



410348S-2018



河南中沃实业有限公司企业标准

Q/HZS 0006S-2018

营养素强化果味饮料

2018-01-25 发布

2018-01-25 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》的规定编写。

本标准由河河南中沃实业有限公司提出并起草。

附录A、B为本标准规范性附录。

本标准主要起草人：李志江、李乐朋、王会会、赵紫薇

H N

Q B

营养素强化果味饮料

1 范围

本标准规定了营养素强化果味饮料的分类、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（经离子交换、过滤工艺）、白砂糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、麦芽糊精、结晶果糖、低聚木糖、浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩柚子汁、浓缩青梅汁、浓缩枸杞汁、浓缩红枣汁、浓缩接骨木莓汁、浓缩罗汉果汁、浓缩葡萄汁、浓缩蓝莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩薄荷汁、椰子水、速溶咖啡粉、绿茶粉、红茶粉、黄精（经浸泡、过滤）、蚕蛹复合氨基酸粉、玛咖粉、人参固体饮料粉、大豆肽粉、乳清蛋白粉、水解乳清蛋白、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）、鱼胶原蛋白肽粉、线叶金雀花（经浸泡、过滤）、表没食子儿茶素没食子酸酯、蛹虫草（经浸泡、过滤）、DHA藻油、叶黄素酯、食用盐中的几种为原料，并添加柠檬酸、DL-苹果酸、磷酸、乳酸、果胶、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、甜菊糖苷、乳酸链球菌素、山梨酸钾、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、维生素C（抗坏血酸）、柠檬酸钠、牛磺酸、烟酸、盐酸吡哆醇（维生素B₆）、氰钴胺（维生素B₁₂）、D-泛酸钙、左旋肉碱、柠檬黄、诱惑红、焦糖色、食品用香精（杂果香精、柑橘香精、混合水果香精、枸杞香精、柠檬香精、芒果香精、薄荷香精、红茶香精、咖啡香精、瓜拉纳提取物、接骨木花提取物）中的几种，经调配、杀菌、灌装而成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的营养素强化果味饮料。

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/T 317 和 GB13104 的规定。
- 2.1.3 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 赤砂糖应符合 QB/T 2343.1 和 GB13104 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 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。
- 2.1.7 结晶果糖应符合 GB/T 26762 的规定。
- 2.1.8 低聚木糖应符合卫生部 2011 年第 20 号公告的规定。
- 2.1.9 浓缩苹果汁应符合 GB/T18963 和 GB17325 的规定。
- 2.1.10 浓缩柠檬汁、浓缩柚子汁、浓缩青梅汁、浓缩枸杞汁、浓缩红枣汁、浓缩接骨木莓汁、浓缩罗汉果汁、浓缩葡萄汁、浓缩蓝莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩薄荷汁应符合 SB/T 10198 和 GB17325 的规定。
- 2.1.11 碳酸氢钠应符合 GB1886.2 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 椰子水应符合 SB/T 10197 的规定。
- 2.1.14 速溶咖啡粉应符合 NY/T 605 的规定。
- 2.1.15 绿茶粉、红茶粉应符合 GB/T31740.1 的规定。
- 2.1.16 黄精应符合《中华人民共和国药典》2015 版的规定。
- 2.1.17 蚕蛹复合氨基酸粉应符合附录 A 的规定。
- 2.1.18 玛咖粉应符合卫生部 2011 年第 13 号公告的规定。
- 2.1.19 人参固体饮料粉应符合附录 B 的规定。
- 2.1.20 大豆肽粉应符合 GB/T 22492 的规定。
- 2.1.21 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.22 水解乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.23 鱼胶原蛋白肽粉应符合 SB/T 10643 的规定。
- 2.1.24 线叶金雀花应符合卫生部 2014 年 第 12 号的规定。
- 2.1.25 表没食子儿茶素没食子酸酯应符合卫生部 2010 年第 17 号的规定。
- 2.1.26 蛹虫草应符合卫生部 2014 年第 10 号的规定。
- 2.1.27 DHA 藻油应符合卫生部 2010 年第 3 号的规定。
- 2.1.28 叶黄素酯应符合卫生部公告 2008 年第 12 号的规定。
- 2.1.29 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.30 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.31 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.32 磷酸应符合 GB1886.15 的规定。

- 2.1.33 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.34 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.35 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.36 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.37 甜菊糖苷应符合 GB8270 的规定。
- 2.1.38 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.39 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.40 六偏磷酸钠应符合 GB1886.4 的规定。
- 2.1.41 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.42 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.43 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.44 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.45 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.46 盐酸吡哆醇（维生素 B₆）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.47 氰钴胺（维生素 B₁₂）应符合《中华人民共和国药典》2015 版的规定。
- 2.1.48 D-泛酸钙应符合《中华人民共和国药典》2015 版的规定。
- 2.1.49 左旋肉碱应符合 GB 1903.13 的规定。
- 2.1.50 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.51 诱惑红应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.52 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.53 食品用香精（杂果香精、柑橘香精、混合水果香精、枸杞香精、柠檬香精、芒果香精、薄荷香精、红茶香精、咖啡香精、瓜拉纳提取物、接骨木花提取物）应符合 GB30616 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，嗅其气味，用温开水漱口后品其滋味，并检查
色 泽	具有本品应具有色泽	
气、滋 味	具有本品应具有香气，无异味，酸甜适口	

杂质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质的沉淀	有无杂质。
----	------------------------	-------

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	
可溶性固形物（20℃折光计法），%	≥ 0.20	GB/T12143	
总酸（以一分子水柠檬酸计），%	≥ 0.01	GB/T12456	
pH值	2.5~4.5	GB 8538或GB 5009.237	
铅（以Pb计），mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12	
牛磺酸，g/L	0.4~0.6	GB 5009.169	
^a 左旋肉碱（L-肉碱），mg/L	100~3000	GB 29989或按保健食品检验与评价技术规范中规定的方法检测	
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/T 5009.217或GB 5413.14	
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/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140	
三氯蔗糖，g/kg	≤ 0.25	GB 22255	
甜菊糖苷（以甜菊醇当量计），g/kg	≤ 0.2	SN/T 3854	
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	适用于只添加山梨酸钾的产品	≤ 0.5	GB 5009.28
	适用于同时添加山梨酸钾、乳酸链球菌素的产品	≤ 0.4	
柠檬黄，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35	
诱惑红，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.141	
^b 展青霉素，μg/L	≤ 10	GB 5009.185	
^c 锌、铜、铁总和，mg/L	≤ 20	GB 5009.13、GB 5009.14、GB 5009.90	
^a 适用于添加左旋肉碱的产品； ^b 适用于添加浓缩苹果汁的产品； ^c 适用于易拉罐包装的产品； 相同色泽着色剂、防腐剂在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。			

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				
	n	c	m	M	检验方法
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：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。					

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；食品营养强化剂应符合GB14880的要求；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。

附录 A:

Q/RYS

四川绵竹市瑞洋生物技术有限公司企业标准

Q/RYS0004S-2016

蚕蛹复合氨基酸粉

四川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: 51004061 S- 2016
有效期至: 2019年08月05日

四川
备

2016-07-27 发布

2016-08-06 实施

四川绵竹市瑞洋生物技术有限公司 发布

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

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《蚕蛹复合氨基酸粉》标准，作为组织生产依据。

本标准由四川绵竹市瑞洋生物技术有限公司提出。

本标准起草单位：四川绵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 5009.39 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

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 蚕蛹应无霉变、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	
滋、气味	具有该本固有的滋味及气味，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		检验方法
		一 级	二 级	
氨基酸/(g/100g)	≥	80.0	70.0	GB/T 5009.124
总氮(以N计)/(g/100g)	≥	12.5	11.0	SB/T 10371中5.2
氨基酸态氮/(g/100g)	≥	9.5	8.5	GB/T 5009.39
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(1:10)		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
3-氯-1,2-丙二醇(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	采样方案及限量				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/(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。

表4 致病菌限量

项 目	采样方案及限量 (/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	1000CFU/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为致病菌指标的最高安全限量值

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。

- a) 产品定型时；
- b) 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；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产三个月以上恢复生产时；
- e) 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

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

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

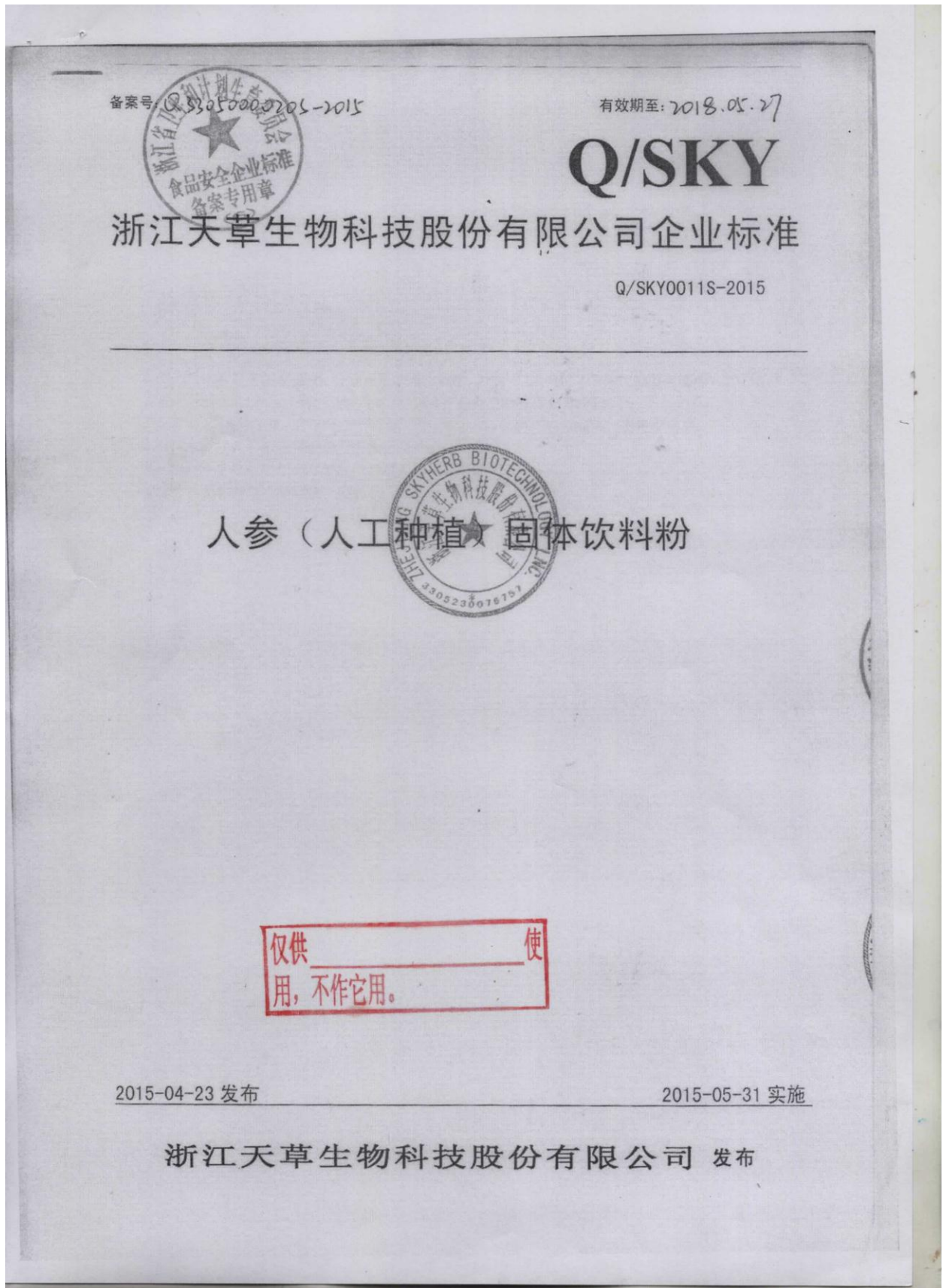
产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

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 B



备案号: Q/SKY0011S-2015

有效期至: 2018.05.27

Q/SKY

浙江天草生物科技股份有限公司企业标准

Q/SKY0011S-2015

人参(人工种植)固体饮料粉

仅供 使用, 不作它用。

2015-04-23 发布

2015-05-31 实施

浙江天草生物科技股份有限公司 发布

Q/SKY0011S-2015

前 言

本产品因目前尚无国家标准、行业标准和地方标准，故参考 GB 7101《固体饮料卫生标准》、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而起草制定。
本标准依据 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：邢新锋，刘彬。

浙江省
食品

浙江天草
生物科技
股份有限公司

Q/SKY0011S-2015

人参（人工种植）固体饮料粉

1 范围

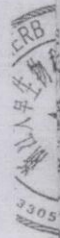
本标准规定了人参（人工种植）固体饮料粉的要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存要求。

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	食品中致病菌限量
	《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,经过物理加工,根据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 原辅料要求

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	固体粉末
滋、气味	具有本品特有的滋味,微香味

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
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 1.0
人参皂甙, %	≥ 1.0
其他污染物限量	应符合GB 2762的规定
农药最大残留限量	应符合GB 2763的规定

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 29921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 12695 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 5009.11 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

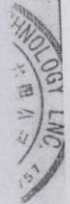
- 7.1.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格,附产品合格证方能出厂。
- 7.1.2 出厂检验项目包括感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

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;

Q/SKY0011S-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全部项目。
- 7.3 组批
以同一批投料、同一生产线生产、包装完好的产品为一“货批”，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够用于各项检测和留样的单位产品。并贴好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 7.4 的规定再次抽样，并对该指示进行复测，若复测结果仍不合格，则判该产品不合格。
- 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
产品标签应符合 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适宜人群和食用限量，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，装运过程防日晒、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。



编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经离子交换、过滤工艺）、白砂糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、麦芽糊精、结晶果糖、低聚木糖、浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩柚子汁、浓缩青梅汁、浓缩枸杞汁、浓缩红枣汁、浓缩接骨木莓汁、浓缩罗汉果汁、浓缩葡萄汁、浓缩蓝莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩薄荷汁、椰子水、速溶咖啡粉、绿茶粉、红茶粉、黄精（经浸泡、过滤）、蚕蛹复合氨基酸粉、玛咖粉、人参固体饮料粉、大豆肽粉、乳清蛋白粉、水解乳清蛋白、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）、鱼胶原蛋白肽粉、线叶金雀花（经浸泡、过滤）、表没食子儿茶素没食子酸酯、蛹虫草（经浸泡、过滤）、DHA藻油、叶黄素酯、食用盐中的几种为原料，并添加柠檬酸、DL-苹果酸、磷酸、乳酸、果胶、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、甜菊糖苷、乳酸链球菌素、山梨酸钾、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、维生素C（抗坏血酸）、柠檬酸钠、牛磺酸、烟酸、盐酸吡哆醇（维生素B₆）、氰钴胺（维生素B₁₂）、D-泛酸钙、左旋肉碱、柠檬黄、诱惑红、焦糖色、食品用香精（杂果香精、柑橘香精、混合水果香精、枸杞香精、柠檬香精、芒果香精、薄荷香精、红茶香精、咖啡香精、瓜拉纳提取物、接骨木花提取物）中的几种，经调配、杀菌、灌装而成的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 的营养素强化果味饮料。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。

本标准中霉菌和酵母指标严于GB7101的规定。

本标准中维生素C（抗坏血酸）作为抗氧化剂使用。