



410069S-2026

河南吉尔木食品有限公司企业标准

Q/HJS 0006S-2026

固态复合调味料

2026-01-19 发布

2026-01-19 实施

河南吉尔木食品有限公司 发布

前言

本标准的附录 A、附录 B、附录 C、附录 D、附录 E、附录 F、附录 G、附录 H 为规范性附录。

本标准由河南吉尔木食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南吉尔木食品有限公司。

本标准主要起草人：曹现伟、鲁吉学。

本标准自发布实施日起代替 Q/HJS 0006S-2025。

H N

Q B

固态复合调味料

1 范围

本标准规定了固态复合调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用菌或其粉状制品【香菇、草菇、平菇、木耳、猴头菇、竹荪、松口蘑（松茸）、口蘑、羊肚菌、双孢蘑菇（双孢菇）、鹿茸菇、牛肝菌、杏鲍菇中的一种或几种】或以香辛料（颗粒或粉末）【孜然、香菜籽、菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、芫荽、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、香叶（月桂叶）、芒果、薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至（披萨草）、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、白欧芥、丁香、罗晃子、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香莱兰、花椒、麻椒、干姜、当归中的一种或几种】为主要原料；添加或不添加（颗粒或其粉状制品）红枣、枸杞子、栀子、罗汉果、刀豆、小蓟、山药、山楂、马齿苋、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、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、赤小豆、阿胶、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、胖大海、香橼、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、淡竹叶、淡豆豉、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、紫苏、紫苏籽、葛根、芝麻、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、陈皮、黑桑椹、茯苓、黄精、阿胶、银耳、茶树菇、蛹虫草（虫草花）、鸡油菌、花生、黄豆、青豆、豌豆、腰果、核桃仁；添加或不添加脱水蔬菜或其粉状制品【胡萝卜（粒）、青梗菜、玉米、甘蓝、芥菜、番茄片、黄秋葵、黄花菜、辣椒、芹菜、荆芥中的一种或几种】、脱水藻类（脱水裙带菜、脱水紫菜、脱水海带、脱水海苔中的一种或几种）、香菜籽、芥末籽、牛蒡根、薏仁米、蜜枣、干贝、虾皮、海底椰、黑豆、红豆、人参（人工种植，五年及五年以下）、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参（花旗参）、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红、酸角、枇杷叶、五指毛桃、柠檬片、苹果干、雪梨干、无花果、红茶、茉莉花、食用盐、冰糖、白砂糖、水解植物蛋白粉、酵母抽提物、酵母调味料、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、琥珀酸二钠、氨基乙酸（又名甘氨酸）（增味剂）、柠檬酸、甘油（又名丙三醇）、L-丙氨酸（增味剂）、牛肉粉、大豆油、菜籽油、芝麻油、橄榄油、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、食用葡萄糖、菌汤膏、草菇老抽、香兰素、乙基麦芽酚、鸡肉粉、鸡精调味料、味精、酱油粉、咖喱粉、酶解固态复合调味料、二氧化硅、食品用香精、食品用香料、麦芽糊精、食用淀粉中的一种或几种；添加或不添加植物提取物【香菇提取物（水提取）、姜提取物（水提取）、绿茶提取物（水提取）、枣提取物（水提取）、黑胡萝卜提取物（水提取）、雪梨提取物（水提取）、

猕猴桃提取物（水提取）中的一种或几种】；经预处理（挑拣、粉碎）或不经预处理、配料、混合或不混合、造粒或不造粒、干燥或不干燥、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食固态复合调味料。

根据添加原辅料及食用方法不同产品可分为：即食固态复合调味料、非即食固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 香辛料（颗粒或粉末）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.2 红枣、枸杞子、栀子、砂仁、罗汉果、丁香、八角、茴香、刀豆、小蓟、山药、山楂、马齿苋、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、阿胶、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、姜（生姜、干姜）、枳椇子、胖大海、香橼、桃仁、桑叶、桑椹、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（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、陈皮、黑桑椹、茯苓、黄精、阿胶应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.3 银耳应符合 NY/T 834、GB 7096 的规定。
- 2.1.4 草菇、平菇、竹荪、松口蘑（松茸）、口蘑、羊肚菌、杏鲍菇、木耳、猴头菇、茶树菇、鸡油菌、香菇、双孢蘑菇（双孢菇）、鹿茸菇、牛肝菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.5 蛹虫草（虫草花）应符合原卫计委公告（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.6 花生、黄豆、青豆、豌豆、腰果、核桃仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 脱水蔬菜应干燥、清洁、卫生、无虫蛀，无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.8 脱水藻类应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.9 香菜籽应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 芥末籽应符合 GB/T 32730 的规定。
- 2.1.11 牛蒡根应符合国家卫生计生委《关于牛蒡作为普通食品管理有关问题的批复》（国卫食品函〔2013〕83 号）的规定。
- 2.1.12 蜜枣应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.13 干贝、虾皮应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.14 海底椰应干净、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.15 薏仁米应符合 GB/T 43715 的规定。
- 2.1.16 黑豆、红豆应符合 GB 1352 的规定。

- 2.1.17 人参（人工种植，五年及五年以下）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。
- 2.1.18 党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参（花旗参）、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合国家卫生健康委员会 2023 年第 9 号公告的规定。
- 2.1.19 地黄、天冬、麦冬、化橘红应符合国家卫生健康委员会 2024 年第 4 号公告的规定。
- 2.1.20 酸角应符合卫生部《关于调整“酸角”作为普通食品原料使用问题的批复》（卫监督函〔2008〕318 号）的规定。
- 2.1.21 枇杷叶应符合原国家卫生和计划生育委员会《关于批准番茄籽油等 9 种新食品原料的公告》（2014 年第 20 号）的规定。
- 2.1.22 五指毛桃应符合国卫办食品函〔2014〕205 号的规定。
- 2.1.23 柠檬片、苹果干、雪梨干、无花果应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.24 红茶应符合 NY/T 780 的规定。
- 2.1.25 茉莉花应符合 NY/T 1506 的规定。
- 2.1.26 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.27 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.28 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.29 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.30 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.31 鸡精调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.32 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.33 酱油粉、固态复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.34 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.35 酵母调味料应符合 QB/T 5951 的规定。
- 2.1.36 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.37 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.38 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.39 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.40 鸡肉粉、牛肉粉应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.41 水解植物蛋白粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.42 香菇提取物（水提取）应符合 Q/HSJS 0002S 的规定，见附录 A。
- 2.1.43 姜提取物（水提取）应符合 Q/HSJS 0003S 的规定，见附录 B。
- 2.1.44 绿茶提取物（水提取）应符合 Q/HSJS 0004S 的规定，见附录 C。
- 2.1.45 枣提取物（水提取）应符合 Q/HSJS 0005S 的规定，见附录 D。

- 2.1.46 黑胡萝卜提取物（水提取）应符合 Q/HSJS 0006S 的规定，见附录 E。
- 2.1.47 雪梨提取物（水提取）应符合 Q/HSJS 0008S 的规定，见附录 F。
- 2.1.48 猕猴桃提取物（水提取）应符合 Q/HSJS 0011S 的规定，见附录 G。
- 2.1.49 酶解固态复合调味料应符合 Q/HSJS 0012S 的规定，见附录 H。
- 2.1.50 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.51 芝麻油应符合 GB/T 8233 的规定。
- 2.1.52 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.53 食用葡萄糖应符合 GB/T 20882.1 的规定。
- 2.1.54 菌汤膏应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.55 草菇老抽应符合 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.56 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.57 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.58 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.59 氨基乙酸（又名甘氨酸）应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.60 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.61 甘油（又名丙三醇）应符合 GB 2760 的规定。
- 2.1.62 大豆油应符合 GB/T 1535 的规定。
- 2.1.63 菜籽油应符合 GB/T 1536 的规定。
- 2.1.64 芝麻油应符合 GB/T 8233 的规定。
- 2.1.65 橄榄油应符合 GB/T 23347 的规定。
- 2.1.66 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.67 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 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	检验方法
性 状	粉末状或颗粒状	取适量试样，倒入一烧杯中，自然光下用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，无霉变，无虫蛀	

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, %	≤ 20	GB 5009. 3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 58	GB 5009. 44
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009. 12
无机砷 ^a (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009. 11
3-氯-1,2-丙二醇 ^b , mg/kg	≤ 1.0	GB 5009. 191
阿斯巴甜 ^c , g/kg	≤ 2.0	GB 5009. 263
注: *本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 对于无机砷限量, 可先测定其总砷, 当总砷含量不超过无机砷限量值时, 可判定符合限量要求而不必测定无机砷, 否则需测定无机砷含量再作判定; 对于甲基汞限量, 可先测定其总汞, 当总汞含量不超过甲基汞限量值时, 可判定符合限量要求而不必测定甲基汞, 否则需测定甲基汞含量再作判定。 b 仅限添加水解植物蛋白粉的产品。 c 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。		

2.4 微生物限量

即食产品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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	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
注 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 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，食药物质和新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量；即食产品还需要检测菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

附录 A：香菇提取物



河南素佳生物科技有限公司企业标准

Q/HSJS 0002S-2023

香菇提取物

2023-08-15 发布

2023-08-15 实施

河南素佳生物科技有限公司 发布

前言

附录 A 为本标准规范性附录。

本标准由河南素佳生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南素佳生物科技有限公司。

本标准主要起草人：曹现伟、冯强林、鲁吉学。

本标准自发布之日起替代 Q/HJS 0002S 2023（备案号 411272S 2023，2023 05 18 发布实施）。

H N

Q B

香菇提取物

1 范围

本标准规定了香菇提取物的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于固体（粉末）香菇提取物、半固体（膏状）香菇提取物、液体香菇提取物。

固体（粉末）香菇提取物：以香菇为主要原料，经热水提取、过滤、浓缩、离心或不离心、添加或不添加麦芽糊精调配、喷雾干燥、粉碎或不粉碎、混合或不混合、包装而成的香菇提取物（用于食品加工用配料，不直接食用）；

半固体（膏状）香菇提取物：以香菇为主要原料，经热水提取、过滤、浓缩、离心或不离心、添加或不添加麦芽糊精调配、灌装而成的香菇提取物（用于食品加工用配料，不直接食用）；

液体香菇提取物：以香菇为主要原料，经热水提取、过滤、浓缩、离心或不离心、灌装而成的香菇提取物（用于食品加工用配料，不直接食用）。

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 香菇应符合 GB 7096 和 GB/T 38581 的规定。

2.1.3 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 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			检 验 方 法
	固 体（粉 末）	半 固 体（膏 状）	液 体	
性 状	粉末状，无结块	膏 状	液 态	取适量试样倒入一烧杯中，自然光下用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽			
气、滋味	具有产品应有的气、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
	固 体（粉 末）	半 固 体（膏 状）	液 体	

Q/HSJS 0002S-2023

水分, %	≤	7.0	/	/	GB 5009.3
粗多糖(以葡萄糖计), %	≥	5.0	3	0.5	附录 A
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5			GB 5009.11
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.28			GB 5009.12
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤	0.5			GB 5009.15
甲基汞(以 Hg 计), mg/kg	≤	0.1			GB 5009.17
注 1:对于无机砷限量,可先测定其总砷,当总砷含量不超过无机砷限量值时,可判定符合限量要求而不必测定无机砷,否则需测定无机砷含量再作判定;对于甲基汞限量,可先测定其总汞,当总汞含量不超过甲基汞限量值时,可判定符合限量要求而不必测定甲基汞,否则需测定甲基汞含量再作判定。					
注 2:铅*的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。					

2.4 微生物限量

2.4.1 固体(粉末)香菇提取物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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
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
霉菌, CFU/g	≤	50			GB 4789.15
注 a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.4.2 半固体(膏状)、液体香菇提取物微生物限量应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

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
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	1	100	1000	GB 4789.10
霉菌, CFU/mL	≤	20			GB 4789.15
酵母, CFU/mL	≤	20			GB 4789.15
注 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 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

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：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群；固体（粉末）香菇提取物还应检验水分。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A

(规范性附录)

粗多糖含量的测定

方法来源:该方法参照 SN/T 4260-2015 编制,其中 A.3 部分(试样处理)代替 SN/T 4260 中 8.1(样品处理)。

A. 试剂

A.1.1 硫酸、无水乙醇、苯酚、80%乙醇溶液、葡萄糖(使用前应于 105℃ 恒温烘干至恒重)、糖化酶

A.1.2 80%苯酚溶液:称取 80g 苯酚于 100mL 烧杯中,加水溶解,转至 100mL 棕色容量瓶中定容,置 4℃ 冰箱中避光保存。

A.1.3 100mg/L 标准葡萄糖溶液:称取 0.100g 葡萄糖于 100mL 烧杯中,加水溶解,定容 1000mL,置 4℃ 冰箱中保存。

A.2 仪器和设备

可见分光光度计、分析天平、超声波提取器、涡旋振荡器、离心机: 4000r/min

A.3 试样处理

取试样 2.5g 或 2.5mL 置于 25mL 容量瓶中,加水定容至刻度线,摇匀、溶解既得 100mg/mL 的试样溶液,加糖化酶 0.5g,调 pH 至 5.0,60℃ 水浴,30min,加 100mL 无水乙醇,混匀静置后,2200xg 离心 10min,弃上清。将沉淀物用水转移至圆底烧瓶,加入 50mL 水,于 120W 超声提取 30min,重复 2 次。冷却至室温,过滤,将上清液转移至 200mL 容量瓶中,残渣洗涤 2~3 次,洗涤液转至容量瓶中,加水定容,此溶液为测定液(如颜色过深,可通过 C₁₈SPE 小柱等进行脱色处理)。

A.4 绘制标准曲线分别吸取 0mL、0.2mL、0.4mL、0.6mL、0.8mL、1.0mL 的标准葡萄糖工作溶液置于 20mL 具塞试管中,用蒸馏水补水至 1.0mL。向试液中加入 1.0mL 苯酚溶液,然后快速加入 5.0mL 硫酸(与液面垂直加入,务接触试管壁,以便与反应液充分混合),静置 10min,使用涡旋振荡器使反应液充分混合,然后将试管放置于 30℃ 水浴中反应 20min,490nm 测吸光度。以葡萄糖浓度为横坐标,吸光度为纵坐标,制定标准曲线。

A.5 比色测定

吸取 1.0mL 样品测定液于 20mL 具塞试管中,按 A.4 步骤操作,测定吸光度。

A.6 空白测定

与试样的测定平行进行,取相同量的所有试剂,采用相同的分析步骤,但不加试样。

A.7 结果计算:

样品中多糖含量以质量分数 W 计,单位: g/100g 或 g/100mL

$$W = \frac{m_1 \times V_1}{m_2 \times V_2} \times 0.9 \times 10^{-4}$$

式中:

m_1 ——从标准曲线上查得样品测定液中含糖量, μg ;

V_1 ——样品定容体积, mL;

V_2 ——比色测定时所移取样品测定液的体积, mL;

m_2 ——样品质量, g;

0.9——葡萄糖换算成葡聚糖的校正系数;

计算结果保留至小数点后两位。

A.8 重复性

在重复性条件下获得的两次独立测试结果的绝对差值不得超过算数平均值的10%。

编制说明

本标准适用于固体（粉末）香菇提取物、半固体（膏状）香菇提取物、液体香菇提取物。

固体（粉末）香菇提取物：以香菇为主要原料，经热水提取、过滤、浓缩、离心或不离心、添加或不添加麦芽糊精调配、喷雾干燥、粉碎或不粉碎、混合或不混合、包装而成的香菇提取物（用于食品加工用配料，不直接食用）；

半固体（膏状）香菇提取物：以香菇为主要原料，经热水提取、过滤、浓缩、离心或不离心、添加或不添加麦芽糊精调配、灌装而成的香菇提取物（用于食品加工用配料，不直接食用）；

液体香菇提取物：以香菇为主要原料，经热水提取、过滤、浓缩、离心或不离心、灌装而成的香菇提取物（用于食品加工用配料，不直接食用）。

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 7096《食品安全国家标准 食用菌及其制品》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南素佳生物科技有限公司

Q B

附录 B：姜提取物



河南素佳生物科技有限公司企业标准

Q/HSJS 0003S-2023

姜提取物

2023-08-15 发布

2023-08-15 实施

河南素佳生物科技有限公司 发布

前言

附录 A 为本标准规范性附录。

本标准由河南素佳生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南素佳生物科技有限公司。

本标准主要起草人：曹现伟、冯强林、鲁吉学。

H N

Q B

姜提取物

1 范围

本标准规定了姜提取物的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于固体（粉末）姜提取物、半固体（膏状）姜提取物、液体姜提取物。

固体（粉末）姜提取物：以生姜为原料，经热水提取、过滤、减压浓缩、离心或不离心、添加或不添加麦芽糊精调配、喷雾干燥、粉碎或不粉碎、混合或不混合、包装而成的姜提取物（用于食品加工用配料，不直接食用）；

半固体（膏状）姜提取物：以生姜为原料，经热水提取、过滤、减压浓缩、离心或不离心、添加或不添加麦芽糊精调配、灌装而成的姜提取物（用于食品加工用配料，不直接食用）；

液体姜提取物：以生姜为原料，经热水提取、过滤、减压浓缩、离心或不离心、灌装而成的姜提取物（用于食品加工用配料，不直接食用）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生姜应清洁卫生、无污染、无腐烂并符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 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			检 验 方 法
	固 体（粉 末）	半 固 体（膏 状）	液 体	
性 状	粉末状，无结块	膏 状	液 态	从样品中取出适量样品，倒
色 泽	具有本品应有的色泽			入一洁净烧杯中，自然光下
气 味	具有生姜特殊香气			用肉眼观察性状、色泽、杂
滋 味	具有其特征滋味			质，嗅其气味，然后以温开
杂 质	无肉眼可见外来杂质			水漱口，品其滋味

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
	固 体（粉 末）	半 固 体（膏 状）	液 体	
水分，%	≤	7.0	/	GB 5009.3

Q/HJS 0003S-2023

姜酚, %	≥	1.0	0.5	0.1	附录 A
砷(以 As 计), mg/kg	≤		0.5		GB 5009.11
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤		0.28		GB 5009.12
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤		0.1		GB 5009.15
铅*的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。					

2.4 微生物限量

2.4.1 固体(粉末)姜提取物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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
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
霉菌, CFU/g	≤		50		GB 4789.15
注 a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.4.2 半固体(膏状)、液体姜提取物微生物限量应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

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 ³	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	1	100	1000	GB 4789.10
霉菌, CFU/mL	≤		20		GB 4789.15
酵母, CFU/mL	≤		20		GB 4789.15
注 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 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

Q/HJS 0003S-2023

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：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群；固体（粉末）姜提取物还应检测水分。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

附录 A

(规范性附录)

姜酚含量的测定

A.1 原理

生姜磨碎样中的姜酚用 70%的甲醇水溶液在 70℃水浴上提取,福林酚试剂氧化姜酚中 OH 基团并显蓝色,最大吸收波长入为 280nm (或适当的波长),用没食子酸作校正标准定量姜酚。

A.2 仪器

- A.2.1 分析天平:精度 0.001 g。
- A.2.2 水浴:70℃±1℃。
- A.2.3 离心机:转速 3500 r/min。
- A.2.4 分光光度计。

A.3 试剂

- A.3.1 甲醇。
- A.3.2 碳酸钠(Na_2CO_3)。
- A.3.3 70%甲醇水溶液。
- A.3.4 福林酚(Folin-Ciocalteu): 1 mol/L。
- A.3.5 10%福林酚试剂(现配):将 20mL 福林酚试剂(A.3.4)转移到 200mL 容量瓶中,用水定容并摇匀。
- A.3.6 7.5%碳酸钠(Na_2CO_3)溶液:称取 37.50g±0.01g 碳酸钠(Na_2CO_3)(A.3.2),加适量水溶解,转移至 500 mL 容量瓶中,定容至刻度,摇匀(室温下可保存 1 个月)。
- A.3.7 没食子酸标准储备溶液(1000 $\mu\text{g}/\text{mL}$):称取 0.110g±0.001g 没食子酸(GA,相对分子质量 188.14),于 100 mL 容量瓶中溶解并定容至刻度,摇匀(现配)。
- A.3.8 没食子酸工作液:用移液管分别移取 1.0mL、2.0mL、3.0mL、4.0mL、5.0 mL 的没食子酸标准储备溶液(A.3.7)于 100mL 容量瓶中,分别用水定容至刻度,摇匀,浓度分别为 10 $\mu\text{g}/\text{mL}$ 、20 $\mu\text{g}/\text{mL}$ 、30 $\mu\text{g}/\text{mL}$ 、40 $\mu\text{g}/\text{mL}$ 、50 $\mu\text{g}/\text{mL}$ 。

A.4 操作方法

A.4.1 供试液的制备

- A.4.1.1 母液:称取 0.2 g(精确到 0.0001g)均匀磨碎的试样于 10 mL 离心管中,加人在 70℃

Q/HJS 0003S-2023

中预热过的 70%甲醇水溶液 5mL,用玻璃棒充分搅拌均匀湿润,立即移入 70℃水浴中浸提 10 min(隔 5 min 搅拌一次),浸提后冷却至室温,转入离心机在 3500r/min 转速下离心 10min. 将上清液转移至 10 mL 容量瓶。残渣再用 5mL 的 70%甲醇水溶液提取一次,重复以上操作。合并提取液定容至 10mL,摇匀,用 0.45μm 膜(有机相滤膜)过滤,待用(该提取液在 4℃下可至多保存 24 h)。

A. 4. 1. 2 测试液:移取母液(A. 4. 1. 1)1.0 mL 于 100 mL 容量瓶中,用水定容至刻度,摇匀,待测。

A. 4. 2 测定

A. 4. 2. 1 用移液管分别移取没食子酸工作液(A. 3. 8) 水(作空白对照用)及测试液(A. 4. 1. 2)各 1.0 mL 于刻度试管内,在每个试管内分别加入 5.0mL 的福林酚试剂(A. 3. 5),摇匀。反应 3min 到 8 min 内,加入 4.0mL 7.5%碳酸钠(Na₂CO₃)溶液(A. 3. 6),加水定容至刻度、摇匀。室温下放置 60min,用 10 mm 比色皿、在 280 nm 波长(或适当的波长)条件下用分光光度计测定吸光度(A、A₀)。

A. 4. 2. 2 根据没食子酸工作液(A. 3. 8)的吸光度(A)与各工作溶液的没食子酸浓度,制作标准曲线。

A. 5 结果计算

A. 5. 1 计算方法

比较试样和标准工作液的吸光度,按式(4)计算:

$$c_{TP} = \frac{(A - A_0) \times V \times d \times 100}{SLOPE_{Std} \times w \times 10^6 \times m} \dots\dots\dots(4)$$

式中:

C_{TP} ——姜酚含量, %;

A ——样品测试液吸光度;

A₀ ——试剂空白液吸光度;

SLOPE_{Std} ——没食子酸标准曲线的斜率;

m ——样品质量,单位为克(g);

V ——样品提取液体积,单位为毫升(mL)

t ——稀释因子(通常为 1 mL 稀释成 100 mL 则其稀释因子为 100);

w ——样品干物质含量(质量分数), %

A. 5. 2 重复性

同一样品姜酚含量的两次测定值相对误差应≤5%,若测定值相对误差在此范围,则取两

Q/HJS 0003S-2023

次测定值算术平均值为结果, 保留小数点后一位。

A.6 注意事项

样品吸光度应在没食子酸标准工作曲线的校准范围内, 若样品吸光度高于 50 $\mu\text{g}/\text{mL}$ 浓度的没食子酸标准工作溶液的吸光度, 则应重新配制高浓度没食子酸标准工作液进行校准。

方法来源: 该方法参照《GB/T 8313-2018 茶叶中茶多酚和儿茶素类含量的检测方法》编制, 其中 A.1 和 A.4.1 部分 (280nm 波长) 代替 GB/T 8313-2018 茶叶中茶多酚 A.1 和 A.4.1 部分 (波长)。经本公司研发中心验证该方法适用于本标准该指标检测。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于固体（粉末）姜提取物、半固体（膏状）姜提取物、液体姜提取物。

固体（粉末）姜提取物：以生姜为原料，经热水提取、过滤、减压浓缩、离心或不离心、添加或不添加麦芽糊精调配、喷雾干燥、粉碎或不粉碎、混合或不混合、包装而成的姜提取物（用于食品加工用配料，不直接食用）；

半固体（膏状）姜提取物：以生姜为原料，经热水提取、过滤、减压浓缩、离心或不离心、添加或不添加麦芽糊精调配、灌装而成的姜提取物（用于食品加工用配料，不直接食用）；

液体姜提取物：以生姜为原料，经热水提取、过滤、减压浓缩、离心或不离心、灌装而成的姜提取物（用于食品加工用配料，不直接食用）。

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。

河南素佳生物科技有限公司

Q B

附录 C：绿茶提取物



河南素佳生物科技有限公司企业标准

Q/HSJS 0004S-2023

绿茶提取物

2023-08-15 发布

2023-08-15 实施

河南素佳生物科技有限公司 发布

前言

本标准由河南素佳生物科技有限公司提出。
本标准起草单位：河南素佳生物科技有限公司。
本标准主要起草人：曹现伟、冯强林、鲁吉学。

H N
Q B

绿茶提取物

1 范围

本标准规定了绿茶提取物的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于固体（粉末）绿茶提取物、半固体（膏状）绿茶提取物、液体绿茶提取物。

固体（粉末）绿茶提取物：以绿茶为原料，经热水提取、过滤、减压浓缩、离心或不离心、添加或不添加麦芽糊精调配、喷雾干燥、粉碎或不粉碎、混合或不混合、包装而成的绿茶提取物（用于食品加工用配料，不直接食用）；

半固体（膏状）绿茶提取物：以绿茶为原料，经热水提取、过滤、减压浓缩、离心或不离心、添加或不添加麦芽糊精调配、灌装而成的绿茶提取物（用于食品加工用配料，不直接食用）；

液体绿茶提取物：以绿茶为原料，经热水提取、过滤、减压浓缩、离心或不离心、灌装而成的绿茶提取物（用于食品加工用配料，不直接食用）。

2.1 原辅料要求

2.1.1 绿茶应干燥、清洁卫生、无污染、无霉变并符合 GB/T 14456.1 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 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			检 验 方 法
	固 体（粉 末）	半 固 体（膏 状）	液 体	
性 状	粉末状，无结块	膏 状	液 态	从样品中取出适量样品，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，品尝滋味
色 泽	具有本品应有的色泽			
气 味	具有本品应有的气味、无异味			
滋 味	具有本品应有的滋味、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
	固 体（粉 末）	半 固 体（膏 状）	液 体	
水分, %	≤ 7.0	/	/	GB 5009.3

Q/HJS 0004S-2023

灰分, %	≤	7.5			GB 5009.4
茶多酚, %	≥	3	1	0.1	GB/T 8313
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5			GB 5009.11
铅*(以Pb计), mg/kg	≤	0.28			GB 5009.12
*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。					

2.4 微生物限量

2.4.1 固体(粉末)绿茶提取物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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
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
霉菌, CFU/g	≤	50			GB 4789.15

注 a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

2.4.2 半固体(膏状)、液体绿茶提取物微生物限量应符合表4的规定。

表4 微生物限量

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 ³	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	1	100	1000	GB 4789.10
霉菌, CFU/mL	≤	20			GB 4789.15
酵母, CFU/mL	≤	20			GB 4789.15

注 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 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

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：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群；固体（粉末）绿茶提取物还应检验水分。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于固体（粉末）绿茶提取物、半固体（膏状）绿茶提取物、液体绿茶提取物。

固体（粉末）绿茶提取物：以绿茶为原料，经热水提取、过滤、减压浓缩、离心或不离心、添加或不添加麦芽糊精调配、喷雾干燥、粉碎或不粉碎、混合或不混合、包装而成的绿茶提取物（用于食品加工用配料，不直接食用）；

半固体（膏状）绿茶提取物：以绿茶为原料，经热水提取、过滤、减压浓缩、离心或不离心、添加或不添加麦芽糊精调配、灌装而成的绿茶提取物（用于食品加工用配料，不直接食用）；

液体绿茶提取物：以绿茶为原料，经热水提取、过滤、减压浓缩、离心或不离心、灌装而成的绿茶提取物（用于食品加工用配料，不直接食用）。

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。

河南素佳生物科技有限公司

QB

附录 D：枣提取物



河南素佳生物科技有限公司企业标准

Q/HSJS 0005S-2023

枣提取物

2023-08-15 发布

2023-08-15 实施

河南素佳生物科技有限公司 发布

前言

附录 A 为本标准规范性附录。

本标准由河南素佳生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南素佳生物科技有限公司。

本标准主要起草人：曹现伟、冯强林、鲁吉学。

H N

Q B

枣提取物

1 范围

本标准规定了枣提取物的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于固体（粉末）枣提取物、半固体（膏状）枣提取物、液体枣提取物。

固体（粉末）枣提取物：以枣为原料，经热水提取、过滤、浓缩、离心或不离心、添加或不添加麦芽糊精调配、喷雾干燥、粉碎或不粉碎、混合或不混合、包装而成的枣提取物（用于食品加工用配料，不直接食用）；

半固体（膏状）枣提取物：以枣为原料，经热水提取、过滤、浓缩、离心或不离心、添加或不添加麦芽糊精调配、灌装而成的枣提取物（用于食品加工用配料，不直接食用）；

液体枣提取物：以枣为原料，经热水提取、过滤、浓缩、离心或不离心、灌装而成的枣提取物（用于食品加工用配料，不直接食用）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 枣应清洁卫生、无污染、无腐烂并符合 GB 2762、GB2763 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 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			检 验 方 法
	固体（粉末）	半固体（膏状）	液 体	
性 状	粉末状，无结块	膏 状	液 态	从样品中取出适量样品，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	具有本品应有的色泽			
气 味	具有枣特殊香气			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
滋 味	具有其特征滋味			
杂 质	无肉眼可见外来杂质			水漱口，品其滋味

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
	固体（粉末）	半固体（膏状）	液 体	

Q/HJS 0005S-2023

水分, %	≤	7.0	/	/	GB 5009.3
粗多糖 (以葡萄糖计), %	≥	5.0	3.0	0.5	附录 A
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤		0.5		GB 5009.11
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤		0.28		GB 5009.12
*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。					

2.4 微生物限量

2.4.1 固体 (粉末) 枣提取物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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
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
霉菌, CFU/g	≤		50		GB 4789.15
注 a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.4.2 半固体 (膏状)、液体枣提取物微生物限量应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

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
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	1	100	1000	GB 4789.10
霉菌, CFU/mL	≤		20		GB 4789.15
酵母, CFU/mL	≤		20		GB 4789.15
注 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 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

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：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群；固体（粉末）枣提取物还应检验水分。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

附录 A

(规范性附录)

粗多糖含量的测定

方法来源:该方法参照 SN/T 4260-2015 编制,其中 A.3 部分(试样处理)代替 SN/T 4260 中 8.1(样品处理)。

A.1 试剂

A.1.1 硫酸、无水乙醇、苯酚、80%乙醇溶液、葡萄糖(使用前应于 105℃ 恒温烘干至恒重)、糖化酶

A.1.2 80%苯酚溶液:称取 80g 苯酚于 100mL 烧杯中,加水溶解,转至 100mL 棕色容量瓶中定容,置 4℃ 冰箱中避光保存。

A.1.3 100mg/L 标准葡萄糖溶液:称取 0.100g 葡萄糖于 100mL 烧杯中,加水溶解,定容 100mL,置 4℃ 冰箱中保存。

A.2 仪器和设备

可见分光光度计、分析天平、超声波提取器、涡旋振荡器、离心机: 4000r/min

A.3 试样处理

取试样 2.5g 或 2.5mL 置于 25mL 容量瓶中,加水定容至刻度线,摇匀、溶解既得 100mg/mL 的试样溶液,加糖化酶 0.5g,调 pH 至 5.0,60℃ 水浴,30min,加 100mL 无水乙醇,混匀静置后,2200xg 离心 10min,弃上清。将沉淀物用水转移至圆底烧瓶,加入 50mL 水,于 120W 超声提取 30min,重复 2 次。冷却至室温,过滤,将上清液转移至 200mL 容量瓶中,残渣洗涤 2~3 次,洗涤液转至容量瓶中,加水定容,此溶液为测定液(如颜色过深,可通过 C₁₈SPE 小柱等进行脱色处理)。

A.4 绘制标准曲线分别吸取 0mL、0.2mL、0.4mL、0.6mL、0.8mL、1.0mL 的标准葡萄糖工作溶液置于 20mL 具塞试管中,用蒸馏水补水至 1.0mL。向试液中加入 1.0mL 苯酚溶液,然后快速加入 5.0mL 硫酸(与液面垂直加入,务接触试管壁,以便与反应液充分混合),静置 10min,使用涡旋振荡器使反应液充分混合,然后将试管放置于 30℃ 水浴中反应 20min,490nm 测吸光度。以葡萄糖浓度为横坐标,吸光度为纵坐标,制定标准曲线。

A.5 比色测定

吸取 1.0mL 样品测定液于 20mL 具塞试管中,按 A.4 步骤操作,测定吸光度。

A.6 空白测定

与试样的测定平行进行,取相同量的所有试剂,采用相同的分析步骤,但不加试样。

A.7 结果计算:

样品中多糖含量以质量分数 W 计,单位: g/100g 或 g/100mL

$$W = \frac{m_1 \times V_1}{m_2 \times V_2} \times 0.9 \times 10^{-4}$$

式中:

m_1 ——从标准曲线上查得样品测定液中含糖量, μg ;

V_1 ——样品定容体积, mL;

V_2 ——比色测定时所移取样品测定液的体积, mL;

m_2 ——样品质量, g;

0.9——葡萄糖换算成葡聚糖的校正系数;

计算结果保留至小数点后两位。

A.8 重复性

在重复性条件下获得的两次独立测试结果的绝对差值不得超过算数平均值的10%。

编制说明

本标准适用于固体（粉末）枣提取物、半固体（膏状）枣提取物、液体枣提取物。

固体（粉末）枣提取物：以枣为原料，经热水提取、过滤、浓缩、离心或不离心、添加或不添加麦芽糊精调配、喷雾干燥、粉碎或不粉碎、混合或不混合、包装而成的枣提取物（用于食品加工用配料，不直接食用）；

半固体（膏状）枣提取物：以枣为原料，经热水提取、过滤、浓缩、离心或不离心、添加或不添加麦芽糊精调配、灌装而成的枣提取物（用于食品加工用配料，不直接食用）；

液体枣提取物：以枣为原料，经热水提取、过滤、浓缩、离心或不离心、灌装而成的枣提取物（用于食品加工用配料，不直接食用）。

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。

河南素佳生物科技有限公司

Q B

附录 E：黑胡萝卜提取物



河南素佳生物科技有限公司企业标准

Q/HSJS 0006S-2023

黑胡萝卜提取物

2023-08-15 发布

2023-08-15 实施

河南素佳生物科技有限公司 发布

前言

本标准由河南素佳生物科技有限公司提出。
本标准起草单位：河南素佳生物科技有限公司。
本标准主要起草人：曹现伟、冯强林、鲁吉学。

H N

Q B

黑胡萝卜提取物

1 范围

本标准规定了黑胡萝卜提取物的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于固体（粉末）黑胡萝卜提取物、半固体（膏状）黑胡萝卜提取物、液体黑胡萝卜提取物。

固体（粉末）黑胡萝卜提取物：以黑胡萝卜为原料，经热水提取、过滤、减压浓缩、离心或不离心、添加或不添加麦芽糊精调配、喷雾干燥、粉碎或不粉碎、混合或不混合、包装而成的黑胡萝卜提取物（用于食品加工用配料，不直接食用）；

半固体（膏状）黑胡萝卜提取物：以黑胡萝卜为原料，经热水提取、过滤、减压浓缩、离心或不离心、添加或不添加麦芽糊精调配、灌装而成的黑胡萝卜提取物（用于食品加工用配料，不直接食用）；

液体黑胡萝卜提取物：以黑胡萝卜为原料，经热水提取、过滤、减压浓缩、离心或不离心、灌装而成的黑胡萝卜提取物（用于食品加工用配料，不直接食用）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 黑胡萝卜应清洁卫生、无污染、无霉变并符合 NY/T 493 的规定；

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 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			检 验 方 法
	固 体（粉 末）	半 固 体（膏 状）	液 体	
性 状	粉末状，无结块	膏 状	液 态	从样品中取出适量样品，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	具有本品应有的色泽			
气 味	具有黑胡萝卜特有香气			
滋 味	具有黑胡萝卜特有滋味			
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
-----	-----	---------

Q/HJS 0006S-2023

		固体(粉末)	半固体(膏状)	液体	
水分, %	≤	7.0	/	/	GB 5009.3
花青素, %	≥	0.3	0.07	0.03	T/CCMHP1E 1.25-2016 A.3
总砷(以As计), mg/kg	≤		0.5		GB 5009.11
铅*(以Pb计), mg/kg	≤		0.28		GB 5009.12

铅*的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物限量

2.4.1 固体(粉末)黑胡萝卜提取物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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ¹	5×10 ¹	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
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
霉菌, CFU/g	≤		50		GB 4789.15

注 a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

2.4.2 半固体(膏状)、液体黑胡萝卜提取物微生物限量应符合表4的规定。

表4 微生物限量

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
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	1	100	1000	GB 4789.10
霉菌, CFU/mL	≤		20		GB 4789.15
酵母, CFU/mL	≤		20		GB 4789.15

注 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 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

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：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群；固体（粉末）黑胡萝卜提取物还应检测水分。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于固体（粉末）黑胡萝卜提取物、半固体（膏状）黑胡萝卜提取物、液体黑胡萝卜提取物。

固体（粉末）黑胡萝卜提取物：以黑胡萝卜为原料，经热水提取、过滤、减压浓缩、离心或不离心、添加或不添加麦芽糊精调配、喷雾干燥、粉碎或不粉碎、混合或不混合、包装而成的黑胡萝卜提取物（用于食品加工用配料，不直接食用）；

半固体（膏状）黑胡萝卜提取物：以黑胡萝卜为原料，经热水提取、过滤、减压浓缩、离心或不离心、添加或不添加麦芽糊精调配、灌装而成的黑胡萝卜提取物（用于食品加工用配料，不直接食用）；

液体黑胡萝卜提取物：以黑胡萝卜为原料，经热水提取、过滤、减压浓缩、离心或不离心、灌装而成的黑胡萝卜提取物（用于食品加工用配料，不直接食用）。

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。

河南素佳生物科技有限公司

QB

附录 F：雪梨提取物



河南素佳生物科技有限公司企业标准

Q/HSJS 0008S-2023

雪梨提取物

2023-08-15 发布

2023-08-15 实施

河南素佳生物科技有限公司 发布

前言

附录 A 为本标准规范性附录。

本标准由河南素佳生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南素佳生物科技有限公司。

本标准主要起草人：曹现伟、冯强林、鲁吉学。

H N
Q B

雪梨提取物

1 范围

本标准规定了雪梨提取物的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于固体（粉末）雪梨提取物、半固体（膏状）雪梨提取物、液体雪梨提取物。

固体（粉末）雪梨提取物：以雪梨为原料，经热水提取、过滤、浓缩、离心或不离心、添加或不添加麦芽糊精调配、喷雾干燥、粉碎或不粉碎、混合或不混合、包装而成的雪梨提取物（用于食品加工用配料，不直接食用）；

半固体（膏状）雪梨提取物：以雪梨为原料，经热水提取、过滤、浓缩、离心或不离心、添加或不添加麦芽糊精调配、灌装而成的雪梨提取物（用于食品加工用配料，不直接食用）；

液体雪梨提取物：以雪梨为原料，经热水提取、过滤、浓缩、离心或不离心、灌装而成的雪梨提取物（用于食品加工用配料，不直接食用）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 雪梨应清洁卫生、无污染、无腐烂及霉变，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 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			检 验 方 法
	固 体（粉 末）	半 固 体（膏 状）	液 体	
性 状	粉末状，无结块	膏 状	液 态	从样品中取出适量样品，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，品尝其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽			
气 味	具有雪梨特殊香气			
滋 味	具有其特征滋味			
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
	固 体（粉 末）	半 固 体（膏 状）	液 体	

Q/HJS 0008S-2023

水分, %	≤	7.0	/	/	GB 5009.3
果糖, %	≥	5.0	3.0	0.5	附录 A
灰分, %	≤	7.5			GB 5009.4
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.28			GB 5009.12
铅*的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。					

2.4 微生物限量

2.4.1 固体 (粉末) 雪梨提取物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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ¹	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
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
霉菌, CFU/g	≤	50			GB 4789.15
注 a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.4.2 半固体 (膏状)、液体雪梨提取物微生物限量应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

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 ¹	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	1	100	1000	GB 4789.10
霉菌, CFU/mL	≤	20			GB 4789.15
酵母, CFU/mL	≤	20			GB 4789.15
注 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 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

Q/HJS 0008S-2023

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：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群；固体（粉末）雪梨提取物还应检测水分。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

附录 A

(规范性附录)

果糖含量的测定

方法来源:该方法参照 SN/T 4260-2015 编制,其中 A.3 部分(试样处理)代替 SN/T 4260 中 8.1(样品处理)。

A. 试剂

A.1.1 硫酸、无水乙醇、苯酚、80%乙醇溶液、葡萄糖(使用前应于 105℃ 恒温烘干至恒重)、糖化酶

A.1.2 80%苯酚溶液:称取 80g 苯酚于 100mL 烧杯中,加水溶解,转至 100mL 棕色容量瓶中定容,置 4℃ 冰箱中避光保存。

A.1.3 100mg/L 标准葡萄糖溶液:称取 0.100g 葡萄糖于 100mL 烧杯中,加水溶解,定容 100mL,置 4℃ 冰箱中保存。

A.2 仪器和设备

可见分光光度计、分析天平、超声波提取器、涡旋振荡器、离心机:4000r/min

A.3 试样处理

取试样 2.5g 或 2.5mL 置于 25mL 容量瓶中,加水定容至刻度线,摇匀、溶解既得 100mg/mL 的试样溶液,加糖化酶 0.5g,调 pH 至 5.0,60℃ 水浴,30min,加 100mL 无水乙醇,混匀静置后,2200xg 离心 10min,弃上清。将沉淀物用水转移至圆底烧瓶,加入 50mL 水,于 120W 超声提取 30min,重复 2 次。冷却至室温,过滤,将上清液转移至 200mL 容量瓶中,残渣洗涤 2~3 次,洗涤液转至容量瓶中,加水定容,此溶液为测定液(如颜色过深,可通过 C₁₈SPE 小柱等进行脱色处理)。

A.4 绘制标准曲线分别吸取 0mL、0.2mL、0.4mL、0.6mL、0.8mL、1.0mL 的标准葡萄糖工作溶液置于 20mL 具塞试管中,用蒸馏水补水至 1.0mL。向试液中加入 1.0mL 苯酚溶液,然后快速加入 5.0mL 硫酸(与液面垂直加入,务接触试管壁,以便与反应液充分混合),静置 10min,使用涡旋振荡器使反应液充分混合,然后将试管放置于 30℃ 水浴中反应 20min,490nm 测吸光度。以葡萄糖浓度为横坐标,吸光度为纵坐标,制定标准曲线。

A.5 比色测定

吸取 1.0mL 样品测定液于 20mL 具塞试管中,按 A.4 步骤操作,测定吸光度。

A.6 空白测定

与试样的测定平行进行,取相同量的所有试剂,采用相同的分析步骤,但不加试样。

A.7 结果计算:

样品中多糖含量以质量分数 W 计,单位: g/100g 或 g/100mL

$$W = \frac{m_1 \times V_1}{m_2 \times V_2} \times 0.9 \times 10^{-4}$$

式中:

m_1 ——从标准曲线上查得样品测定液中含糖量, μg ;

V_1 ——样品定容体积, mL ;

V_2 ——比色测定时所移取样品测定液的体积, mL ;

m_2 ——样品质量, g ;

0.9——葡萄糖换算成葡聚糖的校正系数;

计算结果保留至小数点后两位。

A.8 重复性

在重复性条件下获得的两次独立测试结果的绝对差值不得超过算数平均值的 10%。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于固体（粉末）雪梨提取物、半固体（膏状）雪梨提取物、液体雪梨提取物。

固体（粉末）雪梨提取物：以雪梨为原料，经热水提取、过滤、浓缩、离心或不离心、添加或不添加麦芽糊精调配、喷雾干燥、粉碎或不粉碎、混合或不混合、包装而成的雪梨提取物（用于食品加工用配料，不直接食用）；

半固体（膏状）雪梨提取物：以雪梨为原料，经热水提取、过滤、浓缩、离心或不离心、添加或不添加麦芽糊精调配、灌装而成的雪梨提取物（用于食品加工用配料，不直接食用）；

液体雪梨提取物：以雪梨为原料，经热水提取、过滤、浓缩、离心或不离心、灌装而成的雪梨提取物（用于食品加工用配料，不直接食用）。

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。

河南素佳生物科技有限公司

Q B

附录 G：猕猴桃提取物



河南素佳生物科技有限公司企业标准

Q/HSJS 0011S-2023

猕猴桃提取物

2023-08-15 发布

2023-08-15 实施

河南素佳生物科技有限公司 发布

前言

附录 A 为本标准规范性附录。

本标准由河南素佳生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南素佳生物科技有限公司。

本标准主要起草人：曹现伟、冯强林、鲁吉学。

H N

Q B

猕猴桃提取物

1 范围

本标准规定了猕猴桃提取物的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于固体（粉末）猕猴桃提取物、半固体（膏状）猕猴桃提取物、液体猕猴桃提取物。

固体（粉末）猕猴桃提取物：以猕猴桃为原料，经热水提取、过滤、浓缩、离心或不离心、添加或不添加麦芽糊精调配、喷雾干燥、粉碎或不粉碎、混合或不混合、包装而成的猕猴桃提取物（用于食品加工用配料，不直接食用）；

半固体（膏状）猕猴桃提取物：以猕猴桃为原料，经热水提取、过滤、浓缩、离心或不离心、添加或不添加麦芽糊精调配、灌装而成的猕猴桃提取物（用于食品加工用配料，不直接食用）；

液体猕猴桃提取物：以猕猴桃为原料，经热水提取、过滤、浓缩、离心或不离心、灌装而成的猕猴桃提取物（用于食品加工用配料，不直接食用）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 猕猴桃应清洁卫生、无污染、无腐烂及霉变，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 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			检 验 方 法
	固 体（粉 末）	半 固 体（膏 状）	液 体	
性 状	粉末状，无结块	膏 状	液 态	从样品中取出适量样品，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	具有本品应有的色泽			
气 味	具有猕猴桃特殊香气			
滋 味	具有其特征滋味			
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
-----	-----	---------

Q/HSJS 0011S-2023

	固体(粉末)	半固体(膏状)	液体	
水分, %	≤ 7.0	/	/	GB 5009.3
果糖, %	≥ 1.0	0.5	0.1	附录 A
灰分, %	≤	7.5		GB 5009.4
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.28		GB 5009.12

铅*的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物限量

2.4.1 固体(粉末)猕猴桃提取物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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ¹	5 × 10 ¹	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
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
霉菌, CFU/g	≤	50			GB 4789.15

注 a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

2.4.2 半固体(膏状)、液体猕猴桃提取物微生物限量应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

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
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	1	100	1000	GB 4789.10
霉菌, CFU/mL	≤	20			GB 4789.15
酵母, CFU/mL	≤	20			GB 4789.15

注 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 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

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：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群；固体（粉末）猕猴桃提取物还应检测水分。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

附录 A

(规范性附录)

果糖含量的测定

方法来源:该方法参照 SN/T 4260-2015 编制,其中 A.3 部分(试样处理)代替 SN/T 4260 中 8.1(样品处理)。

A. 试剂

A.1.1 硫酸、无水乙醇、苯酚、80%乙醇溶液、葡萄糖(使用前应于 105℃ 恒温烘干至恒重)、糖化酶

A.1.2 80%苯酚溶液:称取 80g 苯酚于 100mL 烧杯中,加水溶解,转至 100mL 棕色容量瓶中定容,置 4℃ 冰箱中避光保存。

A.1.3 100mg/L 标准葡萄糖溶液:称取 0.100g 葡萄糖于 100mL 烧杯中,加水溶解,定容 100mL,置 4℃ 冰箱中保存。

A.2 仪器和设备

可见分光光度计、分析天平、超声波提取器、涡旋振荡器、离心机:4000r/min

A.3 试样处理

取试样 2.5g 或 2.5mL 置于 25mL 容量瓶中,加水定容至刻度线,摇匀、溶解既得 100mg/mL 的试样溶液,加糖化酶 0.5g,调 pH 至 5.0,60℃ 水浴,30min,加 100mL 无水乙醇,混匀静置后,2200xg 离心 10min,弃上清。将沉淀物用水转移至圆底烧瓶,加入 50mL 水,于 120W 超声提取 30min,重复 2 次。冷却至室温,过滤,将上清液转移至 200mL 容量瓶中,残渣洗涤 2~3 次,洗涤液转至容量瓶中,加水定容,此溶液为测定液(如颜色过深,可通过 C₁₈SPE 小柱等进行脱色处理)。

A.4 绘制标准曲线分别吸取 0mL、0.2mL、0.4mL、0.6mL、0.8mL、1.0mL 的标准葡萄糖工作溶液置于 20mL 具塞试管中,用蒸馏水补水至 1.0mL。向试液中加入 1.0mL 苯酚溶液,然后快速加入 5.0mL 硫酸(与液面垂直加入,务接触试管壁,以便与反应液充分混合),静置 10min,使用涡旋振荡器使反应液充分混合,然后将试管放置于 30℃ 水浴中反应 20min,490nm 测吸光度。以葡萄糖浓度为横坐标,吸光度为纵坐标,制定标准曲线。

A.5 比色测定

吸取 1.0mL 样品测定液于 20mL 具塞试管中,按 A.4 步骤操作,测定吸光度。

A.6 空白测定

与试样的测定平行进行,取相同量的所有试剂,采用相同的分析步骤,但不加试样。

A.7 结果计算:

样品中多糖含量以质量分数 W 计,单位: g/100g 或 g/100mL

$$W = \frac{m_1 \times V_1}{m_2 \times V_2} \times 0.9 \times 10^{-4}$$

式中:

m_1 ——从标准曲线上查得样品测定液中含糖量, μg ;

V_1 ——样品定容体积, mL ;

V_2 ——比色测定时所移取样品测定液的体积, mL ;

m_2 ——样品质量, g ;

0.9——葡萄糖换算成葡聚糖的校正系数;

计算结果保留至小数点后两位。

A.8 重复性

在重复性条件下获得的两次独立测试结果的绝对差值不得超过算数平均值的 10%。

编制说明

本标准适用于固体（粉末）猕猴桃提取物、半固体（膏状）猕猴桃提取物、液体猕猴桃提取物。

固体（粉末）猕猴桃提取物：以猕猴桃为原料，经热水提取、过滤、浓缩、离心或不离心、添加或不添加麦芽糊精调配、喷雾干燥、粉碎或不粉碎、混合或不混合、包装而成的猕猴桃提取物（用于食品加工用配料，不直接食用）；

半固体（膏状）猕猴桃提取物：以猕猴桃为原料，经热水提取、过滤、浓缩、离心或不离心、添加或不添加麦芽糊精调配、灌装而成的猕猴桃提取物（用于食品加工用配料，不直接食用）；

液体猕猴桃提取物：以猕猴桃为原料，经热水提取、过滤、浓缩、离心或不离心、灌装而成的猕猴桃提取物（用于食品加工用配料，不直接食用）。

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。

河南素佳生物科技有限公司

QB

附录 H：固态复合调味料



河南素佳生物科技有限公司企业标准

Q/HSJS 0012S-2025

固态复合调味料

2025-07-17 发布

2025-07-17 实施

河南素佳生物科技有限公司 发布

前言

本标准由河南素佳生物科技有限公司提出。
本标准起草单位：河南素佳生物科技有限公司。
本标准主要起草人：曹现伟、鲁吉学。

H N
Q B

固态复合调味料

1 范围

本标准规定了固态复合调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用菌【香菇、草菇、平菇、木耳、猴头菇、竹荪、松口蘑（松茸）、口蘑、羊肚菌、杏鲍菇中的一种或几种】、食用玉米淀粉（或不添加）为原料；经前处理、破碎、加水浸泡、过滤或不过滤、浓缩或不浓缩、酶解【蛋白酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*、枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*、地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis*、解淀粉芽孢杆菌 *Bacillus amyloliquefaciens*）、木瓜蛋白酶（来源：木瓜 *Carica papaya*）、纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）中的一种或几种】或不酶解，添加动物油脂（牛油、鸡油中的一种或两种）或不添加、煮制（灭酶）、过滤或不过滤、浓缩或不浓缩，添加生活饮用水、食用盐、白砂糖、冰糖、木糖醇、味精、水解植物蛋白粉、酵母抽提物、鸡肉粉、鸡精调味料、鸡粉调味料、香辛料（花椒、八角、桂皮、辣椒、小茴香、月桂叶、草果、丁香、肉豆蔻水煎提取）、5'-呈味核苷酸二钠、三氯蔗糖、蒜粉中的几种，经麦芽糊精调配、喷雾干燥、粉碎或不粉碎、混合或不混合、灌装、包装等工序加工而成的含两种或两种以上调味料的非即食固态复合调味料或即食固态复合调味料。

根据原料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.2 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 蛋白酶、木瓜蛋白酶、纤维素酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.5 牛油、鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.10 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.11 水解植物蛋白粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.12 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.13 鸡肉粉应符合 GB 2726 的规定。

- 2.1.14 鸡精调味料、鸡粉调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.15 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.16 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.17 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.18 蒜粉应符合 DB37/T 14741 的规定。
- 2.1.19 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 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	检 验 方 法
性 状	粉末状、颗粒状	取适量试样倒入一烧杯中，自然光下用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有原辅料混合加工后特有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气味、滋味，无异味	
杂 质	具有产品应有的状态，无霉变，无正常视力可见外来异物	

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, %	≤ 20	GB 5009.3
食盐 ^b (以 NaCl 计), g/100g	≤ 58	GB 5009.44
氨基酸态氮(以氮计), g/100g	≥ 0.1	GB 5009.235
总氮(以 N 计), g/100g	≥ 0.3	GB 5009.5
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

Q/HJS 0012S-2025

3-氧-1,2-丙二醇 ^b , mg/kg	≤	1.0	GB 5009.191
<p>注 1: a 仅适用于添加该种添加剂的产品;</p> <p>注 2: b 仅限添加水解植物蛋白粉的产品;</p> <p>注 3: *本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>注 4: 对于无机砷限量, 可先测定其总砷, 当总砷含量不超过无机砷限量值时, 可判定符合限量要求而不必测定无机砷, 否则需测定无机砷含量再作判定; 对于甲基砷限量, 可先测定其总砷, 当总砷含量不超过甲基砷限量值时, 可判定符合限量要求而不必测定甲基砷, 否则需测定甲基砷含量再作判定。</p>			

2.4 微生物限量

即食产品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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
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

注 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 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

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, 兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、水分、净含量及允许短缺量; 即食产品还需要检测菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用菌【香菇、草菇、平菇、木耳、猴头菇、竹荪、松口蘑（松茸）、口蘑、羊肚菌、杏鲍菇中的一种或几种】、食用玉米淀粉（或不添加）为原料；经前处理、破碎、加水浸泡、过滤或不过滤、浓缩或不浓缩、酶解【蛋白酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*、枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*、地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis*、解淀粉芽孢杆菌 *Bacillus amyloliquefaciens*）、木瓜蛋白酶（来源：木瓜 *Carica papaya*）、纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）中的一种或几种】或不酶解，添加动物油脂（牛油、鸡油中的一种或两种）或不添加、煮制（灭酶）、过滤或不过滤、浓缩或不浓缩，添加生活饮用水、食用盐、白砂糖、冰糖、木糖醇、味精、水解植物蛋白粉、酵母抽提物、鸡肉粉、鸡精调味料、鸡粉调味料、香辛料（花椒、八角、桂皮、辣椒、小茴香、月桂叶、草果、丁香、肉豆蔻水煮提取）、5'-呈味核苷酸二钠、三氯蔗糖、蒜粉中的几种，经麦芽糊精调配、喷雾干燥、粉碎或不粉碎、混合或不混合、灌装、包装等工序加工而成的含两种或两种以上调味料的非即食固态复合调味料或即食固态复合调味料。

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 31644《食品安全国家标准 复合调味料》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南素佳生物科技有限公司

编制说明

本标准适用于以食用菌或其粉状制品【香菇、草菇、平菇、木耳、猴头菇、竹荪、松口蘑（松茸）、口蘑、羊肚菌、双孢蘑菇（双孢菇）、鹿茸菇、牛肝菌、杏鲍菇中的一种或几种】或以香辛料（颗粒或粉末）【孜然、香菜籽、菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、芫荽、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、香叶（月桂叶）、芒果、薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至（披萨草）、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、白欧芥、丁香、罗晃子、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香莱兰、花椒、麻椒、干姜、当归中的一种或几种】为主要原料；添加或不添加（颗粒或其粉状制品）红枣、枸杞子、栀子、罗汉果、刀豆、小蓟、山药、山楂、马齿苋、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、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、赤小豆、阿胶、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、胖大海、香橼、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、淡竹叶、淡豆豉、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、紫苏、紫苏籽、葛根、芝麻、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、陈皮、黑桑椹、茯苓、黄精、阿胶、银耳、茶树菇、蛹虫草（虫草花）、鸡油菌、花生、黄豆、青豆、豌豆、腰果、核桃仁；添加或不添加脱水蔬菜或其粉状制品【胡萝卜（粒）、青梗菜、玉米、甘蓝、芥菜、番茄片、黄秋葵、黄花菜、辣椒、芹菜、荆芥中的一种或几种】、脱水藻类（脱水裙带菜、脱水紫菜、脱水海带、脱水海苔中的一种或几种）、香菜籽、芥末籽、牛蒡根、薏仁米、蜜枣、干贝、虾皮、海底椰、黑豆、红豆、人参（人工种植，五年及五年以下）、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参（花旗参）、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红、酸角、枇杷叶、五指毛桃、柠檬片、苹果干、雪梨干、无花果、红茶、茉莉花、食用盐、冰糖、白砂糖、水解植物蛋白粉、酵母抽提物、酵母调味料、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、琥珀酸二钠、氨基乙酸（又名甘氨酸）（增味剂）、柠檬酸、甘油（又名丙三醇）、L-丙氨酸（增味剂）、牛肉粉、大豆油、菜籽油、芝麻油、橄榄油、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、食用葡萄糖、菌汤膏、草菇老抽、香兰素、乙基麦芽酚、鸡肉粉、鸡精调味料、味精、酱油粉、咖喱粉、酶解固态复合调味料、二氧化硅、食品用香精、食品用香料、麦芽糊精、食用淀粉中的一种或几种；添加或不添加植物提取物【香菇提取物（水提取）、姜提取物（水提取）、绿茶提取物（水提取）、枣提取物（水提取）、黑胡萝卜提取物（水提取）、雪梨提取物（水提取）、猕猴桃提取物（水提取）中的一种或几种】；经预处理（挑拣、粉碎）或不经预处理、配料、混合或不混合、造粒或不造粒、干燥或不干燥、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食

或非即食固态复合调味料。

依据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》有关规定，参照 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南吉尔木食品有限公司

H N

Q B