



412198S-2017



河南中沃实业有限公司企业标准

Q/HZS 0031S-2017

营养素强化饮料

2017-09-15 发布

2017-09-15 实施

河南中沃实业有限公司 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》的规定编写。

本标准由河南中沃实业有限公司提出并起草。

附录 A、B、C、D、E 为本标准规范性附录。

本标准主要起草人：王会会、李志江。

本标准由 Q/HZS0031S-2017 替代 Q/HZS0031S-2016。

本标准替代了 Q/HZS0031S-2016, 相比较不同点如下：

---更新了原料的执行标准及产品理化指标的检测方法；

---修改了产品分类，完善了产品分类的描述。

H N

Q B

营养素强化饮料

1 范围

本标准规定了营养素强化饮料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透工艺制成）、白砂糖、果葡糖浆、葡萄糖、玉米绵白糖、结晶果糖、浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩青梅汁、浓缩枸杞汁、浓缩柚子汁、浓缩接骨木莓汁、发酵苹果汁（浓缩苹果汁、葡萄糖经水溶解后添加碳酸氢钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠和乳清蛋白粉，经嗜热链球菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、嗜酸乳杆菌、干酪乳杆菌、乳酸乳球菌乳酸亚种、乳酸乳球菌乳脂亚种发酵、杀菌制成）、枸杞提取液、枸杞提取液（枸杞经浸泡、水煮提取或经食用酒精浸泡提取制成）、红茶粉、绿茶粉、速溶咖啡粉、罗汉果浓缩液、人参（人工种植）固体饮料粉、人参提取液[人参（人工种植 5 年及 5 年以下）经水煮提取或食用酒精浸泡提取制成]、蚕蛹复合氨基酸粉、玛咖粉、小麦低聚肽、低聚木糖、鱼胶原蛋白肽粉、大豆肽粉、食用盐中的几种或者多种为原料，并添加柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、山梨酸钾、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、氯化钾、盐酸硫胺素（维生素 B₁）、盐酸吡哆醇（维生素 B₆）、氰钴胺（维生素 B₁₂）、烟酸、D-泛酸钙、牛磺酸、左旋肉碱、柠檬黄、诱惑红、食品用香精（杂果香精、柠檬香精、黑加仑香精、复合莓香精、橙香精、柑橘香精、芒果香精、茶香精、瓜拉纳提取物、接骨木花提取物）中的几种或者多种经调配、杀菌、灌装而成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的营养素强化饮料。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB5749 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T317 和 GB13104 的规定。
- 2.1.3 果葡糖浆应符合 GB/T20882 和 GB15203 的规定。
- 2.1.4 葡萄糖应符合 GB/T20880 和 GB15203 的规定。
- 2.1.5 玉米绵白糖应符合 Q/SXW0006S-2016 和 GB13104 的规定。
- 2.1.6 结晶果糖应符合 GB/T26762 的规定。
- 2.1.7 浓缩苹果汁应符合 GB/T18963 和 GB17325 的规定。
- 2.1.8 浓缩柠檬汁、浓缩青梅汁、浓缩枸杞汁、浓缩柚子汁、浓缩接骨木莓汁应符合 SB/T10198 的规定。
- 2.1.9 乳清蛋白粉应符合 GB11674 的规定。
- 2.1.10 碳酸氢钠应符合 GB1886.2 的规定。

- 2.1.11 三聚磷酸钠应符合 GB25566 的规定。
- 2.1.12 嗜热链球菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、嗜酸乳杆菌、干酪乳杆菌、乳酸乳球菌乳酸亚种、乳酸乳球菌乳脂亚种应符合 QB/T4575 的规定。
- 2.1.13 枸杞提取液应符合 Q/CFZHY0005S-2014 的规定。
- 2.1.14 枸杞应符合 GB/T18672 的规定。
- 2.1.15 红茶粉应符合 GB/T31740.1 的规定。
- 2.1.16 绿茶粉应符合 GB/T31740.1 的规定。
- 2.1.17 速溶咖啡粉应符合 NY/T605 的规定。
- 2.1.18 罗汉果浓缩液应符合 GB17325 的规定。
- 2.1.19 人参（人工种植）固体饮料粉应符合 Q/SKY0011S-2015 的规定。
- 2.1.20 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合卫生部 2012 年第 17 号公告的公告。
- 2.1.21 蚕蛹复合氨基酸粉应符合 Q/RYS0004S-2016 的规定。
- 2.1.22 玛咖粉应符合卫生部 2011 年第 13 号公告的规定。
- 2.1.23 小麦低聚肽应符合卫生部公告 2012 年第 16 号的规定。
- 2.1.24 低聚木糖应符合 QB/T2984 的规定。
- 2.1.25 鱼胶原蛋白肽粉应符合 Q/BW0001S-2015 的规定的规定
- 2.1.26 大豆肽粉应符合 GB/T22492 的规定。
- 2.1.27 食用盐应符合 GB2721 的规定。
- 2.1.28 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.29DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.30 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.31 六偏磷酸钠应符合 GB1886.4 的规定
- 2.1.32 山梨酸钾应符合 GB1886.39 的规定。
- 2.1.33 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB25540 的规定。
- 2.1.34 三氯蔗糖应符合 GB25531 的规定。
- 2.1.35 氯化钾应符合 GB25585 的规定。
- 2.1.36 盐酸硫胺素（维生素 B1）应符合 GB14751 的规定。
- 2.1.37 维生素 B6 应符合 GB14753 的规定。
- 2.1.38 维生素 B12 应符合《中华人民共和国药典》2015 版的规定。
- 2.1.39 烟酸应符合 GB14757 的规定。
- 2.1.40D-泛酸钙应符合《中华人民共和国药典》2015 版的规定。
- 2.1.41 牛磺酸应符合 GB14759 的规定。
- 2.1.42 左旋肉碱应符合 GB1903.13 的规定。

2.1.43 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.44 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

2.1.45 食品用香精（杂果香精、柠檬香精、黑加仑香精、复合莓香精、橙香精、柑橘香精、芒果香精、茶香精、瓜拉纳提取物、接骨木花提取物）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.46 食用酒精应符合 GB 31640 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	检测方法
性状	液体	取一瓶样品倒于洁净的烧杯中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽，嗅其香味，用温开水漱口后品其滋味，并检查有无杂质。
色泽	黄色或红色	
气、滋味	具有本品应具有香味、无异味，酸甜适口	
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许有原料物质的沉淀	

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	检测方法
可溶性固形物（20℃折光计法），%	≥ 1.0	GB/T12143
总酸（以一分子水柠檬酸计），%	≥ 0.05	GB/T12456
pH 值	2.0~4.5	GB 8538
铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
^a 牛磺酸，g/L	0.4~0.6	GB 5009.169
^b 左旋肉碱（L-肉碱），mg/L	100~3000	按保健食品检验与评价技术规范中规定的方法检测
^c 维生素 B ₁ ，mg/L	2~3	GB 5009.84
维生素 B ₆ ，mg/L	0.4~1.6	GB 5009.154
维生素 B ₁₂ ，μg/L	0.6~1.8	GB/T5009.217
烟酸，mg/L	3~18	GB 5009.89
泛酸，mg/L	1.1~2.2	GB 5009.210
乙酰磺胺酸钾，g/L	≤ 0.3	GB/T5009.140
三氯蔗糖，g/L	≤ 0.25	GB 22255
山梨酸钾（以山梨酸计），g/L	≤ 0.5	GB 5009.28

柠檬黄, g/L	≤	0.1	GB 5009.35
诱惑红, g/L	≤	0.1	GB 5009.141
展青霉素, μg/L	≤	10	GB 5009.185
磷酸盐 (以 PO_4^{3-} 计), g/L	≤	5.0	GB 5009.87
备注: a 仅限于牛磺酸型营养素强化饮料、玛咖型营养素强化饮料和瓜拉纳型营养素强化饮料; b 仅限于玛咖型营养素强化饮料、瓜拉纳型营养素强化饮料和复合柑橘茶味营养素强化饮料; c 仅限于牛磺酸型营养素强化饮料和瓜拉纳型营养素强化饮料			

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	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	10^2	10^4	GB4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB4789.3 中的平板计数法
※霉菌, CFU/mL ≤	10				GB4789.15
※酵母, CFU/mL ≤	10				GB4789.15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	1	100	1000	GB4789.10 第二法
备注: 样品的采样及处理按 GB4789.1 和 GB/T4789.21 执行。 ※指该指标严于食品安全国家标准。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

2.6 食品加工过程的卫生要求

应符合 GB12695 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂应符合 GB2760 的规定; 营养强化剂应符合 GB14880 的要求; 污染物限量应符合 GB2762 的规定; 农药最大残留量应符合 GB2763 的规定。

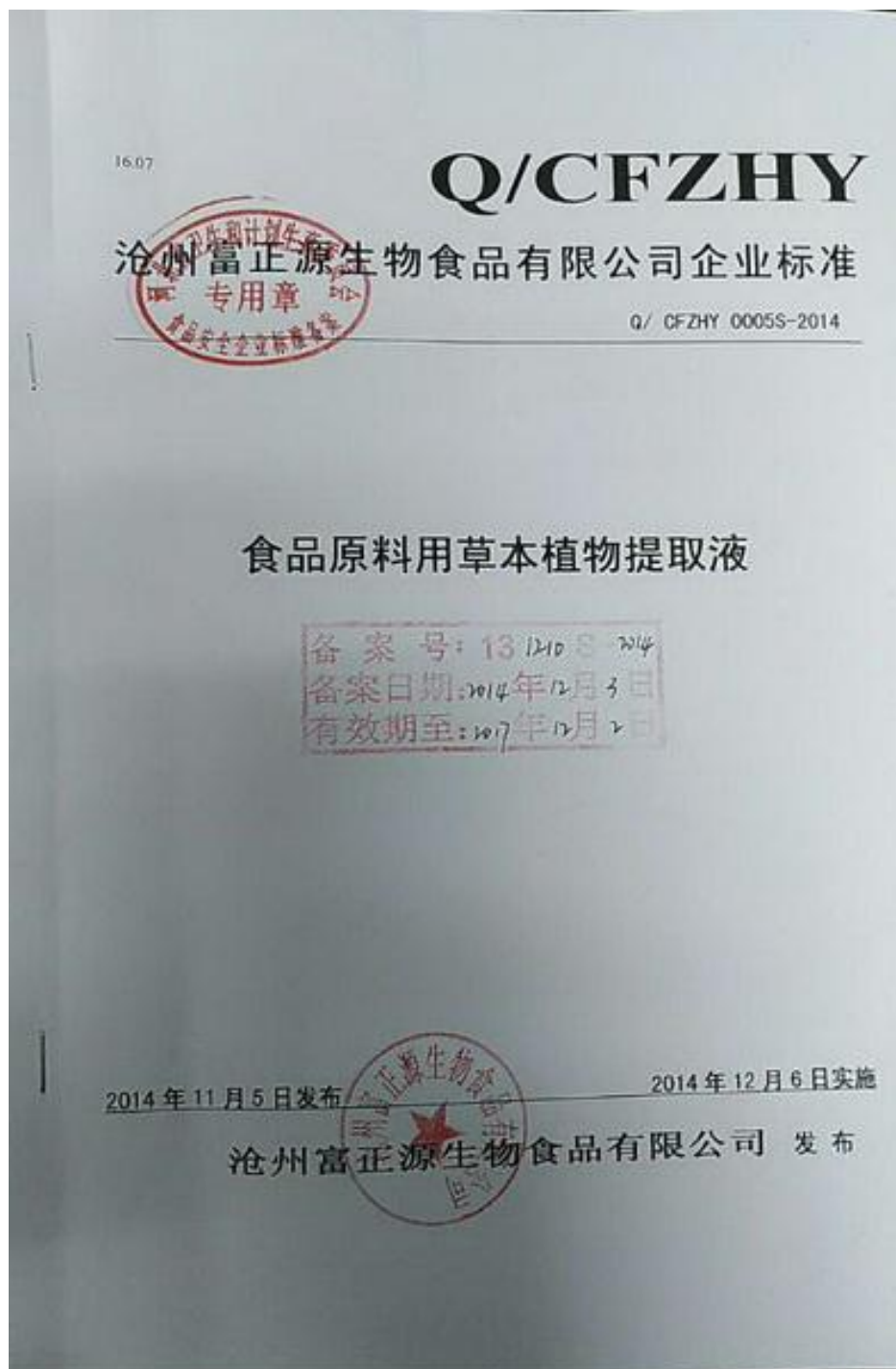
3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、总酸、pH 值、菌落总数、大肠菌群的检验; 型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

附录 A



Q/CFZHY 0005S—2014

前 言

本标准编写格式符合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。

本标准贯彻执行了强制性国家标准GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》，参考了GB 17325《食品工业用浓缩果蔬汁（浆）卫生标准》、DB14010/T 30-2009《植物饮料卫生要求》，本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准由沧州富正源生物食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈福顺。

本标准于2014年11月5日，由沧州富正源生物食品有限公司负责人王景安批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2014年12月6日首次发布。

食品原料用草本植物提取液

1 范围

本标准规定了食品原料用草本植物提取液的产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标识、包装、运输及贮存、保质期。

本标准适用于以红枣、山楂、枸杞、甘草、陈皮、菊花、金银花、罗汉果、布渣叶、鸡蛋花、桂花、茉莉花、玫瑰花、姜等中的一种为原料，经挑选、清洗、用水浸泡、水浸提（85℃~90℃，2小时），加放或不加放果胶酶进行酶解，硅藻土过滤、真空浓缩、杀菌（90℃~95℃，30秒）、灌装、包装制成用于生产饮料食品草本植物提取液的生产、销售和检验。

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 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 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3-2003 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 4789.5 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/T 5009.11 食品中总磷及无机磷的测定
- 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 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- GB/T 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定
- GB/T 5009.74 食品添加剂中重金属限量测定
- GB/T 5009.103 植物性食品中甲胺磷和乙酰甲胺磷农药残留量的测定
- 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 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB/T 12143 饮料通用分析方法
- GB 12695 饮料企业良好生产规范
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 14936 食品安全国家标准 硅藻土

Q/CFZHY 00055—2014

GB/T 19618 甘草

GB 25594 食品安全国家标准 食品工业用酶制剂

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

JJF 1070 定量包装食品净含量计量检验规则

中华人民共和国药典（2010版）

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《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 产品分类

按原料不同将产品分为：红枣提取液、山楂提取液、枸杞提取液、甘草提取液、陈皮提取液、菊花提取液、金银花提取液、罗汉果提取液、布渣叶提取液、鸡蛋花提取液、桂花提取液、茉莉花提取液、玫瑰花提取液、姜提取液等。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

4.1.2 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

4.1.3 山楂应符合 DB11/619 的规定。

4.1.4 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。

4.1.5 陈皮、菊花、金银花、罗汉果、布渣叶、鸡蛋花、桂花、茉莉花、玫瑰花、姜应符合中华人民共和国药典（2010版）一部、GB2762、GB 2763 和有关质量标准及食品卫生的规定。

4.1.6 水应符合 GB 5749 的规定。

4.2 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
色泽	具有各种产品固有的正常色泽	取适量样品置于无色透明玻璃器皿中，在自然光线下目视，鼻嗅，品尝
气味与滋味	具有本品应有气味，无异味	
形态	液态，长期放置允许有微量沉淀	
密封情况	灌装严密，不渗漏	
杂质	无肉眼可见杂质	

4.3 理化指标

应符合表2规定。

Q/HZS 0005S—2014

表2 理化指标

项 目	指 标				检 验 方 法
	红参提取物、 枸杞提取物	山柰提取物	甘草提取物、 薄荷 提取物	降香提取物、金樱子 提取物、罗汉果提取 物、西番荔枝提取 物、布渣叶提取物、桂 花提取物、茉莉花提取 物、玫瑰花瓣提取物、 茉莉提取物	
可溶性固形物(20℃,折光计法) ≥	65	55	30	20	GB/T 12143
总砷(以As计)/(mg/L)	<		0.2		GB/T 5009.11
铅(以Pb计)/(mg/L)	<		0.3		GB/T 5009.12
镉(以Cd计)/(mg/L)	<		4		GB/T 5009.13
二氧化硫残留量(SO ₂)/(mg/L)	<		10		GB/T 5009.34
DDT/(mg/kg)	<		0.02		
六六六/(mg/kg)	<		0.02		GB/T 5009.19
甲胺磷/(mg/kg)	<		0.02		GB/T 5009.103

*不得在加工辅料材料中使用此种农药,该数值为检验方法的测定值;
注:其他农药残留及有毒物质应符合 GB 2762、GB 2763 及国家有关法律、法规、行政规章和强制性标准的规定。

4.4 微生物指标

应符合表3规定。

表3 微生物指标

项 目	指 标	检 验 方 法
菌落总数/(CFU/ml)	< 1000	GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/100g)	< 3	GB/T 4789.3-2003
霉菌/(CFU/ml)	< 10	GB 4789.15
酵母菌/(CFU/ml)	< 10	
沙门氏菌	不得检出	GB 4789.4
志贺氏菌	不得检出	GB 4789.5
金黄色葡萄球菌	不得检出	GB 4789.10

4.5 净含量

符合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》的要求,

按JJF 1070规定的方法测定

7 食品添加剂

Q/HZS 0005S-2014

7.1 食品添加剂质量

亚硫酸应符合GB 25594的规定，糖蜜应符合GB 14936的规定。

7.2 食品添加剂的使用量

应符合GB 2760的规定。

7.3 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12695、GB 14881的规定。

7 检验规则

7.1 组批

由同一批原料、同一班次、同一生产线生产的包装完好的同一品种产品为一批。

7.2 抽样方法和数量

产品由技术检验部门从每一批产品中随机抽取3袋（小包装为1kg/袋）取样，1袋做为感官要求、理化指标的检验，1袋做为微生物指标的检验，1袋留样备用，另抽取3袋子包装对净含量进行检验。

7.3 出厂检验

7.3.1 出厂检验项目为本标准要求感官要求、可溶性固形物、净含量、蔗糖总量、大肠菌群。

7.3.2 每批产品应按本厂质检部门对产品进行检验，并出具合格证明后方可出厂。

7.4 型式检验

型式检验项目为本标准规定的所有检验项目，正常生产时每半年检验一次，有下列情况之一的，应进行型式检验。

- a) 原料或工艺有较大改变时。
- b) 产品长期停产后，恢复生产时。
- c) 正常生产时，定期或积累一定产量后，周期性进行一次检验。
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时。
- e) 国家有关行政管理部门提出型式检验要求时。

7.5 判定原则

检验结果全部符合本标准规定，判产品为合格。检验结果中如果感官要求、可溶性固形物、净含量不符合本标准规定要求时，可从该批产品中抽取两倍样品，对不合格项目进行复检，若复检结果仍有一项指

标不符合本标准要求，则判定该批产品为不合格。若微生物指标中有一项不符合本标准要求，则判定该批产品为不合格。

8 标识、包装、运输、贮存、保质期

8.1 标识

8.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 国家质量监督检验检疫总局令第 123 号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》及相关标准和国家有关规定的要求。

8.1.2 包装储运图示应符合 GB/T 191 规定。

8.2 包装

8.2.1 本产品为非金属罐装内包装材料符合 GB 9683 的规定，其他材料和容器应符合相关标准和有关规定的要求。

8.2.2 产品包装应严密、整齐、无破损、无裸露。

8.3 运输

8.3.1 运输工具必须密闭、清洁，不得与有毒物品混装、混运。

8.3.2 运输产品时不得日晒、雨淋，搬运时必须轻拿轻放，不得使用有损纸箱的工具，不得抛摔。

8.4 贮存

8.4.1 红枣提取液、枸杞提取液、山楂提取液贮存仓库应保持清洁、干燥、清洁、阴凉、通风良好，相对湿度一般不超过 75%，远离火源；甘草提取液、陈皮提取液、菊花提取液、金盏花提取液、罗汉果提取液、布渣叶提取液、鸡蛋花提取液、桂花提取液、茉莉花提取液、玫瑰花提取液、姜黄提取液等，贮存于 18℃ 条件下。

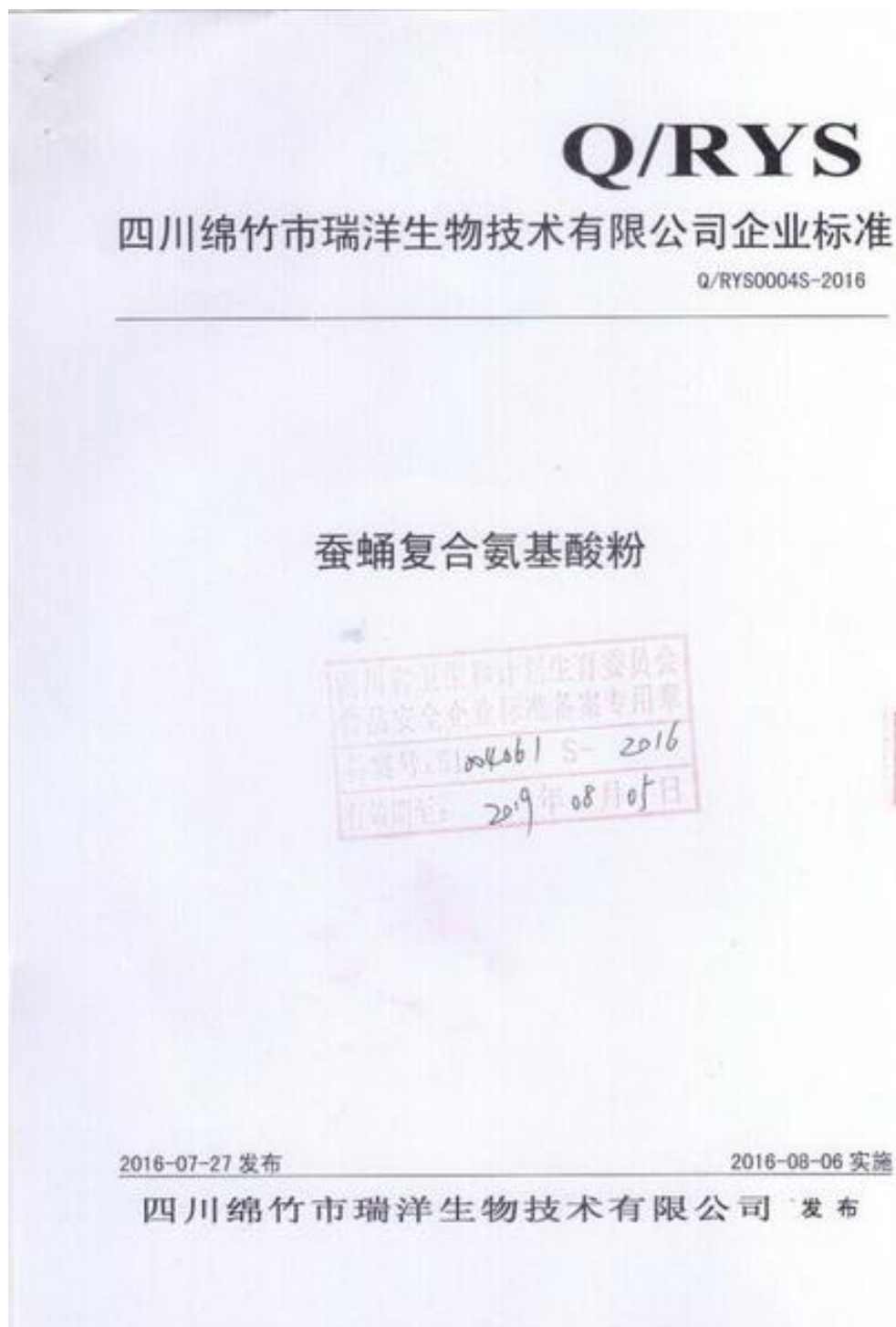
8.4.2 产品不得露天堆放或与潮湿地面直接接触，仓库内堆放成品时应应用垫板垫起，垫板与地面距离 15cm 以上，箱与垫板之间距离 5cm 以上。

8.4.3 成品贮存过程中，不得接触和靠近潮湿、有腐蚀或易于发霉的货物，不得与有毒的化学要求和有害物质放在一起。

8.5 保质期

在符合本标准规定的情况下，产品保质期为 18 个月。

附录 B



目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 技术要求	2
4 检验规则	3
5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期	4

Q/RYS0003S-2016

前 言

依据《中华人民共和国食品安全法》及《中华人民共和国标准化法》规定，按照卫生部《食品安全企业标准备案办法》及《四川省食品安全企业标准备案办法》要求，本公司参照GB 7101《食品安全国家标准 饮料》，并结合产品特性，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，起草了《蔗糖复合氨基酸粉》标准，作为组织生产依据。

本标准由四川德竹市瑞洋生物技术有限公司提出。

本标准起草单位：四川德竹市瑞洋生物技术有限公司。

本标准主要起草人：李国政。

蚕蛹复合氨基酸粉

1 范围

本标准规定了蚕蛹复合氨基酸粉的技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。
本标准适用于以蚕蛹为原料，经稀盐酸水解、氢氧化钙中和、活性炭脱色、离子交换树脂提纯、浓缩、喷雾干燥、包装而成的蚕蛹复合氨基酸粉。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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标准。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 1897 食品添加剂 盐酸
 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 4789.2 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 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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总磷及无机磷的测定
 GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
 GB/T 5009.29 酱油卫生标准的分析方法
 GB/T 5009.124 食品中氨基酸的测定
 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 9738 化学试剂水不溶物测定通用方法
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB 25572 食品安全国家标准 食品添加剂 氢氧化钙
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB 29215 食品安全国家标准 食品添加剂 植物活性炭（木质活性炭）
 SB/T 10371 鸡精调味品
 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》
 中华人民共和国农业部公告【2002】第235号《动物性食品兽药最高残留限量》
 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》
 《中华人民共和国药典》2015年第一部

Q/HYS0003S-2016

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 麦精应无霉变、无虫蛀，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
 3.1.2 盐酸应符合 GB 1897 的规定。
 3.1.3 氢氧化钙应符合 GB 25572 的规定。
 3.1.4 活性炭应符合 GB 29215 的规定。
 3.1.5 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。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	淡黄色	取适量样品置于白瓷盘中，在充足自然光线下，采用目测、鼻嗅、口尝的方法。
组织、形态/性状	粉末状	
味、气味	具有该品种应有的滋味及气味，无异味、异臭，无哈喇味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	指 标		检验方法
		一 级	二 级	
总糖/(g/100g)	≥	80.0	70.0	GB/T 5009.124
总氮(以N计)/(g/100g)	≥	12.5	11.0	SN/T 10371中5.2
总糖(还原糖)/(g/100g)	≥	9.5	8.5	GB/T 5009.29
水分/(g/100g)	≤	6.0		GB/T 5009.3
灰分/(g/100g)	≤	3.5	4.5	GB 5009.4
水不溶物/(g/100g)	≤	0.5	1.0	GB/T 9738
pH值(25℃)		4.5~7.5		《中华人民共和国药典》2015年一部
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤	0.5		GB 5009.11
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	1.0		GB 5009.12
2-萘-1,2-二醇(以10%水溶液计)/(mg/kg)	≤	0.1		GB/T 5009.191

3.1 微生物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方法及检测				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/mL)	5	2	10 ⁷	10 ⁷	GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/mL)	5	2	1	10	GB 4789.3平板计数法
霉菌计数/(CFU/mL)	≤ 20				GB 4789.15

3.2 致病菌限量

应符合表 4 的规定。

Q/RYS00035-2016

表4 致病菌限量

项 目	采样方案及限量 (n/25mL)				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	10000CFU/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为致病菌指标的最低安全限量值

3.4 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.5 农药残留限量

应符合 GB 2763 及国家有关规定和公告。

3.6 兽药残留限量

应符合农业部公告【2002】第235号《动物性食品兽药最高残留限量》和国家有关规定。

3.7 食品添加剂

食品添加剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.8 净含量及允许短缺量

按国家质量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》执行，依照 JJF 1070 中规定的方法检验。

3.9 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 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

4.2 出厂检验

4.2.1 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。

4.2.2 出厂检验项目包括感官要求、总氮、氨基酸态氮、水分、pH 值、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。

4.3 型式检验

4.3.1 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。

- 产品定型时；
- 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- 停产三个月以上恢复生产时；
- 国家食品安全监督机构提出要求时。

4.3.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

4.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

4.5 抽样方法和抽样数量

4.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取 2kg（不少于 8 个最小销售包装）的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取 4kg（不少于 16 个最小销售包装）的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.6 判定规则

所检项目全部合格列为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则列为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复验。

Q/RYS0003S-2016

5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

5.1 标志、标签

产品标签应符合GB 7718、GB 28050和国家质量监督检验检疫总局【2009】第123号《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。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

5.4 贮存

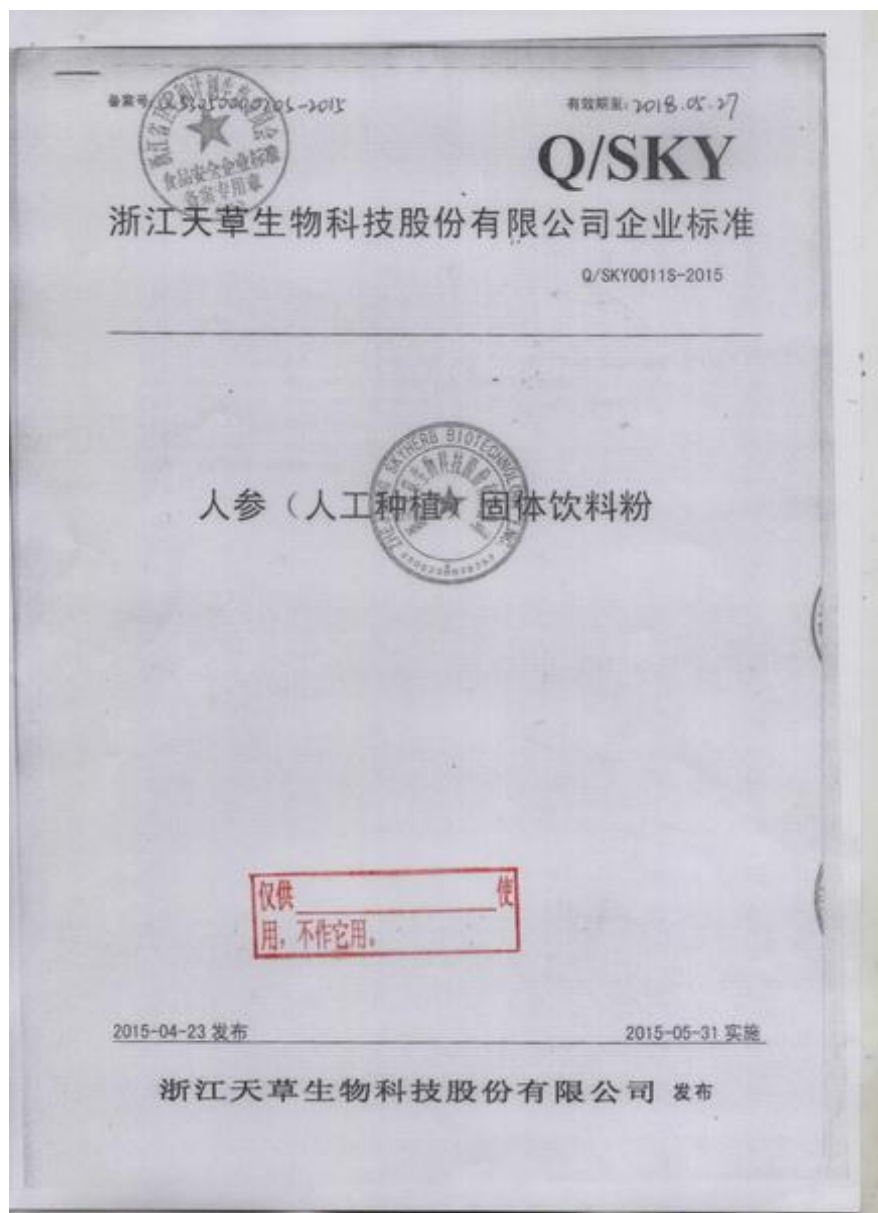
产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

5.5 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 C



Q/SKY0011S-2016

前 言

本产品目前尚无国家标准、行业标准和地方标准，故参考 GB 7101《瓶装饮料卫生标准》、GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》，并结合产品自身特点起草制定。
本标准依据 GB/T 1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定起草。
本标准由浙江天草生物科技股份有限公司提出。
本标准起草单位：浙江天草生物科技股份有限公司。
本标准主要起草人：郑新峰、刘彬。



Q/SK300119-2015

人参（人工种植）固体饮料粉

1 范围

本标准规定了人参（人工种植）固体饮料粉的要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于以五年及五年以下的人工种植的人参根及根茎为原料，水为提取剂，食用葡萄糖或麦芽糊精为辅料，通过工业提取、过滤、浓缩、干燥、混合、包装而获得的人参（人工种植）固体饮料粉。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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标准。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 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 5009.3	食品安全国家标准	食品中水分的测定
GB/T 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 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 12695	饮料企业良好生产规范	
GB/T 14187	包装容器 纸桶	
GB/T 20880	食用葡萄糖	
GB/T 20884	麦芽糊精	
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	食品中致病性微生物
	《中华人民共和国药典》（2010版）第一部	
	卫生部关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（2012年第17号）	
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）《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》	



Q/SKY0011S-2015

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 人参(人工种植)固体饮料粉

以五年及五年以下的人工种植的人参根及根茎为原料,经物理加工,精制工艺要求添加辅料食用葡萄糖或麦芽糊精的,水分不高于5g/100g的固体饮料。

4 要求

4.1 原料要求

4.1.1 人参(人工种植)应符合卫生部关于批准人参(人工种植)为新资源食品的公告(2012年第17号)的规定。

4.1.2 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。

4.1.3 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。

4.1.4 水应符合 GB 5749 的规定。

4.2 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	淡黄色至黄褐色
组织形态	粉状粉末
闻、气味	具有本品特有的香味,无异味

4.3 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
总糖(以蔗糖计), mg/kg	≥ 0.5
糖(以蔗糖计), mg/kg	≥ 1.0
人参皂苷Rg ₁ , %	≥ 1.0
其他有害物质	应符合GB 2760的规定
农药最大残留量	应符合GB 2763的规定

4.4 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	应符合GB 29617的规定

4.5 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。

4.6 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》

Q/SKY0011S-2015

执行。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12696 的规定。

6 试验方法**6.1 感官要求**

6.1.1 色泽 按视觉检验。

6.1.2 组织形态 按视觉检验。

6.1.3 滋味、气味 按嗅觉、味觉检验。

6.2 理化指标**6.2.1 水分**

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

6.2.2 总砷

按 GB/T 3009.11 规定的方法测定。

6.2.3 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

6.2.4 人参总皂苷

按《中华人民共和国药典》(2010 版)第一部规定的方法测定

6.2.5 其他污染物

按 GB 2762 规定的方法检验

6.2.6 农药最大残留

按 GB 2763 规定的方法检验

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

按 GB 4789.15 规定的方法检验。

6.3.4 致病菌

按 GB 29921 规定的方法检验。

6.4 净含量

按 JJF1070 中规定的方法检验。

7 检验规则**7.1 出厂检验**

7.1.1 产品出厂前经工厂检验部门逐批检验合格, 附产品合格证方能出厂。

7.1.2 出厂检验项目包括感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

7.2 型式检验

7.2.1 正常生产时每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;

Q/HZS 0031S-2017

Q/SKY0011S-2015

Q-SKY00115-2015

- d) 国家质量监督机构提出要求时。
- 7.2.2 型式检验项目包括要求中的所有项目。
- 7.3 组批
以同一批原料、同一生产线生产、包装完好的产品为一“批次”，批号于制成成品（生产）日期相同。
- 7.4 抽样方法和抽样数量
- 7.4.1 感官、理化指标、微生物指标、净含量的样品应该是从每批中随机抽取足量用于各项检测和留样的单位产品，并粘贴写明生产日期和保质期或生产批号和限期使用日期、抽样日期、取样日期的标签。
- 7.4.2 型式检验时，可以从任一产品中随机抽取 2-4 单位产品，按产品标准规定的方法检验。
- 7.5 判定规则
- 7.5.1 感官、理化指标、净含量的检验结果按产品标准判定合格与否。如果检验结果中有项目出现不合格，应允许生产部门和质量部门共同按 7.1 的规定再次抽样，并对该批产品进行复测。若复测结果仍不合格，则判定该批产品不合格。
- 7.5.2 微生物指标的检验结果按产品标准判定合格与否。如果检验结果中有项目出现不合格，则判定产品不合格，不允许复测。
- 8 标志、标签、包装、运输和贮存
- 8.1 标志、标签
产品标准应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令 第 102 号和第 123 号《食品标识管理规定》的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。标签、说明书中应当标注不宜人群和食用限量，应符合卫生部关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（2012 年第 17 号）的规定。
- 8.2 包装
产品包装规格可以按市场需求或用户约定。所有包装材料应符合国家食品安全相关规定要求。产品的外包装应符合 GB/T 14187《包装容器 纸桶》的规定。
- 8.3 运输
产品外包装及运输工具应保持清洁，装卸过程防日晒、防雨淋、防重压。
- 8.4 贮存
本产品应贮存于阴凉、通风、干燥场所，不得与有毒有害物质混装、混运、混放。
- 8.5 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 D

ICS

备案号: 442367S-2015 12/09

Q/BW

广东省食品安全企业标准

Q/BW 0001S—2015
代替 Q/BW 0001S-2012

有效期: 叁年

鱼胶原蛋白肽粉

2015-03-18 发布 2015-04-18 实施

广东百维生物科技有限公司 发布

158811243

前 言

本标准编写格式依据 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，本标准代替 Q/HZS 0001S-2012，与代替 Q/HZS 0001S-2012 相比较，主要修改如下：

- 更新了相关引用标准；
- 删除了理化指标中“二氧化碳、铅”指标；
- 理化指标中“铅（以 Pb 计） ≤ 0.5 /(mg/kg)”修改为“铅（以 Pb 计） ≤ 1.0 /(mg/kg)”。
- 理化指标中增加“铜”、“N-二甲基亚硝胺”指标。
- 根据 GB 29921 修改了致病菌指标。

本标准由广东百维生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：白洋、和田浩二、张群、杨莉莉。

本标准发布日期：2015年03月18日。

本标准历次版本有：

- 代替 Q/HZS 0001S-2012。

鱼胶原蛋白肽粉

1 范围

本标准规定了鱼胶原蛋白肽粉的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以淡水鱼鱼皮或者鱼鳞为主要原料，添加适量饮用水、蛋白酶（加工助剂），经酶解、提取、干燥得到的低聚肽为主要成分的粉末状产品鱼胶原蛋白肽粉。

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 2733 鲜、冻动物性水产品卫生标准
- 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 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.7 食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验
- 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 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB/T 5009.11 食品中总磷及无机磷的测定
- 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 5009.26 食品中N-亚硝胺类的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

- GB 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定
 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
 GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB/T 17858.1 包装袋 术语和类型 第1部分：纸袋
 GB/T 22729 海洋鱼低聚肽粉
 GB 25594 食品安全国家标准 食品工业用酶制剂
 SC/T 3009 水产品加工质量管理规范
 GB 2732 水解胶原蛋白
 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[2005]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[2009]第123号 《食品标识管理规定》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 淡水鱼鱼皮和鱼鳞：应符合 GB 2733、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
 3.1.2 蛋白酶（加工助剂）：应符合 GB 25594 的规定。
 3.1.3 饮用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.2 感官要求

- 3.2.1 感官要求
 应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求
色泽	白色或淡黄色
性状	粉末状，无结块
气味和滋味	具有本产品应有的气味和滋味
杂质	无正常视力可见的外来物质

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/(%)		≤ 8.0
灰分/(%)		≤ 2.0
相对分子质量		500~20000
蛋白质/(%)		≥ 90
pH (1%溶液)		4.0~7.0
透射比/(%)	波长/μm	450 ≥ 70
		620 ≥ 85
水不溶物/(%)		≤ 0.10
铜 (以 Cu 计)/(mg/kg)		≤ 2.0
无机砷 (以 As 计)/(mg/kg)		≤ 0.1
铅 (以 Pb 计)/(mg/kg)		≤ 1.0
镉 (以 Cd 计)/(mg/kg)		≤ 0.1
甲基汞 (以 Hg 计)/(mg/kg)		≤ 0.5
N-二甲基亚硝胺/(μg/kg)		≤ 4.0
多氯联苯*(mg/kg)		≤ 0.5

*多氯联苯以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和PCB180总和计。

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表3和表4的规定。

表3 指示菌指标

项 目	指 标
菌落总数/(CFU/g)	≤ 1000
大肠菌群/(MPN/g)	≤ 30
霉菌/(CFU/g)	≤ 25
酵母/(CFU/g)	≤ 25

表4 致病菌限量

项目	采样方案及限量 (若非指定, 均以/25g 表示)			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g
副溶血性弧菌	5	1	100MPN/g	1000MPN/g

注: 1. 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;

注: 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 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和相关规定;

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 和表 5 的规定。

表5 食品添加剂

品种	最大使用量
蛋白酶(加工助剂)	根据生产需要适量使用

3.6 净含量

应符合国家质量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》的规定。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合SC/T 3009和GB 14881的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求

在光线充足、无异味、清洁卫生的环境中,将试样置于白色搪瓷盘或不锈钢工作台上,直接观察样品的性状、色泽和杂质。

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 灰分

按 GB 5009.4 中规定的方法测定。

5.2.3 相对分子质量、pH、透射比、水不溶物

按QB 2732中的规定的方法进行测定。

5.2.4 蛋白质

按GB 5009.5 的规定进行测定。

5.2.5 糖

按GB 5009.123 的规定进行测定。

5.2.6 无机砷

按GB/T 5009.11 的规定进行测定。

5.2.7 铅

按GB 5009.12 的规定进行测定。

5.2.8 镉

按GB 5009.15 的规定进行测定。

5.2.9 氨基汞

按GB/T 5009.17的规定进行测定。

5.2.10 N-二甲基亚硝酸盐

按GB/T 5009.26的规定进行测定。

5.3 微生物指标

5.3.1 菌落总数

按GB 4789.2 的规定进行检验。

5.3.2 大肠菌群

按GB/T 4789.3-2003的规定进行检验。

5.3.3 霉菌和酵母

按GB 4789.15的规定进行检验。

5.3.4 沙门氏菌

按GB 4789.4的规定进行检验。

5.3.5 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10中第二法的规定进行检验。

5.3.6 副溶血性弧菌

按GB 4789.7的规定进行检验。

5.4 净含量

按JJF 1079的规定执行。

6 检验规则

6.1 原材料入库检验

原材料入库前应由厂质量检验部门按原材料标准要求检验合格后，方可入库使用。

6.2 组批

由同一班次、同一批原料、同一条生产线生产的包装完好的同一品种、同一规格的产品为一批。

6.3 抽样

从成品全库内随机抽取样品，每批按0.1%比例抽样，且抽样数量不得少于10个最小包装；样品分成2份，1份检验，一份备查。

6.4 出厂检验

每批产品应进行出厂检验，出厂检验由生产单位质量检验部门执行，检验项目为感官要求、水分、灰分、蛋白质和菌落总数、大肠菌群。

6.5 型式检验

型式检验项目按技术要求规定的全部项目和标签，正常生产时，应每季度至少进行一次型式检验，遇到下列情况之一时应进行型式检验。

- a) 原料供应商或产地发生变化时；
- b) 主要设备更换时；
- c) 产品定型投产时；
- d) 停产三个月或以上后恢复生产时；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- f) 食品安全监管机构提出要求时。

6.6 判定规则

检验项目全部符合本标准判为合格品。在检验结果中，若微生物指标有不合格项目，则判定该批产品为不合格品，不得复检。若仅有理化指标项目不合格时，允许从该批产品中随机加倍抽样，并对不合格项目进行复检，以复检结果为准。

7 标志、标签、包装、运输、贮存、保质期

7.1 标志、标签

7.1.1 储运图示的标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.1.2 包装袋上除应标明产品名称、制造商名称和地址外，还应标出单位包装的净含量和总数量。

7.1.3 产品包装标签按《食品标识管理规定》和 GB 7718、GB 28050 规定执行，应有明确标识，应标注产品名称、配料表、单位名称及地址、联系方式、产地、净含量、规格、生产日期、保质期、贮藏方法及本标准编号，标识上字迹应清晰、完整、准确。

7.2 包装

产品用塑料袋和聚乙烯拉伸膜包装，外面用瓦楞纸箱进行包装。塑料袋应符合 GB/T 10004 的要求；聚乙烯拉伸膜应符合 GB 9687 的要求。外包装使用牛皮纸袋包装，纸袋应符合 GB/T 17858.1 的要求。

7.3 运输和贮存

7.3.1 运输产品的工具、车辆应清洁、卫生、干燥、无污染，运输产品过程中，应有遮盖，防雨防晒，不能与有毒、有害、有异味的物品混运。

7.3.2 产品应贮藏于清洁、卫生、无异味、有防鼠防虫设备的冷藏库内，防止虫害和有害物质的污染及其他损害。不同品种、不同等级、批次的产品堆放应有垫板，离地 10cm 以上，离墙 20cm 以上。

7.4 保质期

在符合本标准规定条件下，产品保质期为 36 个月。

Q/SXW 0006S-2016

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。
本标准由西王药业有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：杨荣玉、刘剑侠、郭玉波。
本标准自发布之日起有效期3年，到期复审。

固体果葡糖

1 范围

本标准规定了固体果葡糖的技术要求、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。

本标准适用于将食用葡萄糖和结晶果糖(原料为玉米)按照一定比例复配而成的产品。

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 1445 绵白糖
- 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 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要求
- GB 9687 食用包装用聚乙烯成型品卫生标准
- GB/T 8170 数值修约规则与极限数值的表示和判定
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
- GB/T 20880 食用葡萄糖
- GB/T 20882 果葡糖浆
- GB/T 26762 结晶果糖、固体果葡糖
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- 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 分类

固体果葡糖企业又称为玉米绵白糖。按果糖含量分为固体果葡糖(I型)和精制细糖(II型)两类。

4 技术要求

4.1 原辅料

4.1.1 食用葡萄糖

应符合 GB/T 20880 的规定。

4.1.2 结晶果糖

应符合 GB/T 26762 的规定。

4.2 生产工艺

原料→混合→称量→包装→检验→入库。

Q/SXW 0006S-2016

4.3 感官指标

应符合表1规定。

表1 感官指标

项 目	指 标
外 观	白色或微黄色
气 味	具有产品特有的气味
澄 清 度	产品的水溶液清澈、透明。

4.4 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目		指 标	
		I 型	II 型
果糖(占干物质)(液相色谱法)/%	≥	30.0	42.0
果糖+葡萄糖(占干物质)/%	≥	99.5	99.5
干燥失重/(%)	≤	6.0	5.5
酸度(中和5g样品消耗0.02mol/L氢氧化钠溶液的毫升数)/mL	≤	0.50	0.50
硫酸灰分/(%)	≤	0.05	0.05
色度/BU		50	50
氯化物/(%)	≤	0.01	0.01
铅(mg/kg)	≤	0.5	0.5
总砷(mg/kg)	≤	0.5	0.5
不溶于水杂质/(mg/kg)	≤	20	20

4.5 生物指标

菌不得检出。

4.6 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。

5 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验方法

6.1 感官检验

6.1.1 外观

取适量样品于明亮处,采用肉眼观察其品粒、色泽。

6.1.2 臭和味

称取50g样品,嗅其气味,记录其气味特征;另取少量样品放入口中,仔细品尝,记录其滋味特征。

6.1.3 澄清度

Q/SXW 0006S-2016

称取 5g 样品，放入比色管中，用 50℃ 的温水将其定容至 10ml，摇匀，肉眼观察溶液是否澄清。

6.2 理化检验

6.2.1 果糖

按 GB/T 26762 中 5.2 规定的方法测定。

6.2.2 干燥失重

按 GB/T 26762 中 5.3 规定的方法测定。

6.2.3 酸度

按 GB/T 26762 中 5.4 规定的方法测定。

6.2.4 硫酸灰分

按 GB/T 20885 中 6.8 规定的方法测定。

6.2.5 色度

按 GB/T 20882 中 5.5 规定的方法测定。

6.2.6 氯化物

按 GB/T 20880 中 6.4 规定的方法测定。

6.2.7 不溶于水杂质

按 GB 1445 中 4.8 规定的方法测定。

6.2.8 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

6.2.9 总砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

6.3 螨

按 GB 13104 中附录 A 规定的方法检验。

7 检验规则

7.1 组批

统一批次、统一批投料生产的同一品种的产品为一个批次。

7.2 抽样

7.2.1 抽样方法

从每批产品中抽取样品时，应先从整批中抽取若干包装单位，然后再从抽出的包装单位中抽取均匀试样。

7.2.2 整批产品中包装单位的抽取

抽取包装单位的数量，应根据式 (1) 计算：

$$A = \sqrt{\frac{N}{2}} \dots\dots\dots (1)$$

式中：

A——应抽取的包装单位数，单位为袋；

N——批量的总包装单位数，单位为袋。

注：计算后数值如有小数，按 GB/T 8170 规定取整数进行抽样。

7.2.3 均匀试样的抽取

取样时，用清洁、干燥的取样工具插入包装袋的 2/3 处，每袋取样 100g，将抽取的样品迅速混匀，用四分法缩分，然后分装于两个 1000ml 清洁干燥的磨口瓶中，密封，贴上标签，一瓶检测，一瓶封存备查。

7.3 出厂检验

7.3.1 检验项目

Q/SXW 0006S-2016

包括感官指标、干燥失重、果糖（果糖+果葡糖）、酸度、硫酸灰分、色度、氯化物、不溶于水余质。

7.3.2 产品出厂

每批产品须经厂检验部门逐批进行检验，合格后出具产品报告单，方可出厂。

7.4 型式检验

7.4.1 正常生产时，每6个月进行一次型式检验，有下列情况之一时应进行型式检验。

- a) 材料、工艺、设备有较大改变，可能影响产品性能时；
- b) 出厂检验结果与上次检验结果有较大差异时；
- c) 停产一年以上重新恢复生产时；
- d) 国家质量监督机构提出要求时。

7.4.2 检验项目为本标准中规定的全部项目。

7.5 判定规则

检验项目如有一项以上(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。

8 标志、包装、运输与贮存

8.1 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的规定。

8.2 包装

8.2.1 产品内包装采用聚乙烯成型品材料，应符合GB 9687的规定。

8.2.2 产品外包装为复合塑料编织袋，应符合GB/T 8947的规定。

8.2.3 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异气味，便于装卸仓储和运输。

8.3 运输

运输设备要洁净卫生，整个运输过程中要保持干燥、清洁，不得与有毒、有腐蚀性物品混装、混运，避免日晒和雨淋，装卸时，应轻拿轻放，严禁破损包装。

8.4 贮存

存放地点应保持清洁、通风、干燥，严防日晒、雨淋，严禁火种，不得与有毒、有害、有腐蚀性或含有异味的物品放在一起，产品包装应堆放在离地10cm以上的垫板上，堆垛四周应离地壁50cm以上，垛间应有60cm以上的通道。

8.5 保质期

在本标准规定的条件下，保质期为24个月。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透工艺制成）、白砂糖、果葡糖浆、葡萄糖、玉米绵白糖、结晶果糖、浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩青梅汁、浓缩枸杞汁、浓缩柚子汁、浓缩接骨木莓汁、发酵苹果汁（浓缩苹果汁、葡萄糖经水溶解后添加碳酸氢钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠和乳清蛋白粉，经嗜热链球菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、嗜酸乳杆菌、干酪乳杆菌、乳酸乳球菌乳酸亚种、乳酸乳球菌乳脂亚种发酵、杀菌制成）、枸杞提取液、枸杞提取液（枸杞经浸泡、水煮提取或经食用酒精浸泡提取制成）、红茶粉、绿茶粉、速溶咖啡粉、罗汉果浓缩液、人参（人工种植）固体饮料粉、人参提取液[人参（人工种植 5 年及 5 年以下）经水煮提取或食用酒精浸泡提取制成]、蚕蛹复合氨基酸粉、玛咖粉、小麦低聚肽、低聚木糖、鱼胶原蛋白肽粉、大豆肽粉、食用盐中的几种或者多种为原料，并添加柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、山梨酸钾、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、氯化钾、盐酸硫胺素（维生素 B₁）、盐酸吡哆醇（维生素 B₆）、氰钴胺（维生素 B₁₂）、烟酸、D-泛酸钙、牛磺酸、左旋肉碱、柠檬黄、诱惑红、食品用香精（杂果香精、柠檬香精、黑加仑香精、复合莓香精、橙香精、柑橘香精、芒果香精、茶香精、瓜拉纳提取物、接骨木花提取物）中的几种或者多种经调配、杀菌、灌装而成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的营养素强化饮料。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/T10789《饮料通则》和 GB7101《食品安全国家标准 饮料》等制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监管部门监督检查的依据。

本标准内容规定了营养素强化饮料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准产品属于果味饮料。本标准中霉菌和酵母指标严于 GB7101 的要求。

河南中沃实业有限公司

2017 年 08 月 01 日