦粉、姜粉、魔芋粉、玉米胚芽粉、水果酵素粉（木瓜、柿子、山楂）、大麦苗粉、圆苞车前子壳、鱼胶原蛋白肽、阿胶、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、异麦芽酮糖醇、库拉索芦荟凝胶、阿萨伊果、刺梨、大豆膳食纤维粉、大豆分离蛋白、牛初乳粉、初乳碱性蛋白、牛奶碱性蛋白、乳矿物盐、大豆磷脂、脱脂奶粉、黑蒜粉、醋粉、松花粉、油菜花粉、玉米花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、绿茶粉、黑茶粉、金花茶、茶叶茶氨酸、茶树花、纳豆冻干粉、地龙蛋白、牡蛎干粉、海参、螃蟹粉、鸡内金、沙棘叶、 $\gamma$ -氨基丁酸、磷脂酰丝氨酸、植物甾醇、燕麦 $\beta$ -葡聚糖、丹凤牡丹花、杜仲雄花、叶黄素酯、裸藻、蛋白核小球藻、钝顶螺旋藻、盐藻、雨生红球藻、极大螺旋藻、白子菜、牦牛骨粉、水解蛋黄粉、平卧菊三七、乌药叶、广东虫草子实体、梨时仙人掌（米邦塔品种）、茶藨子叶状层菌发酵菌丝体、枇杷叶、蚕蛹、菊粉、凉粉草（仙草）、显脉旋覆花（小黑药）、雪莲培养物、玉米低聚肽粉、共轭亚油酸甘油酯、小麦低聚肽、白芷、丁香、淡豆豉、高良姜、黑芝麻、肉豆蔻、沙棘、酸枣仁、乌梢蛇、小茴香、香橼、玉竹、赤小豆、刀豆、代代花、火麻仁、麦芽、芡实、杏仁、紫苏、槐花、淡竹叶、黄芥子、桔梗、菊苣、昆布、胖大海、青果、山药、桑椹、小蓟、香薷、白茅根、芦根、余甘子、鱼腥草、枳椇子、栀子、茵陈、L-阿拉伯糖、低聚木糖、低聚半乳糖、多聚果糖、棉籽低聚糖、低聚甘露糖、壳寡糖、塔格糖、海藻糖、水苏糖、酵母 $\beta$ -葡聚糖、聚葡萄糖、抗性糊精中的多种，经配料、混合、粉碎或不粉碎、制粒、烘干、压片、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 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、玫瑰茄提取物、牛蒡根提取物、奇亚籽提取物、辣木叶（粉）、诺丽果浆（粉）应符合 Q/NJZJ 0002S 的规定，见附录 A。

2.1.3 白果（银杏）提取物、茯苓提取物、益智仁提取物、百合提取物、薏苡仁提取物、龙眼（桂圆）提取物、红枣提取物、莲子提取物、肉桂提取物、桑葚提取物、覆盆子提取物、薄荷提取物、荷叶提取物、桑叶提取物、马齿苋提取物、蒲公英提取物、淡竹叶提取物、槐花提取物、罗汉果提取物、生姜提取物、槐米提取物、乌梅提取物、郁李仁提取物、砂仁提取物、甘草提取物、佛手提取物、藿香提取物、薤白提取物、莱菔子提取物、木瓜提取物应符合 Q/NJZL 0003 的规定，见附录 B。

2.1.4 茵陈应清洁卫生、无污染、无虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.5 玛咖粉应符合卫计委关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告（2011 年第 13 号）的规定。

2.1.6 番茄粉、针叶樱桃果粉、西瓜皮粉、苹果粉、蓝莓粉、大枣粉、芹菜粉、黄秋葵粉、苦瓜粉、洋葱粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.7 大蒜粉应符合 GB 8861 的规定。

2.1.8 姜粉应符合 NY/T 1073 的规定。

2.1.9 板栗粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.10 香菇粉、猴头菇粉、黑木耳粉、银耳粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.11 白扁豆粉、红豆粉、黑豆粉、燕麦粉、薏米粉、荞麦粉应符合 LS/T 3302 的规定。

2.1.12 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.13 玉米胚芽粉应符合 Q/SDLZ 0001S 的规定，见附录 C。

2.1.14 水果酵素粉（木瓜、柿子、山楂）应符合 Q/XTS 0002S 的规定，见附录 D。

2.1.15 大麦苗粉应符合 Q/YDC 0016S 的规定，见附录 E。

2.1.16 圆苞车前子壳、塔格糖应符合卫计委关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告（2014 年第 10 号）的规定。

2.1.17 鱼胶原蛋白肽应符合 SB/T 10634 的规定。

2.1.18 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫计委关于批准 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（2010 年第 3 号）的规定。

2.1.19 异麦芽酮糖醇应符合卫计委关于批准低聚半乳糖等新资源食品的公告（2008 年第 20 号）的规定。

2.1.20 库拉索芦荟凝胶应符合卫计委关于批准嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告（2008 年第 12 号）的规定。

2.1.21 阿萨伊果应符合卫计委关于批准茶树花等 7 种新资源食品的公告（2013 年第 1 号）的规定。

2.1.22 刺梨应符合卫计委关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告（2004 年第 17 号）的

规定。

2.1.23 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。

2.1.24 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。

2.1.25 牛初乳粉应符合 RHB 602 和 GB 19644 的规定。

2.1.26 牛奶碱性蛋白、乳矿物盐应符合卫计委关于批准茶叶籽油等 7 种物品为新资源食品的公告（2009 年第 18 号）的规定。

2.1.27 大豆磷脂应符合 GB 28401 的规定。

2.1.28 脱脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.29 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。

2.1.30 酵母  $\beta$ -葡聚糖应符合卫计委关于批准金花茶、显脉旋覆花(小黑药)等 5 种物品为新资源食品的公告（2010 年第 9 号）的规定。

2.1.31 鸡内金、白芷、丁香、淡豆豉、高良姜、肉豆蔻、沙棘、酸枣仁、乌梢蛇、小茴香、香橼、玉竹、赤小豆、刀豆、代代花、火麻仁、麦芽、芡实、杏仁、紫苏、槐花、淡竹叶、黄芥子、桔梗、菊苣、昆布、胖大海、青果、山药、桑椹、小蓟、香薷、白茅根、芦根、余甘子、鱼腥草、栀子、阿胶应符合《中华人民共和国药典》（2015 年一部）的规定。

2.1.32 黑蒜粉应符合的附录 F 的规定，见附录 F。

2.1.33 醋粉应符合 Q/HRSHL 0001S 的规定，见附录 G。

2.1.34 松花粉、油菜花粉、玉米花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉应符合 GB 31636 的规定。

2.1.35 绿茶粉、黑茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。

2.1.36 金花茶、显脉旋覆花(小黑药)、雪莲培养物应符合卫计委关于批准金花茶、显脉旋覆花(小黑药)等 5 种物品为新资源食品的公告（2010 年第 9 号）的规定。

2.1.37 茶叶茶氨酸应符合卫计委关于批准茶叶茶氨酸为新食品原料等的公告（2014 年第 15 号）的规定。

2.1.38 茶树花应符合卫计委关于批准茶树花等 7 种新资源食品的公告（2013 年第 1 号）的规定。

2.1.39 燕麦  $\beta$ -葡聚糖应符合卫计委关于批准番茄籽油等 9 种新食品原料的公告（2014 年第 20 号）的规定。

2.1.40 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。

2.1.41 抗性糊精、小麦低聚肽应符合卫计委关于批准中长链脂肪酸食用油和小麦低聚肽作为新资源食品等的公告（2012 年第 16 号）的规定。

2.1.42 纳豆冻干粉应符合 Q/DHYM 0004 的规定，见附录 H。

2.1.43 地龙蛋白、盐藻应符合卫计委关于批准茶叶籽油等 7 种物品为新资源食品的公告（2009 年第 18

号)的规定。

2.1.44 牡蛎干粉、海参、螃蟹粉应符合 GB 10136 的规定。

2.1.45 沙棘叶应清洁、卫生、无污染、无霉变,并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.46  $\gamma$ -氨基丁酸、初乳碱性蛋白应符合卫计委关于批准  $\gamma$ -氨基丁酸等 6 种物质为新资源食品的公告(2009 年第 12 号)的规定。

2.1.47 磷脂酰丝氨酸应符合卫计委关于批准蔗糖聚酯、玉米低聚肽粉、磷脂酰丝氨酸等 3 种物品为新资源食品的公告(2010 年第 15 号)的规定。

2.1.48 植物甾醇应符合卫计委关于批准 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(2010 年第 3 号)的规定。

2.1.49L-阿拉伯糖、叶黄素酯、低聚木糖应符合卫计委关于批准嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告(2008 年第 12 号)的规定。

2.1.50 丹凤牡丹花、低聚甘露糖、裸藻应符合卫计委关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告(2013 年第 10 号)的规定。

2.1.51 杜仲雄花、壳寡糖应符合卫计委关于批准壳寡糖等 6 种新食品原料的公告(2014 年第 6 号)的规定。

2.1.52 蛋白核小球藻、乌药叶、梨时仙人掌(米邦塔品种)(米邦塔品种)应符合卫计委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。

2.1.53 钝顶螺旋藻、极大螺旋藻应符合 GB/T 16919 的规定。

2.1.54 雨生红球藻应符合卫计委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。

2.1.55 白子菜、凉粉草(仙草)、棉籽低聚糖应符合卫计委关于批准 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(2010 年第 3 号)的规定。

2.1.56 水解蛋黄粉、低聚半乳糖应符合卫计委关于批准低聚半乳糖等新资源食品的公告(2008 年第 20 号)的规定。

2.1.57 平卧菊三七应符合卫计委关于将肠膜明串珠菌肠膜亚种列入《可用于食品的菌种名单》的公告(2012 年第 8 号)的规定。

2.1.58 广东虫草子实体、茶蔗子叶状层菌发酵菌丝体应符合卫计委关于批准茶树花等 7 种新资源食品的公告(2013 年第 1 号)的规定。

2.1.59 枇杷叶应符合卫计委关于批准番茄籽油等 9 种新食品原料的公告(2014 年第 20 号)的规定。

2.1.60 蚕蛹应符合卫计委关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告(2004 年第 17 号)的规定。

2.1.61 菊粉、多聚果糖应符合卫计委关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告(2009 年第 5 号)的规定。

2.1.62 玉米低聚肽粉应符合卫计委关于批准蔗糖聚酯、玉米低聚肽粉、磷脂酰丝氨酸等 3 种物品为新资源食品的公告（2010 年第 15 号）的规定。

2.1.63 共轭亚油酸甘油酯应符合卫计委关于批准  $\gamma$ -氨基丁酸等 6 种物质为新资源食品的公告（2009 年第 12 号）的规定。

2.1.64 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。

2.1.65 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.66 枳椇子应符合 GB 19300 的规定。

2.1.67 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.68 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.69 红糖应符合的 GB 13104 规定。

## 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官指标

| 项 目  | 要 求                  | 试验方法   |
|------|----------------------|--|
| 性 状  | 片状                   | 从样品中取出 20g 置于白瓷盘中，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                       | 检测方法        |
|-----------------------------------|---------------------------|-------------|
| 水分, g/100g                        | $\leq$ 7.0                | GB 5009.3   |
| 铅* (以 Pb 计), mg/kg                | $\leq$ 0.4                | GB 5009.12  |
| 蛋白质, g/100g                       | 仅适用于胶原蛋白阿胶压片糖果 $\geq$ 2.0 | GB 5009.5   |
| 展青霉素, $\mu$ g/kg                  | 仅适用于果蔬压片糖果 $\leq$ 10.0    | GB 5009.185 |
| 甲基汞, mg/kg                        | 仅适用于奇亚籽纳豆压片糖果 $\leq$ 0.05 | GB 5009.17  |
| 黄曲霉素素 B <sub>1</sub> , $\mu$ g/kg | 仅适用于五谷压片糖果 $\leq$ 5.0     | GB 5009.22  |
| *铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762           |                           |             |

## 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 <sup>a</sup> 及限量 |   |                 |                 | 检验方法       |
|---------------------------|-----------------------|---|-----------------|-----------------|------------|
|                           | n                     | c | m               | M               |            |
| 菌落总数 (CFU/g)              | 5                     | 2 | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup> | GB 4789.2  |
| 大肠菌群 (CFU/g)              | 5                     | 2 | 10              | 10 <sup>2</sup> | GB 4789.3  |
| 沙门氏菌                      | 不得检出                  |   |                 |                 | GB 4789.4  |
| 金黄色葡萄球菌                   | 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 的要求。

### 2.7 其它要求

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，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。

### 3 检验

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

附录 A

# 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企业标准备案  
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)、诺丽果浆、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、 $\beta$ -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

- 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  $\beta$ -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 定量包装商品计量监督管理办法
- 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“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、木犀科粗壮女贞苦丁茶、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。

Q/ NJZL 0002S -2016

- 4.1.29 天贝（以大豆为原料经米根霉发酵制成）应形状完整，软硬适中，无霉烂，并符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 4.1.30 刺梨、针叶樱桃果应成熟适度、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。
- 4.1.31 白茶应符合GB/T 22291的规定。
- 4.1.32 黑茶应符合GB/T 32719.1的规定。
- 4.1.33 普洱茶应符合NY/T 779的规定。
- 4.1.34 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、极大螺旋藻应符合卫生部2004年第17号公告的规定。
- 4.1.35 养殖梅花鹿其他副产品（除鹿茸、鹿角、鹿胎、鹿骨外）应新鲜、色泽纯正，无异味，并符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 4.1.36 麦芽糊精应符合GB 15203和GB/T 20884的规定。
- 4.1.37 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885的规定。
- 4.1.38  $\beta$ -环状糊精应符合QB 1613的规定。
- 4.1.39 湖北海棠（茶海棠）叶应符合卫生部2014年第20号公告的规定。

#### 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    | 具有产品特有色泽。              |      |
| 组织形态  | 颗粒或粉末状，无结块，冲泡后呈均匀的悬混液。 |      |
| 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          |
|-----------------------------------|----------------|---------------|
| 总黄酮(以芦丁计) % / (g/100g)            | $\geq$ 0.1     | GB/T 20574    |
| 总皂甙(以人参皂甙Re计) % / (g/100g)        | $\geq$ 0.1     | GB/T 22996    |
| 展青霉素 <sup>a</sup> / ( $\mu$ g/kg) | $\leq$ 50      | GB/T 5009.185 |
| 米酵菌酸 <sup>b</sup> / (ng/kg)       | $\leq$ 0.25    | GB/T 5009.189 |
| 水分 / (g/100g)                     | $\leq$ 7.0     | GB 5009.3     |
| 铅(以Pb计) / (ng/kg)                 | $\leq$ 0.8     | GB 5009.12    |
| 总砷(以As计) / (ng/kg)                | $\leq$ 0.2     | GB 5009.11    |
| 食品添加剂                             | 应符合GB 2760的规定。 |               |
| <sup>a</sup> 仅适用于以短梗五加为主要原料的产品。   |                |               |
| <sup>b</sup> 仅限于以苹果、山楂为原料的产品。     |                |               |
| <sup>c</sup> 仅限于以银耳为原料的产品。        |                |               |

#### 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 <sup>a</sup> 及限量 |                        |                 |                   | 试验方法              |
|---------------|-----------------------|------------------------|-----------------|-------------------|-------------------|
|               | 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>3</sup>   | 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     |

<sup>a</sup>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  
B

# 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、槐米、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、 $\beta$ -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 4789.4 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  $\beta$ -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、薏苡仁、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  $\beta$ -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、<br>口尝、<br>鼻嗅。 |
| 组织形态  | 颗粒或粉末状，无结块，冲溶后呈均匀的悬液。 |                   |
| 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 <sup>a</sup> / (μg/kg)        | ≤ 50           | GB/T 5009.185 |
| 氰化物 <sup>b</sup> (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。

<sup>a</sup>仅限以山楂为原料的产品。  
<sup>b</sup>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 <sup>a</sup> 及限量 |                                   |                 |                   | 试验方法              |
|----------------|-----------------------|-----------------------------------|-----------------|-------------------|-------------------|
|                | n                     | c                                 | m               | M                 |                   |
| 菌落总数 / (CFU/g) | 5                     | 2                                 | 10 <sup>3</sup> | 5×10 <sup>6</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 |
| 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    |

<sup>a</sup>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。



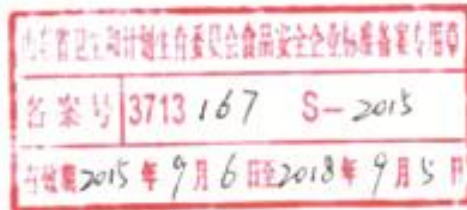
附录 C

# Q/SDLZ

鲁洲生物科技(山东)有限公司沂水分公司企业标准

Q/SDLZ 0001S-2015

## 玉米胚芽



2015-08-03 发布

2015-09-03 实施

鲁洲生物科技(山东)有限公司沂水分公司 发布

Q/SDLZ 0001S-2015

## 前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准严格按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。

本标准由鲁洲生物科技（山东）有限公司沂水分公司提出并起草。

本标准主要起草人：牛纪超、相寿学、薛金强。

本标准自发布之日起有效期限3年，到期复审。

## 玉米胚芽

### 1 范围

本标准规定了玉米胚芽的技术要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以玉米为原料，经除杂、浸泡、破碎、分离、烘干、包装等工艺加工而成的玉米胚芽。

### 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 1353 玉米
- GB/T 5009.11 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/T 5009.17 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/T 5009.27 食品中苯并[a]芘的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中锡的测定
- GB/T 5009.209 谷物中玉米赤霉烯酮的测定
- GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
- GB/T 5497 粮食、油料检验 水分测定法
- GB/T 5510 粮油检验 粮食、油料脂肪酸值测定
- GB/T 5512 粮油检验 粮食中粗脂肪含量测定
- 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/T 8946 塑料编织袋通用技术条件
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 18979 食品中黄曲霉毒素的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法和荧光光度法
- GB/T 19649 粮谷中 475 种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法
- GB/T 23502 食品中赭曲霉毒素 A 的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法
- GB/T 23503 食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- 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《定量包装商品计量监督管理办法》

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料

##### 3.1.1 玉米

应符合 GB 1353 的规定。

##### 3.1.2 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

Q/SDLZ 0001S-2015

## 3.2 生产工艺

原料→除杂→浸泡→破碎→分离→烘干→包装→检验→成品。

## 3.3 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

| 项目    | 指标                 |
|-------|--------------------|
| 色泽    | 呈浅黄或浅红色            |
| 滋味和气味 | 具有玉米胚芽固有的滋味和气味,无异味 |
| 组织状态  | 呈颗粒状               |
| 杂质    | 无肉眼可见外来杂质          |

## 3.4 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

| 项目                           | 指标     |
|------------------------------|--------|
| 水分(%)                        | ≤ 10.0 |
| 粗脂肪(脂基,以质量分数计)/(%)           | ≥ 30.0 |
| 脂肪酸值(干基)(以KOH计)/(mg/100g)    | ≤ 80   |
| 黄曲霉毒素B <sub>1</sub> /(μg/kg) | ≤ 20   |
| 脱氧雪腐镰刀菌烯醇/(μg/kg)            | ≤ 1000 |
| 赭曲霉毒素A/(μg/kg)               | ≤ 5.0  |
| 玉米赤霉烯酮/(μg/kg)               | ≤ 60   |
| 铅(以Pb计)/(mg/kg)              | ≤ 0.2  |
| 总砷(以As计)/(mg/kg)             | ≤ 0.5  |
| 镉(以Cd计)/(mg/kg)              | ≤ 0.1  |
| 总汞(以Hg计)/(mg/kg)             | ≤ 0.02 |
| 铬(以Cr计)/(mg/kg)              | ≤ 1.0  |
| 苯并[a]芘/(ng/kg)               | ≤ 5.0  |
| 六六六(按DDE)/(ng/kg)            | ≤ 0.05 |
| 滴滴涕(DDT)/(ng/kg)             | ≤ 0.05 |
| 甲基汞砷醇/(ng/kg)                | ≤ 5.0  |
| 溴氧萘酚/(ng/kg)                 | ≤ 0.5  |

## 3.5 净含量及允许短缺量

应符合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》的规定。

## 4 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 5 检验方法

## 5.1 感官检验

## 5.1.1 组织状态、杂质

取100g样品,置于洁净的白色瓷盘中,于自然光或相当于自然光的室内,目视其组织状态,检查有无杂质。

- 5.1.2 色泽、滋味和气味  
按 GB/T 5492 规定的方法测定。
- 5.2 理化检验
- 5.2.1 水分  
按 GB/T 5497 规定的方法测定。
- 5.2.2 粗脂肪  
按 GB/T 5512 规定的方法测定。
- 5.2.3 脂肪酸值  
按 GB/T 5510 规定的方法测定。
- 5.2.4 黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>  
按 GB/T 18979 规定的方法测定。
- 5.2.5 脱氧雪腐镰刀菌烯醇  
按 GB/T 23503 规定的方法测定。
- 5.2.6 赭曲霉毒素 A  
按 GB/T 23502 规定的方法测定。
- 5.2.7 玉米赤霉烯酮  
按 GB/T 5009.209 规定的方法测定。
- 5.2.8 铅  
按 GB 5009.12 规定的方法测定。
- 5.2.9 总砷  
按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。
- 5.2.10 镉  
按 GB 5009.15 规定的方法测定。
- 5.2.11 总汞  
按 GB/T 5009.17 规定的方法测定。
- 5.2.12 锡  
按 GB 5009.123 规定的方法测定。
- 5.2.13 苯并[a]芘  
按 GB/T 5009.27 规定的方法测定。
- 5.2.14 六六六、滴滴涕  
按 GB/T 5009.19 规定的方法测定。
- 5.2.15 甲基毒死蜱、溴氰菊酯  
按 GB/T 19649 规定的方法测定。
- 5.3 净含量  
按 JJF 1070 规定的方法进行。
- 6 检验规则
- 6.1 组批  
同一班次、同一条生产线、同一批原料生产的包装完好的产品为一批。
- 6.2 抽样  
批量在 250 袋以下，随机抽取 6 袋，每袋抽取 0.5kg，其中 2kg 用于检验，其余 1kg 留样备查。  
批量在 250 袋以上，按比例增加抽样。
- 6.3 检验
- 6.3.1 出厂检验

Q/SDLZ 00015-2015

#### 6.3.1.1 检验项目

包括感官指标、水分、粗脂肪。

#### 6.3.1.2 产品出厂

每批产品须经厂质量检验部门检验合格并签发质量合格证方可出厂。

#### 6.3.2 型式检验

6.3.2.1 正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时必须进行：

- 新产品投产前；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- 更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时；
- 停产半年及以上，再恢复生产时；
- 国家监督机构提出进行型式检验要求时。

6.3.2.2 型式检验项目为本标准规定的全部项目。

#### 6.4 判定规则

6.4.1 出厂检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

6.4.2 出厂检验项目中如有一项以上(含一项)不合格，应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品。

#### 7 标志、包装、运输、贮存

##### 7.1 标志

产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定，标签应符合 GB 7718、GB 28050 及相应要求的规定。

##### 7.2 包装

7.2.1 产品包装使用塑料编织袋，应符合 GB/T 8946 的规定。

7.2.2 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异味，便于装卸、仓储和运输。

##### 7.3 运输

7.3.1 产品运输工具应清洁无污染，运输产品时应避免曝晒、雨淋、受潮、受冻，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

7.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

##### 7.4 贮存

7.4.1 产品应贮存在阴凉、干燥、通风、清洁的成品库中，离地离墙存放，不得露天堆放，日晒、雨淋和靠近热源，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。

7.4.2 产品在本标准规定的条件下运输贮存，保质期为 6 个月。

附录 D

附录D

# Q/XTS

## 新乡市天界山生物科技有限公司企业标准

Q/XTS 0002S-2015

---

### 水果酵素粉(发酵型果蔬固体饮料)

河南省卫生和计划生育委员会  
食品安全企业标准备案专用章  
备案号 410114S-2015

2015-01-14 发布

2015-01-28 实施

新乡市天界山生物科技有限公司 发布

Q/XTS 0002S—2015

## 前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第一部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由新乡市太行有机酵素研究院、新乡市天界山生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李东风、张新、刘光升。

本标准于 2015 年 01 月 14 日首次发布。

## 水果酵素粉（发酵型果蔬固体饮料）

### 1 范围

本标准规定了水果酵素粉（发酵型果蔬固体饮料）的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以木瓜、柿子、山楂为原料，经清洗、打浆，加入酵母发酵，添加聚葡萄糖，经混合、干燥、制粉、包装加工而成的水果酵素粉（发酵型果蔬固体饮料）。

### 2 规范性引用文件

下列文件中对于本文件的应用是必不可少的。凡是注明日期的引用文件，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）适用于本标准。

|               |                             |
|---------------|-----------------------------|
| 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量         |
| GB 4789.3     | 食品安全国家标准 食品微生物学检验 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 4789.15    | 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数   |
| GB 4789.35    | 食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳酸菌检验     |
| GB 5009.3     | 食品安全国家标准 食品中水分的测定           |
| GB/T 5009.11  | 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 5009.171 | 保健食品中超氧化物歧化酶（SOD）活性的测定      |
| GB/T 5009.185 | 苹果和山楂制品中展青霉素的测定             |
| 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 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          |

Q/XTS 0002S—2015

|  |                             |
|--|-----------------------------|
| GB 13113                                       | 食品容器及包装材料用聚对苯二甲酸乙二醇酯成型品卫生标准 |
| GB 14881                                       | 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范         |
| GB 20886                                       | 食品工业加工用酵母                   |
| 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        |
| NY 5011  | 无公害食品 山楂                    |
| NY 5241  | 无公害食品 柿子                    |
| NY/T 691                                       | 番木瓜                         |
| 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检验规则               |
| 国家质量技术监督检验检疫总局令 (2005) 第 75 号 《定量包装商品计量监督管理办法》 |                             |
| 国家质量技术监督检验检疫总局令 (2009) 第 123 号 《标志标识管理规定》      |                             |

### 3 要求

#### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 柿子应符合 NY 5241 的规定。
- 3.1.2 木瓜应符合 NY/T 691 的规定。
- 3.1.3 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 3.1.4 酵母符合 GB 20886 的规定。
- 3.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.6 山楂符合 NY 5011 的规定。

#### 3.2 感官要求

感官应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

| 项 目   | 要 求              |
|-------|------------------|
| 性状    | 均匀粉状、无结块，无霉变现象   |
| 色泽    | 均匀一致的淡黄色         |
| 滋味与气味 | 具有本品固有的滋味、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

Q/XTS 0002S-2015

| 项 目                | 指 标    |
|--------------------|--------|
| SOD 酶活力, U/g       | ≥ 5000 |
| 水分, %              | ≤ 7.0  |
| 总砷 (以 As 计), mg/kg | ≤ 0.5  |
| 铅 (以 Pb 计), mg/kg  | ≤ 1    |
| 铜 (以 Cu 计), mg/kg  | ≤ 5    |
| 展青霉素, μg/kg        | ≤ 10   |

### 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   |
|-------------|-------|
| 大肠菌群, MPN/g | ≤ 0.3 |
| 霉菌, CFU/g   | ≤ 25  |
| 沙门氏菌        | 不得检出  |
| 志贺氏菌        | 不得检出  |
| 金黄色葡萄球菌     | 不得检出  |

### 3.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合表 4 的规定。

表 4 净含量及允许短缺量

| 净 含 量 | 允许短缺量  |    |
|-------|--------|----|
|       | Q 的百分比 | g  |
| 8     | —      | —  |
| 50    | 9      | —  |
| 250   | —      | 9  |
| 375   | 3      | —  |
| 750   | —      | 15 |

### 3.6 生产加工过程中卫生要求

应符合 GB 14881 的规定

### 3.7 食品中污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

### 3.8 食品中农药最大残留量

应符合 GB 2763 的规定。

### 3.9 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

#### 4 试验方法

##### 4.1 感官要求检验

取样品 200g, 倒入洁净的无色透明容器中, 在自然光线下, 用肉眼观察其性状、色泽及杂质, 嗅其气味, 后用温开水漱口, 品其滋味, 结果应符合表 1 规定。

##### 4.2 理化指标测定

###### 4.2.1 SOD 酶活力

按 GB/T 5009.171 规定的方法测定。

###### 4.2.2 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

###### 4.2.3 总砷

按 GB/T5009.11 规定的方法测定。

###### 4.2.4 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

###### 4.2.5 铜

按 GB/T5009.13 规定的方法测定。

###### 4.2.6 展青霉素

按 GB/T5009.185 规定的方法测定。

##### 4.3 微生物指标测定

###### 4.3.1 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法测定。

###### 4.3.2 霉菌和酵母

按 GB 4789.15 规定的方法测定。

###### 4.3.3 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法进行。

###### 4.3.4 志贺氏菌

按 GB 4789.5 规定的方法进行。

###### 4.3.5 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 规定的方法进行。

##### 4.4 净含量及允许短缺量

按 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》规定的方法进行。

Q/XTS 0002S-2015

## 5 检验规则

### 5.1 原料入库要求

原料入库前，必须索取供货方出具的合格证明或经企业检验部门检验合格后方可入库。

### 5.2 组批

一次投料，同一班次，同一生产线生产的同一规格包装完好的产品为一批。

### 5.3 抽样

一般情况下按3%随机抽样进行检验，最低不得少于12瓶。

### 5.4 出厂检验

出厂检验为批批检验，检验合格后发合格证允许出厂，出厂检验项目为感官、水分、净含量及允许短缺量、大肠菌群。

### 5.5 型式检验

型式检验的项目包括：本标准中规定的全部要求。型式检验半年进行一次，有下列情况之一，亦应进行：

- a) 产品定型投产时；
- b) 原料产地或供应商发生变化时；
- c) 停产三个月以上，恢复生产时；
- d) 国家质量监督机构提出进行型式检验的要求时。

### 5.6 判定规则

产品经检验所有项目合格则判定该批产品合格，检验结果如有一项或一项以上不合格时，可以从该批产品中加倍抽取样品进行复验，复验合格则判为合格品，复验结果仍有一项不合格，则判定该批产品为不合格品，微生物指标不得进行复检。

## 6 标志、标签、包装、运输、贮存、保质期

### 6.1 标志、标签

产品标志及标签应符合GB/T 191、GB 7718和GB 28050的规定，标识应符合国家质量监督检验检疫总局令2007第102号《食品标识管理规定》有关规定。应标明：产品名称、配料表、净含量、生产厂家名称及地址、产品的生产日期批号、保质期、贮存方法、食用方法、产品标准代号、商标。并有防潮、防雨等标志。

### 6.2 包装

产品的包装应采用符合国家食品安全要求的塑料瓶，其质量标准应符合QB/T 2665的规定，其卫生标准应符合GB 13113的规定。外包装用瓦楞纸箱包装应符合GB/T 6543的规定。

### 6.3 运输

Q/XTS 0002S—2015

产品运输工具应当清洁卫生。产品运输过程中应防雨、防潮、防暴晒、防污染。搬运装卸应小心轻放，避免破损污染。严禁与有毒、有害物质混装运输。

#### 6.4 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好、清洁卫生的仓库内，必须有防鼠台，与地面距离 $\geq 10$  cm，离墙 $\geq 20$  cm，不得与有毒、有害、有异味易挥发、易腐蚀等物品同库贮存。

#### 6.5 保质期

在符合上述标准规定条件下，自生产之日起，保质期为24个月。

附录 E

ID: 2696

Q/YXW

云南省食品安全企业标准

Q/YXW 0004 S—2015

大麦苗粉

云南省卫生和计划生育委员会  
食品安全企业标准备案专用章  
备案号: 530476 S-2015  
备案有效期: 叁年  
备案起止日期: 2015年5月13日至2018年5月12日  
版本保密形式: 公开

2015-04-30 发布

2015-05-13 实施

云南祥琬生物科技有限公司 发布

Q/YXW 0004 S—2015

## 3.2 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                      |
|-----|------------|------------------------------|
| 形 状 | 粉状，疏松自然    | 取适量样品，置于白瓷盘中，在自然光下，目测、鼻嗅、口尝。 |
| 色 泽 | 淡绿色        |                              |
| 气 味 | 具有大麦苗特有的清香 |                              |
| 杂 质 | 无肉眼可见外来杂质  |                              |

## 3.3 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      |
|-------------------|---------------|--------------|
| 水分, g/100g        | ≤ 9.0         | GB 5009.3    |
| 蛋白质, g/100g       | ≥ 2.0         | GB 5009.5    |
| 铅* (以Pb计), mg/kg  | ≤ 0.3         | GB 5009.12   |
| 总砷* (以As计), mg/kg | ≤ 0.5         | GB/T 5009.11 |
| 总汞* (以Hg计), mg/kg | ≤ 0.01        | GB/T 5009.17 |
| 镉* (以Cd计), mg/kg  | ≤ 0.2         | GB 5009.15   |
| 铬* (以Cr计), mg/kg  | ≤ 0.5         | GB 5009.123  |
| 六六六(HCH), mg/kg   | ≤ 0.05        | GB/T 5009.19 |
| 滴滴涕(DDT), mg/kg   | ≤ 0.05        |              |
| 甲胺磷, mg/kg        | ≤ 0.05        | NY/T 761     |
| 敌敌畏, mg/kg        | ≤ 0.2         |              |
| 杀螟硫磷, mg/kg       | ≤ 0.5         |              |
| 氟乐胺, mg/kg        | ≤ 1.0         |              |
| 二氧化硫              | 应符合GB 2760的规定 |              |
| 其他农药残留限量          | 应符合GB 2763的规定 |              |

注：\* 脱水率按 90% 计算，公式：折算值=实测值×(1-90%)

## 3.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

| 项 目                | 指 标            | 检 验 方 法          |
|--------------------|----------------|------------------|
| 菌落总数, CFU/g        | ≤ 100000       | GB 4789.2        |
| 大肠菌群, MPN/100g     | ≤ 300          | GB/T 4789.3-2003 |
| 致病菌 (沙门氏菌、金黄色葡萄球菌) | 按GB 29921的规定执行 |                  |

## 3.5 净含量

Q/YXW 0004 S—2015

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按照JJF 1070规定的方法检验。

### 3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.6.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 蔬菜干制品的规定。

### 3.7 食品生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 4 检验规则

### 4.1 组批

以同一批投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

### 4.2 抽样

从同一批次保质期内的产品中随机抽取不少于2kg（不少于20个最小包装）样品，抽样基数为10Kg（不少于100个最小包装），将抽取的样品分成2份，1份检验，1份备查。

### 4.3 出厂检验

产品出厂前必须经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

### 4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次。型式检验项目为本标准技术要求的全部项目。有下列情况之一时亦应进行：

- 更改主要原料、配方或调整关键工艺时；
- 停产半年以上再恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

### 4.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若有任一项不合格，则判定该批产品不合格；其它指标有任意一项不合格时，允许从同批产品中加倍抽样复检，以复检结果为准。

## 5 标志、包装、运输、贮存

### 5.1 标志

产品销售的标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 5.2 包装

包装材料或容器应符合相应食品安全标准的和有关规定，封口严密，包装牢固。

Q/YXW 0004 S—2015

### 5.3 运输

运输车辆应清洁、卫生，装运时应轻拿轻放，不得与有毒、有害的物品混装、混运。

### 5.4 贮存

产品应储存在阴凉通风、干燥的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。产品堆放应离墙离地。

### 5.5 保质期

在符合本标准贮运条件下，产品未启封或包装未破损的产品，保质期为36个月。



## 附录 F

## 黑 蒜 粉

## 一、范围

黑蒜粉是以优质大蒜为原料，经原料验收、分级、恒温恒湿发酵、后熟、粉碎、包装等主要工艺加工制成的。

## a) 二、质量要求

黑蒜粉的质量要求应符合表2的规定。

表2 理化指标

| 项 目                                | 指 标            |
|------------------------------------|----------------|
| 水分/ (g/100g) ≤                     | 45             |
| 铅(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤                | 0.2            |
| 总砷(以 As 计)/(mg/kg) ≤               | 0.5            |
| 总汞(以 Hg 计)/(mg/kg) ≤               | 0.01           |
| 镉(以 Cd 计)/(mg/kg) ≤                | 0.05           |
| 亚硝酸盐(NaNO <sub>2</sub> )/(mg/kg) ≤ | 4              |
| 六六六/(mg/kg) ≤                      | 0.05           |
| 滴滴涕/(mg/kg) ≤                      | 0.05           |
| 氯菊酯/(mg/kg) ≤                      | 1.0            |
| 其他农药残留限量                           | 按 GB 2763 规定执行 |

# Q/HRSHL

北京圣伦食品有限公司食品安全企业标准

Q/HRSHL0001-2015

固体复合调味料



北京市卫生和计划生育委员会食品安全企业标准备案章  
备案号: 11011604595-2015  
备案日期: 2015年10月29日 有效期: 三年



2015-08-29 发布

2015-11-15 实施

北京圣伦食品有限公司 发布

(注: 备案的企业标准以“北京市食品安全标准管理系统”中的文本为正本)

## 前 言

本食品安全企业标准依据《中华人民共和国食品安全法》，参考 GB/T1.1 的规定，本企业组织制定了《固体复合调味料》标准。

本食品安全企业标准由北京圣伦食品有限公司提出

本标准主要起草人：耿哲

本标准批准人：邢红燕

——Q/HRSHL0001-2015 于 2015 年 08 月 29 日首次发布。

北京圣伦食品有限公司

## 固体复合调味料

### 1 范围

本标准适用于以两种或两种以上的调味品为主要配料，添加或不添加辅料、食品添加剂，经原料前处理、调配混合或喷雾干燥、包装等工艺制成的固体复合调味料。

### 2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

#### 2.1 非即食固体复合调味料

以酱油、食醋、酿造酱、酸水解植物蛋白调味液、腐乳、鲜（冻）动物性水产品、鲜（冻）畜禽肉、腊肉、火腿、畜禽肉（骨）汤、小麦粉、鸡精调味料、鸡粉调味料、海鲜粉调味料、水产调味品、海带、食用菌、食用盐、白砂糖、咖喱粉、麦芽糊精、酵母、酵母抽提物、葡萄糖、幼砂糖、麦芽糖、乳糖、海藻糖、淀粉、大豆蛋白、鸡蛋、蛋制品、食用植物油、食用动物油、蔬菜、水果、果蔬汁、酱腌菜、豆豉、乳粉、炼乳、稀奶油、奶油和无水奶油、奶酪、植脂末、起酥油、玉米粉、冰糖、冰片糖、藻类制品、香辛料、食用酒精、食糖、水解动物蛋白、食品用香精等两种或两种以上为主要配料，添加或不添加食品添加剂，经原料前处理、调配混合或干燥、包装等工艺制成的需经过加工后方可食用的非即食固体复合调味料。

#### 2.2 即食固体复合调味料

以酱油、食醋、酿造酱、酸水解植物蛋白调味液、腐乳、鲜（冻）动物性水产品、鲜（冻）畜禽肉、腊肉、火腿、畜禽肉（骨）汤、小麦粉、鸡精调味料、鸡粉调味料、海鲜粉调味料、水产调味品、海带、食用菌、食用盐、白砂糖、咖喱粉、麦芽糊精、酵母、酵母抽提物、葡萄糖、幼砂糖、麦芽糖、乳糖、海藻糖、淀粉、大豆蛋白、鸡蛋、蛋制品、食用植物油、食用动物油、蔬菜、水果、果蔬汁、酱腌菜、豆豉、乳粉、炼乳、稀奶油、奶油和无水奶油、奶酪、植脂末、起酥油、玉米粉、冰糖、冰片糖、藻类制品、香辛料、食用酒精、食糖、水解动物蛋白、食品用香精等两种或两种以上为主要配料，添加或不添加食品添加剂，经原料前处理、调配混合或干燥、包装等工艺制成的可直接食用的即食固体复合调味料。

### 3 技术要求

#### 3.1 原料要求

3.1.1 所有原辅料应符合相应标准和有关规定。

3.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 酿造酱油应符合 GB 18186 的规定。

3.1.4 配制酱油应符合 SB/T 10336 的规定。

- 3.1.5 酿造食醋应符合 GB 18187 的规定。
- 3.1.6 配制食醋应符合 SB/T 10337 的规定。
- 3.1.7 酿造酱应符合 GB 2718 的规定。
- 3.1.8 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB 10338 的规定。
- 3.1.9 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 3.1.10 鲜（冻）动物性水产品应符合 GB 2733 的规定。
- 3.1.11 鲜（冻）畜肉应符合 GB 2707 的规定。
- 3.1.12 鲜（冻）禽肉应符合 GB 16869 的规定。
- 3.1.13 腊肉应符合 GB 2730 的规定。
- 3.1.14 火腿应符合 GB/T 19088 的规定。
- 3.1.15 畜禽肉（骨）汤应符合 Q/LTW 0002S 的规定。
- 3.1.16 小麦粉应符合 GB/T 8607 和 GB/T 8608 的规定。
- 3.1.17 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 3.1.18 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 3.1.19 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 3.1.20 水产调味品应符合 GB 10133 的规定。
- 3.1.21 海带应符合的规定 SC/T 3202 的规定。
- 3.1.22 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.23 食用盐应符合 GB 5461 的规定。
- 3.1.24 白砂糖应符合 GB 317 的规定。
- 3.1.25 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 3.1.26 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。
- 3.1.27 酵母应符合 GB/T 20886 的规定。
- 3.1.28 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 3.1.29 葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 3.1.30 幼砂糖应符合 QB/T 4564 的规定。
- 3.1.31 麦芽糖应符合 GB/T 20883 的规定。
- 3.1.32 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 3.1.33 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 3.1.34 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。

- 3.1.35 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 的规定。
- 3.1.36 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 的规定。
- 3.1.37 大豆蛋白应符合 GB/T 20371 的规定。
- 3.1.38 鸡蛋应符合 SB/T 10277 的规定。
- 3.1.39 蛋制品应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.40 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.41 食用动物油应符合 GB 10146 的规定。
- 3.1.42 蔬菜、水果应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定，且无腐烂、无霉变、无冻伤、无机械伤。
- 3.1.43 果蔬汁应符合 GB 31121 的规定。
- 3.1.44 酱腌菜应符合 SB/T 10439 的规定。
- 3.1.45 豆豉应符合 DB52/524 的规定。
- 3.1.46 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 3.1.47 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 3.1.48 稀奶油、奶油和无水奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 3.1.49 干酪应符合 GB 5420 的规定。
- 3.1.50 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 3.1.51 起酥油应符合 LS/T 3218 的规定。
- 3.1.52 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 3.1.53 单晶体冰糖应符合 QB/T 1173 的规定。
- 3.1.54 多晶体冰糖应符合 QB/T 1174 的规定。
- 3.1.55 冰片糖应符合 QB/T 2685 的规定。
- 3.1.56 藻类制品应符合 GB 19643 的规定。
- 3.1.57 泡菜应符合 SB/T 10756 的规定。
- 3.1.58 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.59 食用酒精应符合 GB 10343 的规定。
- 3.1.60 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.61 水解动物蛋白应符合 Q/JYWX0002S 的规定。
- 3.1.62 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 3.2 感官要求
  - 感官要求应符合表 1 的规定。

10/18 11

表 1 感官要求

| 项目    | 要求                 | 检测方法   |
|-------|--------------------|--|
| 色泽    | 具有该产品应有的色泽         | 取适量样品，置于洁净的白瓷盘中，在自然光下，采用目测方法观察产品外观、色泽，采用鼻嗅、口尝的方法品尝其风味。 |
| 形态    | 均匀粉末状，久置后允许有轻微结块现象 |  |
| 滋味、气味 | 该产品特有的气味，无异味       |  |
| 外观    | 无正常视力可见杂质          |  |

## 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/(g/100g) | ≤15.0 | GB 5009.3  |
| 食盐/(g/100g) | ≤80.0 | GB/T 12457 |

## 3.4 污染物限量

## 3.4.1 污染物限量应符合 GB2762 的规定

污染物限量应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

| 项目                                | 指标   | 检验方法          |
|-----------------------------------|------|---------------|
| 总砷(以 As 计)(藻类制品和香辛料类除外)/(mg/kg)   | ≤0.5 | GB/T 5009.11  |
| 铅(以 Pb 计)(香辛料类除外)/(mg/kg)         | ≤1.0 | GB 5009.12    |
| 铅(以 Pb 计)(香辛料类)/(mg/kg)           | ≤3.0 | GB 5009.12    |
| 3-氯-1,2-丙二醇 <sup>a</sup> /(mg/kg) | ≤1.0 | GB/T 5009.191 |

<sup>a</sup>仅限于添加了酸水解植物蛋白调味液的产品。

## 3.5 微生物限量

## 3.5.1 即食固体复合调味料致病菌限量应符合 GB 29921 规定，详见表 4。

表 4 即食固体复合调味料致病菌限量

| 致病菌指标   | 采样方案及限量 (/25g) |   |          |             | 检验方法           |
|---------|----------------|---|----------|-------------|----------------|
|         | n              | c | n        | M           |                |
| 沙门氏菌    | 5              | 0 | 0        | —           | GB 4789.4      |
| 金黄色葡萄球菌 | 5              | 2 | 100CFU/g | 10000 CFU/g | 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 n 值的样品数；n 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。

## 3.5.2 即食固体复合调味料其他微生物限量应符合表 5 的规定。

表 5 即食半固体复合调味料其他微生物限量

| 项目             | 指标     | 检验方法        |
|----------------|--------|-------------|
| 菌落总数, cfu/g    | ≤10000 | GB 4789.2   |
| 大肠菌群, MPN/100g | ≤90    | GB/T 4789.3 |

注：菌落总数指标不适用于以发酵制品（如发酵酱类、腐乳、豆豉等）、小麦粉或香辛料等为配料，且后序无杀菌工艺的即食固体调味料。

### 3.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB2760 及相关公告的规定。

本类产品使用的食品添加剂包括：谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、焦糖色（加氢生产）、焦糖色（普通法）、焦糖色（亚硫酸铵法）、碳酸钠、氧化淀粉、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、琥珀酸二钠、吐温 20/40/60/80、阿拉伯胶、冰乙酸、二氧化硅、DL-苹果酸、酒石酸、甜菊糖苷、辣椒红、辣椒油树脂、D-异抗坏血酸及其钠盐、磷酸，焦磷酸二氢二钠，焦磷酸钠，磷酸二氢钙，磷酸二氢钾，磷酸氢二铵，磷酸氢二钾，磷酸氢钙，磷酸三钙，磷酸三钾，磷酸三钠，六偏磷酸钠，三聚磷酸钠，磷酸二氢钠，磷酸氢二钠，焦磷酸四钾，焦磷酸一氢三钠，聚偏磷酸钾，酸式焦磷酸钙、碳酸氢钠、栀子黄、山梨糖醇和山梨糖醇液、姜黄、β-胡萝卜素、柠檬黄及其铝色淀、瓜尔胶、黄原胶、乳酸、木瓜蛋白酶、明胶、核黄素、姜黄素、聚甘油脂肪酸酯、胭脂虫红、硬脂酸钙、诱惑红及其铝色淀、辛烯基琥珀酸淀粉钠、丁基羟基茴香醚、阿斯巴甜、茶多酚、赤藓红及其铝色淀、纽甜、甜蜜素、环己基氨基磺酸钙、萝卜红、日落黄及其铝色淀、三氯蔗糖、双乙酸钠、脱氢乙酸及其钠盐、维生素 E、乙二胺四乙酸二钠、乙酸钠、乳酸钙、甘氨酸、L-丙氨酸、淀粉磷酸酯钠、甘草酸铵、甘草酸一钾及三钾、安赛蜜、皂荚糖胶、蔗糖脂肪酸酯、红花黄、红曲米、红曲红、醋酸酯淀粉、单、双甘油脂肪酸酯（油酸、亚油酸、棕榈酸、山萘酸、硬脂酸、月桂酸、亚麻酸）、果胶、海藻酸钠、刺槐豆胶、卡拉胶、抗坏血酸、抗坏血酸钠、抗坏血酸钙、酪蛋白酸钠、磷脂、氯化钾、乳酸钠、乳酸脂肪酸甘油酯、羧甲基纤维素钠、碳酸钙、碳酸钾、碳酸钠、碳酸氢铵、碳酸氢钾、微晶纤维素、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、DL-苹果酸钠、L-苹果酸、赤藓糖醇、改性大豆磷脂、甘油、海藻酸钾、甲基纤维素、结冷胶、磷酸酯双淀粉、酶解大豆磷脂、柠檬酸钾、柠檬酸钠、柠檬酸一钠、羟丙基甲基纤维素、琼脂、乳酸钾、酸处理淀粉、天然胡萝卜素、甜菜红、氧化羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、食品用香料、食品用香精。

在 GB 2760 中谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、焦糖色（加氢生产）、焦糖色（普通法）、碳酸钠、氧化淀粉、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、阿拉伯胶、冰乙酸、DL-苹果酸、辣椒红、D-异抗坏血酸及其钠盐、碳酸氢钠、山梨糖醇和山梨糖醇液、姜黄、瓜尔胶、黄原胶、乳酸、木瓜蛋白酶、明胶、辛烯基琥珀酸淀粉钠、萝卜红、维生素 E、L-丙氨酸、淀粉磷酸酯钠、甘草酸铵、甘草酸一钾及三钾、红曲米、红曲红、醋酸酯淀粉、单、双甘油脂肪酸酯（油酸、亚油酸、棕榈酸、山萘酸、硬脂酸、月桂酸、亚麻酸）、果胶、海藻酸钠、刺槐豆胶、卡拉胶、抗坏血酸、抗坏血酸钠、抗坏血酸钙、酪蛋白酸钠、磷脂、氯化钾、乳酸钠、乳酸脂肪酸甘油酯、

羧甲基纤维素钠、碳酸钙、碳酸钾、碳酸钠、碳酸氢铵、碳酸氢钾、微晶纤维素、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、DL-苹果酸钠、L-苹果酸、赤藓糖醇、改性大豆磷脂、甘油、海藻酸钾、甲基纤维素、结冷胶、磷酸酯双淀粉、酶解大豆磷脂、柠檬酸钾、柠檬酸钠、柠檬酸一钠、羟丙基甲基纤维素、琼脂、乳酸钾、酸处理淀粉、天然胡萝卜素、甜菜红、氧化羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、食品用香料、食品用香精应按照生产需要适量使用。

其他食品添加剂应符合表6的规定。

表6 食品添加剂使用量

| 食品添加剂名称  | 最大使用量/(g/kg) |
|--|--------------|
| 琥珀酸二钠  | 20.0         |
| 吐温 20/40/60/80   | 4.5          |
| 二氧化硅   | 20.0         |
| 酒石酸  | 10.0         |
| 甜菊糖苷   | 0.35         |
| 辣椒油树脂  | 10.0         |
| 磷酸, 焦磷酸二氢二钠, 焦磷酸钠, 磷酸二氢钙, 磷酸二氢钾, 磷酸氢二铵, 磷酸氢二钾, 磷酸氢钙, 磷酸三钙, 磷酸三钾, 磷酸三钠, 六偏磷酸钠, 三聚磷酸钠, 磷酸二氢钠, 磷酸氢二钠, 焦磷酸四钾, 焦磷酸一氢三钠, 聚偏磷酸钾, 酸式焦磷酸钙 | 20.0         |
| 栀子黄  | 1.5          |
| $\beta$ -胡萝卜素  | 2.0          |
| 柠檬黄及其铝色淀   | 0.2          |
| 核黄素  | 0.05         |
| 姜黄素  | 0.1          |
| 聚甘油脂肪酸酯  | 10.0         |
| 胭脂虫红   | 1.0          |
| 硬脂酸钙   | 20.0         |
| 诱惑红及其铝色淀   | 0.04         |
| 丁基羟基茴香醚(仅限鸡肉粉)   | 0.2          |
| 阿斯巴甜   | 2.0          |
| 茶多酚  | 0.1          |
| 赤藓红及其铝色淀   | 0.05         |
| 纽甜   | 0.07         |
| 甜蜜素、环己基氨基磺酸钙   | 0.65         |
| 焦糖色(亚硫酸铵法)   | 50.0         |
| 日落黄及其铝色淀   | 0.2          |
| 三氯蔗糖   | 0.25         |
| 双乙酸钠   | 10.0         |
| 糖精钠  | 0.15         |
| 脱氢乙酸及其钠盐   | 0.5          |
| 胭脂树橙   | 0.1          |
| 乙二胺四乙酸二钠   | 0.075        |

|                |      |
|----------------|------|
| 乙酸钠            | 10.0 |
| 乳酸钙（仅限油炸薯片调味料） | 10.0 |
| 甘氨酸（增味剂）       | 1.0  |
| 安赛蜜            | 0.5  |
| 皂荚糖胶           | 4.0  |
| 蔗糖脂肪酸酯         | 5.0  |
| 红花黄            | 0.5  |
| 栀子蓝            | 0.5  |

#### 4 生产加工过程要求

应符合 GB 14881 的规定。

#### 5 标志、包装、运输、贮存

##### 5.1 标志

预包装食品标签内容应符合 GB 7718 的规定。

营养标签内容应符合 GB 28050 的规定。

产品的运输包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

##### 5.2 包装

包装材料应符合相应国家标准的规定，产品包装应整洁无破损。

##### 5.3 运输和贮存应符合 GB 14881 的规定。

#### 6 保质期

在规定的运输、贮存条件下，产品未启封保质期以产品标签为准。

# Q/DHYM

## 吉林省雁鸣湖大豆生物科技有限责任公司企业标准

Q/DHYM0004S-2015

### 纳豆冻干粉

|               |                         |
|---------------|-------------------------|
| 食品安全企业标准备案专用章 |                         |
| 标准号           | Q/DHYM0004S-2015        |
| 备案号           | 223042S-2015            |
| 有效期限          | 2015年03月18日至2018年03月17日 |
| 备案机关          | 吉林省卫生计生委                |

2015-03-07 发布

2015-03-07 实施

吉林省雁鸣湖大豆生物科技有限责任公司 发布

Q/DHYM0004S-2015

## 前 言

本标准编写格式按照 GB1.1-2009《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构与编写规则》的规定编写。

本标准由吉林省雁鸣湖大豆生物科技有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：王万奎 张学波

全  
号  
号  
期  
关

# 纳豆冻干粉

## 1 范围

本标准适用于以纳豆为原料，经真空冷冻干燥等工艺制成的发酵豆制品 纳豆冻干粉。

## 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 2712                                   | 发酵性豆制品卫生标准                        |
| GB 4789.3                                 | 食品安全国家标准 食品微生物学检验 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 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/T 5009.40                              | 食品卫生标准的分析方法                       |
| 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 7718                                   | 食品安全国家标准 预包装食品标签通则                |
| GB/T 18979                                | 食品中黄曲霉毒素的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法和荧光光度法 |
| GB 23350                                  | 限制商品过度包装要求 食品和化妆品                 |
| GB 28050                                  | 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则              |
| SB/T 10528                                | 纳豆                                |
| 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123号（2009） 《食品标识管理规定》      |                                   |

## 3 技术要求

### 3.1 原料要求

- 3.1.1 纳豆应符合 SB/T 10528 的规定。  
3.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

### 3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

业标准

年月  
日 林省

Q/DHYM0004S-2015

表1 感官要求

| 项目   | 要求               | 检验方法  |
|------|------------------|---|
| 色泽   | 淡黄色, 有少许深黄色微粒    | 取试样适量, 搅拌均匀后置于洁净的白色瓷盘中, 在自然光下目测色泽、形态、杂质, 用嗅觉鉴别其气味, 用舌尖品尝其滋味 |
| 性状   | 粉状或微粒状, 无结块、无硬粒  |   |
| 滋、气味 | 具有本品固有的溢气味, 无异味。 |   |
| 杂质   | 无肉眼可见外来杂质        |   |

## 3.3 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                |
|-----------------------------|-------|---------------------|
| 水分, %                       | ≤ 7   | GB 5009.3           |
| 灰分, %                       | ≤ 5   | GB 5009.4           |
| 细度, (um) 80目筛               | 95%通过 | 混合样品200g进行筛选, 称取筛上物 |
| 氨基酸态氮(以N计), %               | ≥ 0.6 | GB/T 5009.40        |
| 铅(以Pb计), mg/kg              | ≤ 0.5 | GB 5009.12          |
| 黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg | ≤ 5.0 | GB/T 18979          |

## 3.4 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*及限量(若非指定, 均以CFU/g表示) |   |                 |                 | 检验方法           |
|---------|---------------------------|---|-----------------|-----------------|----------------|
|         | n                         | c | m               | M               |                |
| 大肠菌群    | 5                         | 2 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> | GB 4783 平板计数法  |
| 金黄色葡萄球菌 | 5                         | 1 | 100             | 1000            | GB 4789.10 第二发 |
| 沙门氏菌    | 5                         | 0 | 0/25g           | —               | GB 4789.4      |

\*样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行

## 4 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令(2005)年第75号的规定, 并按照JJF 1070的规定检验。

## 5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 6 检验规则

## 6.1 组批

以同一批原料、同一天生产且包装好的产品为一批。



Q/DHYM0004S-2015

表 4 营养成分表

| 项 目   | 每 100 克 (g)  | 营养素参考值% 或 NRV % |
|-------|--------------|-----------------|
| 能量    | 1963 千焦 (kJ) | 23%             |
| 蛋白质   | 39.6 克 (g)   | 66%             |
| 脂肪    | 22.4 克 (g)   | 37%             |
| 碳水化合物 | 27.1 克 (g)   | 9%              |
| 钠     | 180 毫克 (mg)  | 9%              |

## 7.2 包装

销售包装应符合 GB 23350 的规定。

包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

## 7.3 运输

产品运输时应避免雨淋、日晒，搬运时应小心轻放，不得同有毒、有害、有异味等对产品发生不良影响的物品混装运输。

## 7.4 贮存

产品应于洁净无菌的包装物中，密封保存，贮存在干燥、阴凉、通风良好的仓库内，离地 15cm，离墙 30cm，不得同有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀等物品同库贮存。

## 7.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，本产品的保质期为 24 个月。

## 编制说明

压片糖果是以木糖醇或白砂糖、红糖为主要原料，加入人参（人工种植5年及5年以下）提取物、白果（银杏）提取物、茯苓提取物、益智仁提取物、百合提取物、薏苡仁提取物、龙眼（桂圆）提取物、红枣提取物、莲子提取物、肉桂提取物、桑葚提取物、覆盆子提取物、薄荷提取物、荷叶提取物、桑叶提取物、马齿苋提取物、蒲公英提取物、淡竹叶提取物、槐花提取物、罗汉果提取物、生姜提取物、玫瑰花（重瓣红玫瑰）提取物、槐米提取物、乌梅提取物、郁李仁提取物、砂仁提取物、玫瑰茄提取物、甘草提取物、佛手提取物、藿香提取物、薤白提取物、莱菔子提取物、木瓜提取物、牛蒡根提取物、奇亚籽提取物、辣木叶（粉）、诺丽果浆（粉）、玛咖粉、番茄粉、针叶樱桃果粉、西瓜皮粉、苹果粉、蓝莓粉、大枣粉、板栗粉、香菇粉、猴头菇粉、黑木耳粉、银耳粉、芹菜粉、黄秋葵粉、苦瓜粉、洋葱粉、大蒜粉、白扁豆粉、红豆粉、黑豆粉、燕麦粉、薏米粉、荞麦粉、姜粉、魔芋粉、玉米胚芽粉、水果酵素粉（木瓜、柿子、山楂）、大麦苗粉、圆苞车前子壳、鱼胶原蛋白肽、阿胶、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、异麦芽酮糖醇、库拉索芦荟凝胶、阿萨伊果、刺梨、大豆膳食纤维粉、大豆分离蛋白、牛初乳粉、初乳碱性蛋白、牛奶碱性蛋白、乳矿物盐、大豆磷脂、脱脂奶粉、黑蒜粉、醋粉、松花粉、油菜花粉、玉米花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、绿茶粉、黑茶粉、金花茶、茶叶茶氨酸、茶树花、纳豆冻干粉、地龙蛋白、牡蛎干粉、海参、螃蟹粉、鸡内金、沙棘叶、 $\gamma$ -氨基丁酸、磷脂酰丝氨酸、植物甾醇、燕麦 $\beta$ -葡聚糖、丹凤牡丹花、杜仲雄花、叶黄素酯、裸藻、蛋白核小球藻、钝顶螺旋藻、盐藻、雨生红球藻、极大螺旋藻、白子菜、牦牛骨粉、水解蛋黄粉、平卧菊三七、乌药叶、广东虫草子实体、梨时仙人掌（米邦塔品种）、茶藨子叶状层菌发酵菌丝体、枇杷叶、蚕蛹、菊粉、凉粉草（仙草）、显脉旋覆花（小黑药）、雪莲培养物、玉米低聚肽粉、共轭亚油酸甘油酯、小麦低聚肽、白芷、丁香、淡豆豉、高良姜、黑芝麻、肉豆蔻、沙棘、酸枣仁、乌梢蛇、小茴香、香橼、玉竹、赤小豆、刀豆、代代花、火麻仁、麦芽、芡实、杏仁、紫苏、槐花、淡竹叶、黄芥子、桔梗、菊苣、昆布、胖大海、青果、山药、桑椹、小蓟、香薷、白茅根、芦根、余甘子、鱼腥草、枳椇子、栀子、茵陈、L-阿拉伯糖、低聚木糖、低聚半乳糖、多聚果糖、棉籽低聚糖、低聚甘露糖、壳寡糖、塔格糖、海藻糖、水苏糖、酵母 $\beta$ -葡聚糖、聚葡萄糖、抗性糊精中的多种，经配料、混合、粉碎或不粉碎、制粒、烘干、压片、包装而成的。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》，参照SB/T 10347《糖果 压片糖果》制订本标准的规定，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762。

河南佳禾康生物食品科技有限公司