



410055S-2018



河南省淼雨饮品股份有限公司企业标准

Q/HMY 0023S-2018

葛根枳椇子果醋饮料

2018-01-03 发布

2018-01-03 实施

河南省淼雨饮品股份有限公司 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。

本标准由河南省淼雨饮品股份有限公司提出并起草。

附录 A 为本标准规范性附录。

本标准主要起草人：梁治军、韩甜甜、杨光。



葛根枳椇子果醋饮料

1 范围

本标准规定了葛根枳椇子果醋饮料的要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以深井水(活性炭过滤、石英砂过滤、精密过滤、反渗透处理)、苹果原醋、果葡糖浆、浓缩苹果汁、蜂蜜、葛根提取物、枳椇子提取物、木糖醇、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、乙基麦芽酚、焦糖色、柠檬黄、胭脂红、苹果香精中的几种或多种经预处理、过滤、调配、杀菌、灌装(灌装、杀菌)而成制成的苹果汁含量 $\geq 10\%$ 的葛根枳椇子果醋饮料。

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 浓缩苹果汁应符合GB/T 18963和GB 17325的规定。
- 2.1.3 苹果原醋应符合GB/T 18187的规定。
- 2.1.4 果葡糖浆应符合GB/T 20882和GB 15203的规定。
- 2.1.5 蜂蜜应符合GB 14963的规定。
- 2.1.6 木糖醇应符合GB 1886.234的规定。
- 2.1.7 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.8 DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。
- 2.1.9 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合GB 25540的规定。
- 2.1.10 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)应符合GB 1886.47的规定。
- 2.1.11 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合GB 1886.37的规定。
- 2.1.12 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 2.1.13 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.14 焦糖色应符合GB 1886.64的规定。
- 2.1.15 柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。
- 2.1.16 胭脂红应符合GB 1886.220的规定。
- 2.1.17 苹果香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.18 葛根提取物、枳椇子提取物应符合Q/NJZL 0003S的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标	检测方法
性 状	液体	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	浅黄色或棕红色	
气 滋 味	具有本品应有的气滋味，酸甜适中，无异味。	
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许少量原料果肉沉淀。	

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), %	≥	2.0	GB/T 12143
总酸 (以乙酸计), (g/L)	≥	1.0	GB/T 12456
pH 值		2.0-5.0	GB/T 5750
总砷 (以 As 计), (mg/L)	≤	0.2	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), (mg/L)	≤	0.05	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜), g/L	≤	0.3	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (阿斯巴甜), g/L	≤	0.6	GB 5009.263
环己基氨基磺酸钠 (以环己基氨基磺酸计), g/L	≤	0.65	GB 5009.97
胭脂红, g/L	≤	0.05	GB 5009.35
柠檬黄, g/L	≤	0.1	GB 5009.35
展青霉素, (μg/L)	≤	10	GB 5009.185
锡 ^a (以 Sn 计), mg/L	≤	150	GB 5009.16
锌、铜、铁总和 ^a , mg/L	≤	20	GB 5009.13 GB 5009.14 GB 5009.90
a 适用于易拉罐产品的检测。			
同一功能的食品添加剂 (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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 (CFU/ mL)	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群 (CFU/ mL)	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
※霉菌 (CFU/mL) ≤	10				GB 4789.15
※酵母 (CFU/mL) ≤	10				GB 4789.15
沙门氏菌 (/25 mL)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 (CFU/mL)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
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。					

3.5 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。

3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

3.7 其他要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；食品中真菌毒素限量应符合 GB2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留应符合 GB 2763 的规定。

4 检验

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、可溶性固形物、总酸、pH 值、菌落总数测定、大肠菌群计数、霉菌和酵母计数的检验。型式检验按国家有关规定执行。

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。



Q/ NJZL 0003S -2016

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、槐米、槐花、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、 β -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 β -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、蕤白、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。

Q/ NJZL 0003S -2016

4.1.12 β -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、 口尝、 鼻嗅。
组织形态	颗粒或粉末状，无结块，冲溶后呈均匀的悬混液。	
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
展青霉素 ^a / ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	\leq 50	GB/T 5009.185
氰化物 ^b (以HCN计) / (mg/kg)	\leq 0.05	GB/T 5009.48
水分 / ($\text{g}/100\text{g}$)	\leq 7.0	GB 5009.3
铅 (以Pb计) / (mg/kg)	\leq 0.9	GB 5009.12
总砷 (以As计) / (mg/kg)	\leq 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。		
^a 仅限以山楂为原料的产品。		
^b 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 ^a 及限量				试验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 / (CFU/g)	5	2	10^3	5×10^4	GB 4789.2
大肠菌群 / (CFU/g)	5	2	10	10^2	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌 / (CFU/g)	\leq	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
^a 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，判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、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。



审核
批准

编制说明

本标准适用于以深井水(活性炭过滤、石英砂过滤、精密过滤、反渗透处理)、苹果原醋、果葡糖浆、浓缩苹果汁、蜂蜜、葛根提取物、枳椇子提取物、木糖醇、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、乙基麦芽酚、焦糖色、柠檬黄、胭脂红、苹果香精中的几种或多种经预处理、过滤、调配、杀菌、灌装(灌装、杀菌)而成制成的的苹果汁含量 $\geq 10\%$ 的葛根枳椇子果醋饮料。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的有关规定,参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》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。

本标准内容规定了葛根枳椇子果醋饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准中霉菌和酵母指标严于 GB 7101 的规定。

河南省淼雨饮品股份有限公司