



410992S-2018



郑州四维生物科技有限公司企业标准

Q/ZSS 0008S-2018

植物固体饮料

2018-04-17 发布

2018-04-17 实施

郑州四维生物科技有限公司 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》的规则编写。

附录 A、B、C 为本标准规范性文件。

本标准由郑州四维生物科技有限公司提出。

本标准主要起草人：买新康。

H N

Q B

植物固体饮料

1 范围

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

本标准适用于以经过熟制的山药粉主要原料，辅以磷脂、低聚木糖、魔芋粉、大豆肽粉、大豆蛋白粉、改性大豆磷脂、酶解大豆磷脂、大豆膳食纤维、菊粉、小麦胚芽粉、L-阿拉伯糖、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、单双甘油脂肪酸酯、硬脂酸乳酸钠、磷酸二氢钾、二氧化硅、食用香精）、决明子粉、米糠谷物粉、白砂糖、木糖醇中的几种或全部，经过混合、包装工艺加工而成的植物固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 山药粉应符合 DBS41/ 009 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.4 低聚木糖应符合 QB/T 2984 的规定。
- 2.1.5 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.6 大豆肽粉应符合 GB/T 22492 的规定。
- 2.1.7 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.8 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.9 酶解大豆磷脂应符合 GB 30607 的规定。
- 2.1.10 大豆膳食纤维应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.11 菊粉应符合 Q/JW-C-CZ-028-2015 菊粉的规定见附录 A 和新资源食品公告（2009 年第 5 号）的规定。
- 2.1.12 小麦胚芽粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 L-阿拉伯糖应符合 QB/T 4321 的规定。
- 2.1.14 米糠谷物粉应符合 Q/HSS 0001S-2017 的规定见附录 B。
- 2.1.16 植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、单双甘油脂肪酸酯、硬脂酸乳酸钠、磷酸二氢钾、二氧化硅、食用香精）应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.17 决明子粉应符合 Q/SSF 0071S-2015 的规定见附录 C。
- 2.1.18 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.2 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	试验方法
性状	粉末状	取 5g 左右的被测样品置于一洁净的白色搪瓷皿中, 在自然光线下用肉眼观察其色泽和性状, 按标签上所述的食用方法于透明的玻璃烧杯内用 80℃ 左右蒸馏水冲溶稀释后, 立即嗅其香气, 辨其滋味, 搅拌 5min 再静置 5min 后, 观察杂质, 烧杯底部允许稍微沉淀物。
色泽	具有该产品固有色泽	
气味与滋味	具有本品固有气味和滋味, 无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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, %	≤ 5.0	GB 5009.3
磷脂(g/100g)	≥ 10	NY/T 2004
灰分(g/100g)	≤ 10	GB 5009.4
砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.12

*本标准中的铅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 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/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
霉菌(CFU/g) ≤	50				GB 4789.15
沙门氏菌(/25g)	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 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 规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB12695 的有关规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 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。


3 检验

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

H N

Q B

附录 A


 **JOYWIN**
Creating Nature & Health

Chongqing Joywin Natural Products Co., Ltd.
Xian Herb Refine Biologic Products Co., Ltd.

重庆骄王天然产物股份有限公司

Q/JW-C-CZ-028-2015

菊 粉



编 制: 苏云玲

审 核: 崔树玉

批 准: 孟祥霖

受控状态: 受 控

2015-05-01 发布 2015-05-05 试行

重庆骄王天然产物股份有限公司 发布

Add: Jianguin Baisha Industrial Park, Chongqing City, China
Tel: 86 29 88346006 Fax: 86 29 89346061 P.C: 402223

菊粉

1 范围

本标准规定了菊粉的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输与贮存。

本标准适用于以菊芋(或菊苣根)为主要原料,经预处理、浸提、过滤、除色、除盐、浓缩、喷雾干燥、混合、包装等工艺制成的菊粉。

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 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 4789.15	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 5009.12	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 14881	食品安全国家标准	食品企业通用卫生规范	
GB 15203	食品安全国家标准	淀粉糖	
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则	
GB 31621	食品安全国家标准	食品经营过程卫生规范	
GB/T 191		包装储运图示标志	
GB/T 5009.11		食品中总砷及无机砷的测定	
卫生部公告2009年第5号		卫生部关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告	
JJF 1070		定量包装商品净含量计量检验规则	
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》	

3 要求

3.1 原料要求

3.1.1 菊芋或菊苣根

应符合国家相关标准及有关规定。

3.1.2 其它原辅料

应符合国家相关标准及有关规定。



版本：A版 修订状态：第0次修订

Chongqing Joywin Natural Products Co., Ltd.
Xian Herb Refine Biologic Products Co., Ltd.

3.2 感官要求

应符合表1规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽及形态	淡黄色至黄色细小颗粒与粉末的混合物，无结块	将样品置于洁净白色容器中，在光线充足的条件下目测、鼻嗅、口尝
滋味及气味	具有本品固有的滋味及气味，无异味	
杂质	无正常视力可见的外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表2规定。

表2 理化指标

项目		指标			检验方法
		合格品	一级品	特级品	
菊粉（果糖聚合体的混合物）g/100g	≥	86.0	90.0	95.0	附录A
其他糖类（葡萄糖+果糖+蔗糖）（g/100g）	≤	14.0	10.0	5.0	
水分/（g/100g）	≤	4.5			GB 5009.3
灰分（g/100g）	≤	0.2			GB 5009.4
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤	0.2			GB/T 5009.11
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤	0.2			GB 5009.12
汞（Hg）（mg/kg）	<	0.01			GB 5009.17
镉（Cd）（mg/kg）	<	0.01			GB 5009.15
PH		5-7			GB/T 9724

3.4 微生物

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）	≤	1000	GB 4789.2
大肠菌群（MPN/g）		不得检出	GB 4789.3
霉菌及酵母 /（CFU/g）	≤	50	GB 4789.15

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂的质量应符合相应的国家安全标准和公告的规定。

Chongqing Joywin Natural Products Co., Ltd.
Xian Herb Refine Biologic Products Co., Ltd.

版本：A版 修订状态：第0次修订

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 和相关公告的规定。

3.6 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定及国家有关规定和公告。

3.7 净含量

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

3.8 食品加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

同一批投料、同一生产线、同一班次生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

产品出厂前，由公司质检部门逐批随机抽取样品，样品总量不少于 300g，样品分为 2 份，1 份供检验用，1 份供复检备用。型式检验加倍抽样。

4.3 检验分类

4.3.1 出厂检验

出厂检验项目为感官、净含量、理化指标和微生物指标。产品应经公司质检部门逐批检验合格并附产品合格证明后方可出厂。

4.3.2 型式检验

型式检验项目为本标准 3.2、3.3、3.4、3.6 中规定的所有项目。有下列情况之一时，进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 正常生产情况下每半年一次；
- c) 原料、配方及生产工艺有改变时；
- d) 停产半年后恢复生产时；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- f) 国家行政管理部门提出型式检验要求时。

4.4 判定规则

检验结果全部符合本标准要求时，则判定该批产品为合格品。检验结果中有一项以上（含一项）指标不符合本标准要求时，以复检备用样品或以相同批次产品加倍抽样，对不合格项目进行复检，如复检仍有不合格项，则判定该批产品为不合格品。



版本：A版 修订状态：第0次修订

Chongqing Joywin Natural Products Co., Ltd.
Xian Herb Refine Biologic Products Co., Ltd.

A.4 分析步骤

A.4.1 样品溶液制备

精密称取样品适量，于 25mL 容量瓶中，加入纯水超声溶解并定容，用 0.45um 微孔滤膜过滤，收集滤液，作为待测试样溶液。

A.4.2 测定

A.4.2.1 接通蒸发光散射检测器电源，设置漂移管温度 85℃，空气流速：2.5L/min，预热稳定，测定前安上色谱柱，柱温为 30℃。以 0.8mL/min 的流速通入流动相平衡。待基线稳定后即可进样，进样量为 10μL。

A.4.2.2 将标准溶液在 8mg/L~250mg/L 范围内（可根据实际情况调节）配制成 5 个不同浓度的标准溶液系列，分别进样后，以标样浓度的对数对峰面积对数做标准曲线。线性相关系数应为 0.995 以上。

A.4.3 计算

样品中各组分的百分含量按式（1）计算：

$$X_i = \frac{10^{K_i} \times V}{1000 \times m} \times 100 \quad \dots\dots\dots (1)$$

式中：

X_i 一样品中组分 i （果糖、葡萄糖、蔗糖）占干物质的百分含量（质量分数），%；

K_i 一样品中组分 i （果糖、葡萄糖、蔗糖）的峰面积 A_i 对数带入标准曲线计算的浓度对数；

V 一样品的稀释体积，单位为毫升（mL）；

m 一称取样品的质量，单位为毫克（mg）。

样品中菊粉的百分含量按式（2）计算：

$$\text{菊粉含量}\% = 100 - \sum X_i \quad \dots\dots\dots (2)$$

式中：

$\sum X_i$ 一样品中组分 i （果糖、葡萄糖、蔗糖）占干物质的百分含量（质量分数）之和，%。



版本：A版 修订状态：第0次修订

Chongqing Joywin Natural Products Co., Ltd.
Xi'an Herb Refine Biologic Products Co., Ltd.**5 标志、标签、包装、运输和贮存****5.1 标志、标签**

应符合 GB/T 191、GB 7718 及 GB 28050 的规定。

5.2 包装

应符合国家相关标准及有关规定。

5.3 运输和贮存

应符合 GB 31621 的规定。

附录 A

(规范性附录)

菊粉含量的测定**A.1 概要**

菊粉是指从菊科植物中提取的果糖聚合物，通过高效液相色谱法，分离出单糖和二糖，根据保留时间采用外标法计算出单糖和二糖的含量，再按 100% 减去单糖和二糖的含量计算出菊粉含量。

A.2 试剂**A.2.1 乙腈（色谱级）****A.2.2 水：二次蒸馏水或超纯水（过 0.45 μ m 水系微孔滤膜）**

A.2.3 标准溶液：果糖、葡萄糖、蔗糖分别用超纯水配制成约 0.20mg/mL、0.20 mg/mL、0.40 mg/mL 的水溶液（可根据实际情况调节）。

A.2.4 流动相：A：乙腈 B：纯水（可根据实际情况调节）

时间 min	0	20	21	35
A%	70	30	70	70
B%	30	70	30	30

A.3 仪器

A.3.1 高效液相色谱仪（配有蒸发光散射检测器和恒温系统）。

A.3.2 流动相真空抽滤脱气装置及 0.45 μ m 微孔膜。

A.3.3 色谱柱：糖分析柱

A.3.4 分析天平：感量 0.00001g

A.3.5 微量注射器：25 μ L

附录 B

Q/HSS 0001S-2017

编制说明

本标准适用于以米糠粉、玉米粉、高粱粉、苡麦粉、小麦粉中的几种为原料，经配料、混合、包装而成的米糠谷物粉。

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《其他粮食加工品生产许可证审查细则》和 GB 2715《食品安全国家标准 粮食》，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南四维生物技术有限公司

2017年7月11日

H N
Q B



412028S-2017



河南四维生物技术有限公司企业标准

Q/HSS 0001S-2017

米糠谷物粉

2017-08-29 发布

2017-08-29 实施

河南四维生物技术有限公司 发布

Q/HSS 0001S-2017

前 言

本标准文本按 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 为本标准规范性文件。

本标准由河南四维生物技术有限公司提出并起草。

本标准起草人：徐照勇、买新康、郑明军。

H N
Q B

米糠谷物粉

1 范围

本标准规定了米糠谷物粉的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以米糠粉、玉米粉、高粱粉、苡麦粉、小麦粉中的几种为原料，经配料、混合、包装而成的米糠谷物粉。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 米糠粉应符合 Q/DLFZ 0004S 的规定。(见附录 A)

2.1.2 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。

2.1.3 高粱粉应符合 DB37/T 1401 的规定。

2.1.4 苡麦粉应符合 GB/T 13360 的规定。

2.1.5 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	指标	试验方法
性状	粉状	从样品中取出适量，置于白磁盘中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，并检查有无外来杂质
气味与滋味	具有本产品应有的滋味、气味、无异味	
杂质	无正常视力外来可见杂质	

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, %	≤ 10.0	GB 5009.3
灰分, %	≤ 10.0	GB 5009.4
含砂量, %	≤ 0.02	GB/T 5508
磁性金属物, g/kg	≤ 0.003	GB/T 5509
粗粒度 (CQ20 号筛通过率), % ≥	90	GB/T 5507
脂肪酸值, mg/100g	≤ 80	GB/T 5510
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
六六六, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
溴氰菊酯, mg/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.110
甲基毒死蜱, mg/kg	≤ 5	GB 23200.9

*指标严于食品安全国家标准 GB 2762

Q/HSS 0001S-2017

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

食品中真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；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。

3 检验

出厂检验项目：感官、水分、净含量及允许短缺量、粗细度、灰分的检验；型式检验按国家有关规定执行。

H N
Q B

Q/HSS 0001S-2017

编制说明

本标准适用于以米糠粉、玉米粉、高粱粉、莜麦粉、小麦粉中的几种为原料，经配料、混合、包装而成的米糠谷物粉。

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《其他粮食加工品生产许可证审查细则》和 GB 2715《食品安全国家标准 粮食》，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

H N

河南四维生物技术有限公司

2017年7月11日

Q B

附录 C

Q/SSF 0071S—2015

- 3.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。
- 3.7.3 保证不使用和添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可之外的任何物质。
- 3.8 生产加工过程的卫生要求
应符合 GB 12695 的规定。

4 检验方法

4.1 感官要求

- 4.1.1 色泽、滋味和气味、组织形态、杂质：取约 5g 被测样品于洁净的白瓷盘中（或 100ml 烧杯中），用肉眼在自然光线下观察其色泽、组织形态和杂质，嗅其气味，尝其滋味。
- 4.1.2 冲调性：取约 5g 被测样品于 250ml 烧杯中，用约 200ml 温度 80℃ 左右的开水冲调并搅拌均匀，用肉眼在自然光线下观察其组织形态，嗅其气味，尝其滋味。

4.2 理化指标

- 4.2.1 水分：按 GB 5009.3 执行。
- 4.2.2 大黄酚：按《中华人民共和国药典》一部《决明子》中大黄酚含量的测定方法执行。
- 4.2.3 总砷：按 GB/T 5009.11 执行。
- 4.2.4 铅：按 GB 5009.12 执行。
- 4.2.5 苯甲酸、山梨酸：按 GB/T 5009.29 执行。
- 4.2.6 糖精钠：按 GB/T 5009.28 执行。
- 4.2.7 甜蜜素：按 GB/T 5009.97 执行。
- 4.2.8 胭脂红、苋菜红、柠檬黄和日落黄：按 GB/T 5009.35 执行。

4.3 微生物限量

- 4.3.1 样品的采样及处理：按 GB 4789.1 执行。
- 4.3.2 沙门氏菌：按 GB 4789.4 执行。
- 4.3.3 金黄色葡萄球菌：按 GB 4789.10 中第二法的规定执行。
- 4.3.4 菌落总数：按 GB 4789.2 执行。
- 4.3.5 大肠菌群：按 GB 4789.3 执行。
- 4.3.6 霉菌：按 GB 4789.15 执行。
- 4.4 净含量允差：按 JJF 1070 的规定执行。
- 4.5 农药残留限量：按 GB 2763 的规定执行。

5 检验规则

5.1 组批和抽样

以同一次投料，同一班次生产的同品种、同一规格的产品为一批。在每批产品中随机进行抽样，抽样基数不少于 200 个销售包装，2kg 以下包装的抽样数量为 6 个销售包装，2kg 及以上大包装产品应从 6 个大包装中分别取样，分装成 6 个小包装（每个小包装产品质量不小于 200g），抽样质量不得少于 1kg。

5.2 出厂检验

- 5.2.1 产品应经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。
- 5.2.2 出厂检验项目为感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群和净含量。

5.3 型式检验

- 5.3.1 型式检验为本标准 3.2~3.5 的全部项目。
- 5.3.2 型式检验每半年进行一次，有下列情形时，也应进行。
- 新品投产时；
 - 停产半年再恢复生产时；
 - 当原料、设备、工艺有较大变化可能影响产品质量时；

Q/SSF

陕西森弗天然制品有限公司企业标准

Q/SSF 0071S—2015

决明子粉

食品企业产品标准备案专用章
Q/010000—5615 S—2015
陕西省卫生和计划生育委员会
有效期至 2018年 10月 22日



2015-07-18 发布

2015-10-18 实施

陕西森弗天然制品有限公司 发布

Q/SSF 0071S—2015

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。
本标准由陕西森弗天然制品有限公司提出。
本标准由陕西森弗天然制品有限公司负责起草。
本标准主要起草人：金新康、张建平。
本标准属首次发布。

决明子粉

1 范围

本标准规定了决明子粉的技术要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以决明子为原料，经水提取、浓缩、适量加入麦芽糊精、喷雾干燥、包装制成的决明子粉。

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 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 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 5009.28	食品中糖精钠的测定
GB/T 5009.29	食品中山梨酸、苯甲酸的测定
GB/T 5009.35	食品中合成着色剂的测定
GB/T 5009.97	食品中环己基氨基磺酸钠的测定
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 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB 12695	饮料企业良好生产规范
GB/T 14187	包装容器 纸桶
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/T 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

《中华人民共和国药典》一部

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

Q/SSF 0071S—2015

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 决明子：应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

3.1.2 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。

3.1.3 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

项 目	要 求
色泽	呈淡黄色或乳白色或棕色至深棕色
滋味和气味	具有决明子粉特有的滋味及气味，滋味微苦，无异味
组织形态	呈细粉末状，松散，无结块
冲调性	在温水中极易完全溶解，允许有轻微的浑浊和沉淀，不得有焦屑
杂质	无肉眼可见外来杂质，无焦粉粒和黑点

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2

项 目	指 标
水分/(g/100g)	≤ 5.0
大黄酚/(mg/100g)	≥ 50.0
总砷（以As计）/(mg/kg)	≤ 0.5
铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤ 1.0
苯甲酸/(g/kg)	不得检出
山梨酸/(g/kg)	不得检出
糖精钠/(g/kg)	不得检出
甜蜜素/(g/kg)	不得检出
胭脂红、苋菜红、柠檬黄和日落黄/(g/kg)	不得检出

3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表 3

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	0	100	1000
菌落总数/(CFU/g) ≤	1000			
大肠菌群/(MPN/g) ≤	0.4			
霉菌/(CFU/g) ≤	50			

3.5 净含量允差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

3.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

3.7 原料及食品添加剂

3.7.1 原料及食品添加剂均符合国家法律、法规及有关规定。

d) 国家质量监督机构提出要求时。

5.4 判定规则

5.4.1 检验结果全部项目符合本标准规定时, 判该批产品为合格品;

5.4.2 检验项目有不合格项目, 可以从该批产品中加倍抽取样品复检, 若复检结果仍有一项指标不合格, 则判定该批产品不合格。微生物限量指标有一项不合格, 则判该批产品不合格, 且不得复检。

6 标签、包装、运输和贮存

6.1 标签标识

6.1.1 标签标识: 应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 外包装标识: 应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味、符合相应国家食品安全标准的要求。产品包装用塑料袋应符合 GB 9683 或 GB/T 28118 的规定, 产品外包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定, 产品外包装用纸桶应符合 GB/T 14187 的规定。

6.2.2 销售包装应完整、严密、无破损。

6.3 运输

产品在运输过程中应轻装轻卸、注意防雨、防晒、防挤压、防污染, 运输工具应清洁、干燥, 不得与有毒、有害、有异味物品混装混运。

6.4 贮存

产品应贮存于阴凉、通风、干燥的成品库内, 不得直接接触地面、墙面, 堆码高度不得高于8个外包装箱的高度, 仓库应有防鼠、防尘、防潮设施, 并不得与有毒有害物质混放。

在规定的贮运条件下, 在包装完好和未经启封的情况下, 产品保质期为24个月。

编制说明

本标准适用于以经过熟制的山药粉主要原料，辅以磷脂、低聚木糖、魔芋粉、大豆肽粉、大豆蛋白粉、改性大豆磷脂、酶解大豆磷脂、大豆膳食纤维、菊粉、小麦胚芽粉、L-阿拉伯糖、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、单双甘油脂肪酸酯、硬脂酸乳酸钠、磷酸二氢钾、二氧化硅、食用香精）、决明子粉、米糠谷物粉、白砂糖、木糖醇中的几种或全部，经过混合、包装工艺加工而成的植物固体饮料。

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/T 29602《固体饮料》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

郑州四维生物科技有限公司

Q B