



410999S-2018



海而思（郑州）科技有限公司企业标准

Q/HZK 0012S-2018

茯苓鸡内金钙锌强化固体饮料

2018-04-18 发布

2018-04-18 实施

海而思（郑州）科技有限公司 发布

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。

本标准中附录 A 为规范性文本。

本标准由海而思（郑州）科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：许雅静、赵俊颖。

本标准自实施之日起代替 Q/HZK 0012S-2016。

H N

Q B

茯苓鸡内金钙锌强化固体饮料

1 范围

本标准规定了茯苓鸡内金钙锌强化固体饮料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以白砂糖、麦芽糊精、食用葡萄糖、茯苓提取物、鸡内金提取物、山楂提取物、山药提取物、麦芽提取物、白扁豆提取物、天门冬氨酸钙、葡萄糖酸锌、甜菊糖苷、焦糖色、奶粉、柠檬酸为原料，经粉碎、混合、成型、干燥、装袋、包装而成的固体饮料。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 茯苓提取物、鸡内金提取物、山楂提取物、山药提取物、麦芽提取物、白扁豆提取物应符合 Q/NJZL 0003S，附录 A 的规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB13104 的规定。

2.1.3 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。

2.1.4 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.5 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.7 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.8 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.9 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。

2.1.10 天门冬氨酸钙应符合 GB 29226 的规定。

2.1.11 奶粉应符合 GB 19644 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	颗粒状或粉末状	从样品中取出 10g，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	淡棕色	
气味	具有原料特有的气味，无异味	
滋味	味微甜，具有原料特有的滋味，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	≤ 5.0	GB 5009.3
灰分， g/100g	≤ 5.0	GB 5009.4
甜菊糖苷（以甜菊醇当量计）， g/kg	≤ 1.6	DBS22/ 007
钙（以 Ca 计）， mg/kg	2500~10000	GB 5009.92
锌（以 Zn 计）， mg/kg	60~180	GB 5009.14
总砷（以 As 计）， mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 本品添加 8 倍水以上冲调后饮用。			

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/g	5	2	1000	50000	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
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
霉菌, CFU/g	≤	50			GB 4789.15
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 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 的规定。

2.6 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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；兽药残留限量应符合国家标准相关规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数测定、大肠菌群计数的检验。型式检验按国家有关规定执行。

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

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、莲心、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 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

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备用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。

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。



编制说明

本标准适用于以白砂糖、麦芽糊精、食用葡萄糖、茯苓提取物、鸡内金提取物、山楂提取物、山药提取物、麦芽提取物、白扁豆提取物、天门冬氨酸钙、葡萄糖酸锌、甜菊糖苷、焦糖色、奶粉、柠檬酸为原料，经粉碎、混合、成型、干燥、装袋、包装而成的固体饮料。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 7101《食品安全国家标准 饮料》标准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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

海而思（郑州）科技有限公司

H N

Q B