



410909S-2018



河南佳禾康生物食品科技有限公司企业标准

Q/HJSS 0201S-2018

---

# 固体饮料

2018-04-11 发布

2018-04-11 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。

本标准由河南佳禾康生物食品科技有限公司、郑州市食品药品检验所提出并起草。

附录 A、B、C、D 为本标准内容。

本标准起草人：邓秀霞、李季、郭金。

H N

Q B

# 固体饮料

## 1 范围

本标准规定了固体饮料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生姜提取物、枳椇子提取物、白芷提取物、薄荷提取物、藿香提取物、金银花提取物、鸡内金提取物、酸枣仁提取物、鱼腥草提取物、玉竹提取物、桑叶提取物、益智仁提取物、黄精提取物、枸杞提取物、荷叶提取物、山楂提取物、玫瑰茄提取物、重瓣红玫瑰提取物、蛹虫草提取物、山药提取物、蝮蛇提取物、人参（人工种植5年及5年以下）提取物、茯苓提取物、甘草提取物、桔梗提取物、橘皮提取物、砂仁提取物、辣木叶（经粉碎）、铁棍山药粉、小麦胚芽粉、脱脂高钙奶粉、脱脂奶粉、牛初乳粉、黑咖啡粉、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、酪蛋白酸钠、单双甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、磷酸氢二钾、六偏磷酸钠、二氧化硅）、牡丹籽油、丹凤牡丹花（经粉碎）、地瓜叶（红薯叶）粉、芹菜粉、秋葵粉、无花果粉、红薯粉、洋姜粉、姜粉、西兰花粉、木瓜粉、葡萄粉、黑枸杞粉、薏米粉、红豆粉、莲子粉、芡实粉、白扁豆粉、大麦苗粉、菊粉、抹茶粉、海参粉、牡蛎粉、苹果醋、大豆膳食纤维粉、盐藻、 $\gamma$ -氨基丁酸、米胚芽、大豆分离蛋白、大豆磷脂、鱼油提取物、花生四烯酸油脂、共轭亚油酸、初乳碱性蛋白、牛奶碱性蛋白、乳矿物盐、白砂糖、冰糖、红糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、抗性糊精、低聚半乳糖、木糖醇、多聚果糖、棉籽低聚糖、低聚木糖、水苏糖、低聚甘露糖、壳寡糖、塔格糖、海藻糖、低聚果糖、聚葡萄糖、烟酸、碳酸镁、左旋肉碱、维生素 E(d1- $\alpha$ -生育酚)、维生素 B1（硫胺素）、维生素 B2（核黄素）、维生素 B6（盐酸吡哆醇）、维生素 B12（氰钴胺素）、维生素 C（抗坏血酸）、维生素 D2（麦角钙化醇）、 $\beta$ -胡萝卜素、牛磺酸、D-泛酸钙、烟酰胺、葡萄糖酸锌、叶酸中的多种为原料，经配料或不配料、混合或不混合、干燥、制粒或不制粒、冷却、筛理、包装而成的固体饮料。

## 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 生姜提取物、枳椇子提取物、白芷提取物、薄荷提取物、藿香提取物、金银花提取物、鸡内金提取物、酸枣仁提取物、鱼腥草提取物、玉竹提取物、桑叶提取物、益智仁提取物、黄精提取物、枸杞提取物、荷叶提取物、山楂提取物、山药提取物、蝮蛇提取物、茯苓提取物、甘草提取物、桔梗提取物、橘皮提取物、砂仁提取物应符合 Q/NJZL 0003 的规定，见附录 A。

2.1.3 玫瑰茄提取物、重瓣红玫瑰提取物、人参（人工种植5年及5年以下）提取物、蛹虫草提取物应符合 Q/NJZL 0002 的规定，见附录 B。

2.1.4 鱼油提取物、盐藻、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第18号）的规定。

2.1.5 辣木叶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。

2.1.6 铁棍山药粉应符合 DBS41/009 和 GB/T 20351 的规定。

2.1.7 小麦胚芽粉应符合 LS/T 3210 的规定。

2.1.8 花生四烯酸油脂、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告（2010年第3号）的规定。

2.1.9 脱脂高钙奶粉、脱脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。

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

2.1.11 黑咖啡粉应符合 NY/T 289 的规定。

2.1.12 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。

2.1.13 牡丹籽油应符合卫计委关于批准元宝枫籽油和牡丹籽油作为新资源食品的公告（2011年第9

号)的规定。

- 2.1.14 丹凤牡丹花、低聚甘露糖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。
- 2.1.15 地瓜叶(红薯叶)粉、芹菜粉、秋葵粉、无花果粉、红薯粉、洋姜粉、姜粉、西兰花粉、木瓜粉、葡萄粉、黑枸杞粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.16 薏米粉、红豆粉、莲子粉、芡实粉、白扁豆粉应符合 LS/T 3302 的规定。
- 2.1.17 大麦苗粉应符合 Q/YXW 0004S 的规定,见附录 C。
- 2.1.18 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。
- 2.1.19 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.20 海参粉、牡蛎粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.21 苹果醋应符合 GB/T 30884 的规定。
- 2.1.22 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.23  $\gamma$ -氨基丁酸、共轭亚油酸、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。
- 2.1.24 米胚芽应符合 Q/ZYW 0001S 的规定,见附录 D。
- 2.1.25 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.26 大豆磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.27 白砂糖、冰糖、红糖、食用葡萄糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.28 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.29 抗性糊精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。
- 2.1.30 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。
- 2.1.31 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.32 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。
- 2.1.33 水苏糖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。
- 2.1.34 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。
- 2.1.35 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。
- 2.1.36 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.37 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.38 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.39 烟酸应符合的 GB 14757 规定。
- 2.1.40 碳酸镁应符合 GB 25587 的规定。
- 2.1.41 左旋肉碱应符合 GB 1903.13 的规定。
- 2.1.42 维生素 E(d1- $\alpha$ -生育酚)应符合 GB 29942 的规定。
- 2.1.43 维生素 B<sub>1</sub>(硫胺素)应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.44 维生素 B<sub>6</sub>(盐酸吡哆醇)应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.45 维生素 C(抗坏血酸)应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.46 维生素 B<sub>2</sub>(核黄素)应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.47 维生素 D<sub>2</sub>(麦角钙化醇)应符合 GB 14755 的规定。
- 2.1.48 维生素 E(d1- $\alpha$ -生育酚)应符合 GB 29942 的规定。
- 2.1.49  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。

2.1.50 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。

2.1.51 烟酰胺、D-泛酸钙、维生素 B<sub>12</sub>（氰钴胺素）应符合《中华人民共和国药典》（2015 年版二部）的规定。

2.1.52 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。

2.1.53 叶酸应符合 GB 15570 的规定。

## 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	检验方法
性 状	颗粒状或粉状	取 5g 左右的被测样品置于一洁净的白色瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和性状，按标签上所述的使用方法于透明的玻璃烧杯内冲溶稀释后，立即嗅其香气，辨其滋味，静置 2min 后，看烧杯底部有无杂质。
色 泽	具有原料物质特有的颜色	
气、滋味	具有产品特有的气、滋味，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	检验方法
水分, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.3
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12
维生素 B <sub>1</sub> , mg/kg (仅适用于添加维生素 B <sub>1</sub> 的产品)	9-22	GB 5009.84
维生素 B <sub>2</sub> , mg/kg (仅适用于添加维生素 B <sub>2</sub> 的产品)	9-22	GB 5009.85
维生素 B <sub>6</sub> , mg/kg (仅适用于添加维生素 B <sub>6</sub> 的产品)	7-22	GB 5009.154
维生素 B <sub>12</sub> , μg/kg (仅适用于添加维生素 B <sub>12</sub> 的产品)	10-66	GB 5413.14 或 GB/T 5009.217
维生素 C, mg/kg (仅适用于添加维生素 C 的产品)	1000-2250	GB 5009.86
维生素 E, mg/kg (仅适用于添加维生素 E 的产品)	76-180	GB 5009.82
维生素 D, μg/kg (仅适用于添加维生素 D <sub>2</sub> 的产品)	10-20	GB 5009.82
β-胡萝卜素, mg/kg (仅适用于添加 β-胡萝卜素的产品)	3-6	GB 5009.83
牛磺酸, g/kg (仅适用于添加牛磺酸的产品)	1.1-1.4	GB 5009.169
叶酸, μg/kg (仅适用于添加叶酸的产品)	600-6000	GB 5009.211
泛酸, mg/kg (仅适用于添加 D-泛酸钙的产品)	22-80	GB 5009.210
锌, mg/kg (仅适用于添加葡萄糖酸锌的产品)	60-180	GB 5009.14
镁, mg/kg (仅适用于添加碳酸镁的产品)	1300-2100	GB 5009.241
左旋肉碱, mg/kg (仅适用于添加左旋肉碱的产品)	6000-30000	GB 29989
烟酸, mg/kg (仅适用于添加烟酸、烟酰胺的产品)	110-330	GB 5009.89
蛋白质, g/100g (仅适用于蛋白复合粉)	≥ 5.0	GB 5009.5
甲基汞 (以 Hg 计), mg/kg (仅适用于添加海参粉、牡蛎粉的产品)	≤ 0.5	GB 5009.17

## 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>3</sup>	5×10 <sup>4</sup>	GB 4789. 2
大肠菌群 (CFU/ g)	5	2	10	102	GB 4789. 3 中的平板计数法
霉菌 (CFU/g) * ≤	25				GB 4789. 15
沙门氏菌 (/25 g)	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌 (CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789. 10 第二法
a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 执行; *霉菌的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 JJF 1070 的规定。

### 2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 2.7 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定, 农药残留限量应符合 GB 2763 的有关规定, 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定, 营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

### 3 检验

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

附录 A

# Q/NJZL

## 南京泽朗生物科技有限公司企业标准

Q/NJZL 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

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、 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>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群 / (CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 中的平板计数法
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。



附录 B

# 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标准备案章  
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 定量包装商品质量监督管理办法
- 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 10458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 10459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、木犀科粗杜女贞苦丁茶、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。	目视。
组织形态	颗粒或粉末状，无结块，冲溶后呈均匀的悬混液。	目视。
气味与滋味	具有产品特有的气味与滋味，无异味。	嗅、尝。
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>b</sup> / ( $\mu$ g/kg)	$\leq$ 50	GB/T 5009.185
米酵菌酸 <sup>c</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) / (mg/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>1</sup>	5×10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	10	10 <sup>1</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。



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

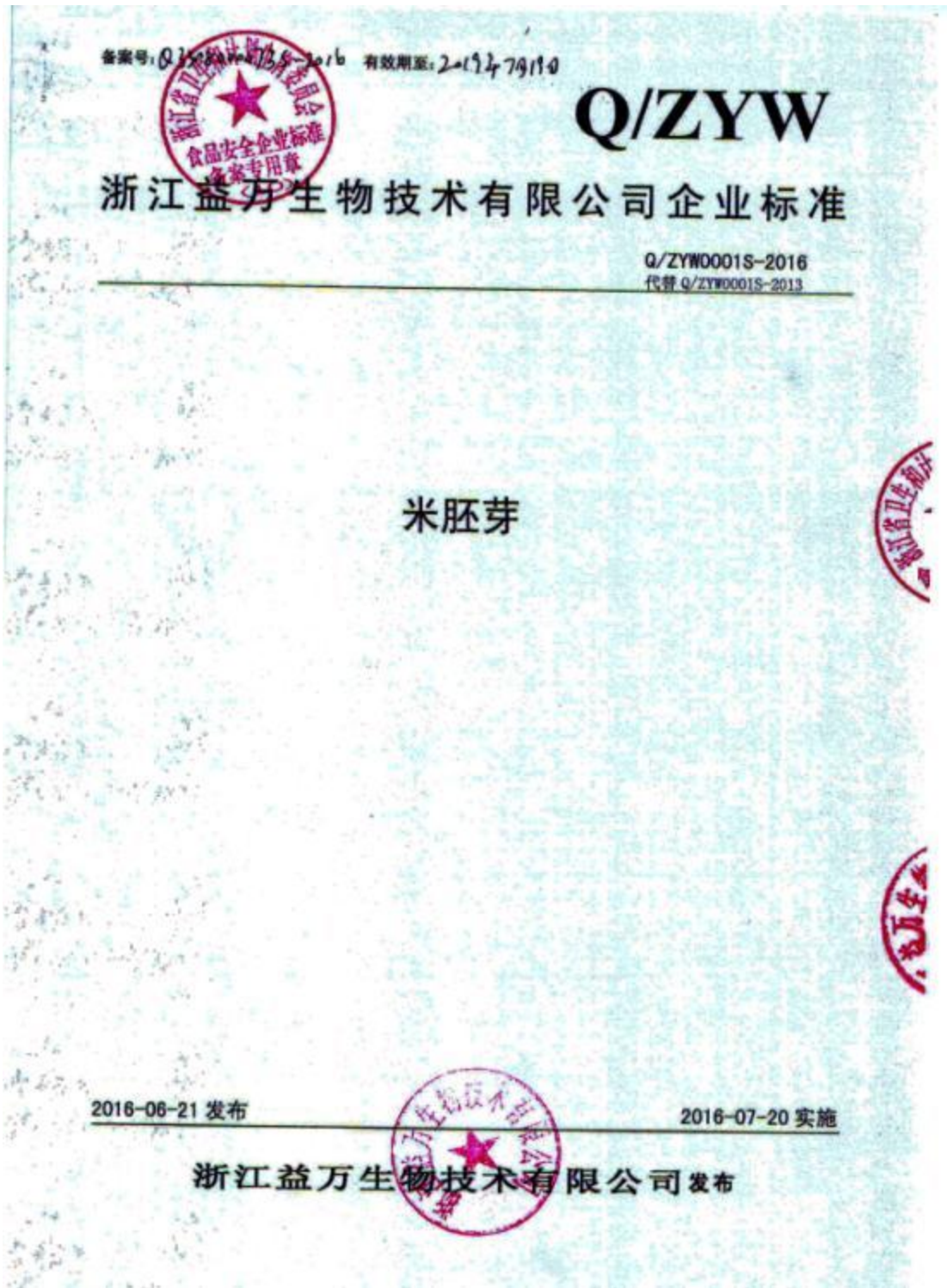
产品应储存在阴凉通风、干燥的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。产品堆放应离墙离地。

### 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 D





## 米胚芽

### 1 范围

本标准规定了米胚芽的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存要求。

本标准适用于以稻谷加工的副产品—谷胚和种皮（米胚芽）为原料，经物理提取、浓缩干燥等工艺制成的纯天然的米胚芽。

### 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 1350 稻谷

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB/T 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

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 5009.22 食品中黄曲霉毒素B<sub>1</sub>的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

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

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令 第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令 第102号（2007）《食品标识管理规定》

国家质量监督检验检疫总局令 第123号（2009）《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

### 3 要求

#### 3.1 原辅料要求

稻谷应符合GB 1350 的规定。

#### 3.2 感官要求

感官要求应符合表1 的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色泽	米黄色
滋味及气味	具有正常的气味和口感
组织形态	均匀的粉末
杂质	无霉变和杂质

Q/ZYW0001S-2016

### 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, %	≤	10
蛋白质, %	≥	4
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.2
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0
其他污染物限量		应符合GB 2762的规定

### 3.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目		指 标
菌落总数, CFU/g	≤	10 000
大肠菌群, MPN/100g	≤	40
霉菌, CFU/g	≤	50
致病菌限量		应符合GB 29921的规定

### 3.5 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

### 4 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 5 试验方法

#### 5.1 感官要求

采用眼、鼻、口、手等感觉器官对产品的外观、色泽、口感、气味的质量好坏进行评定。

#### 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 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

##### 5.2.3 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

##### 5.2.4 总砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

##### 5.2.5 黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>

按 GB/T 5009.22 规定的方法测定。

##### 5.2.6 其他污染物限量

按 GB 2762 规定的方法测定。

#### 5.3 微生物指标

##### 5.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

**5.3.2 大肠菌群**

按 GB/T 4789.3-2003 规定的方法检验。

**5.3.3 致病菌限量**

按 GB 29921 规定的方法检验。

**5.3.4 霉菌**

按 GB 4789.15 规定的方法检验。

**5.4 净含量**

按 JJF 1070 中规定的方法检验。

**6 检验规则****6.1 出厂检验**

6.1.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

6.1.2 出厂检验项目包括感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

**6.2 型式检验**

6.2.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 正式生产时，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家质量监督机构提出要求时。

6.2.2 型式检验项目包括要求中的全部项目。

**6.3 组批**

在原料及生产条件基本相同的条件下，同一班组生产的产品为一批。

**6.4 抽样方法和抽样数量**

在同一批次产品中按销售包装的千分之一比例随机抽样，尾数不足一千以一千计，一次抽样不得少于3盒（每盒为10袋，每袋为3g），其中一盒供微生物检验，一盒供理化检验，一盒留样备查。

**6.5 判定规则**

6.5.1 检验结果全部符合本标准要求的产品，判为合格品。

6.5.2 微生物指标检验不符合标准要求，不得复检，判该批产品为不合格品。其他指标不符合本标准要求时，可在抽样批次中加倍抽样复检，以复检结果为准，复检后仍不符合本标准要求判该批产品为不合格品。

**7 标志、标签、包装、运输和贮存****7.1 标志、标签**

产品标签应符合GB 7718、GB 28050和《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。

**7.2 包装**

7.2.1 包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味，符合相应的食品安全国家标准的有关规定。

7.2.2 外包装纸箱应符合 GB/T 6543 的规定，包装应牢固，确保内容物在运输和贮存过程中不受挤压。

**7.3 运输**

运输工具必须清洁卫生，不得与有毒、有异味、有腐蚀性等货物混运。运输途中应防止挤压、烈日曝晒、雨淋，装卸时应轻搬轻放，严禁抛掷。

Q/ZYR0001S-2016

7.4 贮存

7.4.1 贮存仓库应清洁、干燥、阴凉通风、无鼠虫害。

7.4.2 产品应高地、离端、离顶，不应与有毒、有害、有异味、易腐败变质或潮湿的物品同库存放。

7.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为12个月。

---



## 编制说明

固体饮料是以生姜提取物、枳椇子提取物、白芷提取物、薄荷提取物、藿香提取物、金银花提取物、鸡内金提取物、酸枣仁提取物、鱼腥草提取物、玉竹提取物、桑叶提取物、益智仁提取物、黄精提取物、枸杞提取物、荷叶提取物、山楂提取物、玫瑰茄提取物、重瓣红玫瑰提取物、蛹虫草提取物、山药提取物、蝮蛇提取物、人参（人工种植5年及5年以下）提取物、茯苓提取物、甘草提取物、桔梗提取物、橘皮提取物、砂仁提取物、辣木叶（经粉碎）、铁棍山药粉、小麦胚芽粉、脱脂高钙奶粉、脱脂奶粉、牛初乳粉、黑咖啡粉、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、酪蛋白酸钠、单双甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、磷酸氢二钾、六偏磷酸钠、二氧化硅）、牡丹籽油、丹凤牡丹花（经粉碎）、地瓜叶（红薯叶）粉、芹菜粉、秋葵粉、无花果粉、红薯粉、洋姜粉、姜粉、西兰花粉、木瓜粉、葡萄粉、黑枸杞粉、薏米粉、红豆粉、莲子粉、芡实粉、白扁豆粉、大麦苗粉、菊粉、抹茶粉、海参粉、牡蛎粉、苹果醋、大豆膳食纤维粉、盐藻、 $\gamma$ -氨基丁酸、米胚芽、大豆分离蛋白、大豆磷脂、鱼油提取物、花生四烯酸油脂、共轭亚油酸、初乳碱性蛋白、牛奶碱性蛋白、乳矿物盐、白砂糖、冰糖、红糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、抗性糊精、低聚半乳糖、木糖醇、多聚果糖、棉籽低聚糖、低聚木糖、水苏糖、低聚甘露糖、壳寡糖、塔格糖、海藻糖、低聚果糖、聚葡萄糖、烟酸、碳酸镁、左旋肉碱、维生素E(d1- $\alpha$ -生育酚)、维生素B<sub>1</sub>(硫胺素)、维生素B<sub>2</sub>(核黄素)、维生素B<sub>6</sub>(盐酸吡哆醇)、维生素B<sub>12</sub>(氰钴胺素)、维生素C(抗坏血酸)、维生素D<sub>2</sub>(麦角钙化醇)、 $\beta$ -胡萝卜素、牛磺酸、D-泛酸钙、烟酰胺、葡萄糖酸锌、叶酸中的多种为原料，经配料或不配料、混合或不混合、干燥、制粒或不制粒、冷却、筛理、包装而成。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中霉菌的指标严于食品安全国家标准GB 7101。

河南佳禾康生物食品科技有限公司

QB