



413161S-2021



辉县市中富饮品有限公司企业标准

Q/HZY 0019S-2021

风味饮料

2021-12-17 发布

2021-12-17 实施

辉县市中富饮品有限公司 发布

前 言

本标准附录 A、附录 B 为规范性附录。

本标准由辉县市中富饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张兆晨、张长录、康永洲。

H N
Q B

风味饮料

1 范围

本标准规定了风味饮料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以深井水（经过滤、反渗透）为主要原料，加入果葡糖浆、白砂糖、绿茶粉、速溶咖啡粉、茶树花粉、金花茶粉、枸杞粉、牡蛎肽（牡蛎提取物）、蛹虫草粉、人参粉（人工种植5年及5年以下）、玛咖粉中的一种或几种，添加柠檬酸钠、柠檬酸、DL-苹果酸、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、烟酸、盐酸吡哆醇（维生素B₆）、肌醇（环己六醇）、左旋肉碱（L-肉碱）、 γ -氨基丁酸、牛磺酸、茶叶茶氨酸、二氧化碳、食品用香精（热带水果香精、芒果香精、复合水果香精、百香果香精、绿茶香精中的一种或几种）、山梨酸钾、二甲基二碳酸盐（维果灵）、苯甲酸钠、六偏磷酸钠、柠檬黄、亮蓝、诱惑红中的一种或几种，经调配、杀菌、混合充气（或不充气）、灌装、包装加工而成的含气或不含气风味饮料。

按照原料不同，分为： γ -氨基丁酸型维生素强化风味饮料（I型）、 γ -氨基丁酸型维生素强化风味饮料（II型）、 γ -氨基丁酸型维生素强化风味饮料（III型）、牛磺酸型维生素强化风味饮料（I型）、牛磺酸型维生素强化风味饮料（II型）、牛磺酸型维生素强化风味饮料（III型）、牛磺酸型维生素强化风味饮料（IV型）、牛磺酸型维生素强化风味饮料（V型）、牛磺酸型维生素强化风味饮料（VI型）、牛磺酸型维生素强化风味饮料（VII型）、牛磺酸型维生素强化风味饮料（VIII型）、牛磺酸型维生素强化风味饮料（IX型）、牛磺酸型维生素强化风味饮料（X型）、牛磺酸型维生素强化风味饮料（XI型）、牛磺酸型维生素强化风味饮料（XII型）、 γ -氨基丁酸型维生素强化风味饮料（IV型）、茶叶茶氨酸型维生素强化风味饮料（I型）、 γ -氨基丁酸型维生素强化风味饮料（V型）、茶叶茶氨酸型维生素强化风味饮料（II型）、茶叶茶氨酸型维生素强化风味饮料（III型）、茶叶茶氨酸型维生素强化风味饮料（IV型）、维生素强化风味饮料（I型）、维生素强化风味饮料（II型）、维生素强化风味饮料（III型）、维生素强化风味饮料（IV型）。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.6 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.7 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.8 烟酸应符合 GB 14757 的规定。

2.1.9 盐酸吡哆醇（维生素B₆）应符合 GB 14753 的规定。

- 2.1.10 肌醇（环己六醇）应符合 GB 1903.42 的规定。
- 2.1.11 左旋肉碱（L-肉碱）应符合 GB 1903.13 的规定。
- 2.1.12 γ -氨基丁酸应符合 QB/T 4587 和原卫生部公告 2009 年第 12 号的规定。
- 2.1.13 金花茶粉应符合原卫生部公告 2010 年第 9 号的规定。
- 2.1.14 玛咖粉应符合原卫生部公告 2011 年第 13 号的规定。
- 2.1.15 人参粉（人工种植）应符合 GB/T 29602 和原卫生部公告 2012 年第 17 号的规定。
- 2.1.16 茶树花粉应符合 Q/WQYS 0034S（附录 B）的规定。
- 2.1.17 蛹虫草粉应符合原国家卫生计生委公告 2014 年第 10 号的规定。
- 2.1.18 茶叶茶氨酸应符合原国家卫生计生委公告 2014 年第 15 号的规定。
- 2.1.19 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.20 绿茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.21 速溶咖啡粉、枸杞粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.22 牡蛎肽（牡蛎提取物）应符合 Q/ASMN 0006S 的规定，见附录 A。
- 2.1.23 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.24 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.25 二甲基二碳酸盐（维果灵）应符合 GB 1886.68 的规定。
- 2.1.26 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.27 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.28 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.29 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.30 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。
- 2.1.31 食品用香精（热带水果香精、复合水果香精、芒果香精、绿茶香精、百香果香精）应符合 GB 30616 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	均匀状液体	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一烧杯中，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	透明，具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味；酸甜可口，滋味柔和，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质沉淀	

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	检验方法
可溶性固形物（20℃，折光计法）， %	≥ 0.5	GB/T 12143
总酸（以无水柠檬酸计）， g/100mL	≥ 0.05	GB 12456
pH值	2.6~4.6	GB/T 5750.4
^a 二氧化碳气容量（20℃）， 倍	≥ 0.96	GB/T 10792
铅（以Pb计）， mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
^b 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）， g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
^b 山梨酸钾（以山梨酸计）， g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
^b 苯甲酸钠（以苯甲酸计）， g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
^b 柠檬黄， g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
^b 亮蓝， g/kg	≤ 0.02	GB 5009.35
^b 诱惑红， g/kg	≤ 0.1	GB 5009.141
^c 肌醇， mg/kg	60~120	GB 5009.270
^c 烟酸， mg/kg	3~18	GB 5009.89
^c 维生素 B ₆ ， mg/kg	0.4~1.6	GB 5009.154
^c 左旋肉碱（L-肉碱）， mg/kg	600~3000	GB 29989
^c 牛磺酸， g/kg	0.4~0.6	GB 5009.169
^b 磷酸盐（以 PO ₄ ³⁻ 计）， g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
注： ^a 仅适用于含气产品。 ^b 仅适用于添加该食品添加剂的产品。 ^c 仅适用于添加该食品营养强化剂的产品。 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,各自用量占其在GB 2760中规定的最大使用量的比例之和不应超过1。		

2.4 微生物限量

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/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, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行; 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 值的样品件数; m 为微生物限量可接受水平的限量值; M 为微生物限量的最高安全限量值; *霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。					

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 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; 食品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; 新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、可溶性固形物、总酸、pH 值、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:

安徽省食品安全企业标准备案服务平台
备案号: 3420202542S
备案生效日期: 2020年07月01日

Q/ASMN

安徽盛美诺生物技术有限公司食品安全企业标准

Q/ASMN 0006S—2020

牡蛎肽
(牡蛎提取物)

安徽省卫生健康委员会



2020-06-20 发布

2020-06-30 实施

安徽盛美诺生物技术有限公司 发布

前 言

本标准所有内容应符合强制性国家标准，行业标准及地方标准，若与其相抵触时，以国家标准、行业标准、地方标准为准。

本企业对本标准的合法性、真实性、准确性、技术合理性和实施结果负责。

本标准依据《中华人民共和国食品安全法》规定及GB/T 1.1《标准化工作导则 第一部分：标准的结构和编写》的规定，参照 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 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》，比较GB 31645 并《食品安全国家标准 胶原蛋白肽》，结合本公司产品特性的实际情况进行编写。

本标准由安徽盛美诺生物技术有限公司提出并起草并负责解释。

本标准的主要起草人：赵娟。

本标准于2020年06月20日首次发布。

本标准有效期3年。



牡蛎肽（牡蛎提取物）

1 范围

本标准规定了牡蛎肽（牡蛎提取物）的定义、技术要求、生产加工过程中的卫生要求，检验规则以及标签、标识、包装、运输、贮存的要求。

本标准适用于 3.1 定义产品的生产、检验和销售等环节。

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/T 191	包装储运图示标志
GB 1886.174	食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂
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 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 5009.4	食品安全国家标准 食品中灰分的测定
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 5009.17	食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
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 10136	食品安全国家标准 动物性水产品制品
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 22729	海洋鱼低聚肽粉
GB/T 26940	牡蛎干
GB/T 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
GB 29215	食品安全国家标准 食品添加剂 植物活性炭（木质活性炭）
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB 31645	食品安全国家标准 胶原蛋白肽
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 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 定义

牡蛎肽是以牡蛎干或冻鲜牡蛎肉为主要原料，经粉碎、酶解、过滤、浓缩、喷雾干燥等工艺加工制成的粉末或颗粒状产品，也可叫牡蛎提取物。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 牡蛎干或冻鲜牡蛎肉：应符合 GB/T 26940 和 GB 10136 的要求。

4.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

4.1.3 活性炭：应符合 GB 29215 的要求。

4.1.4 蛋白酶：应符合 GB 1886.174 的要求。

4.2 感官要求

应符合表 1 的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	浅褐色	取适量试样置于洁净的白色搪瓷皿中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，并嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
状态	粉末状或颗粒状，无结块，无正常视力可见的外来异物	

4.3 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
蛋白质（以干基计），g/100g	≥ 50.0	GB 5009.5
肽含量（以干基计），g/100g	≥ 40.0	GB/T 22729
水分，g/100g	≤ 7.0	GB 5009.3
灰分，g/100g	≤ 10.0	GB 5009.4

4.4 污染物限量

应符合表 3 的规定

Q/ASMN 0006S—2020

表 3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5
甲基汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.5
		GB 5009.17

4.5 微生物限量

应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项 目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	1	10 ³	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
霉菌, CFU/g	≤	25			GB 4789.15
酵母, CFU/g	≤	25			GB 4789.15
注: 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 为指标可接受水平的限量值; M 为指标的最高安全限量值。样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

4.6 致病菌限量

应符合表 5 的规定。

表 5 致病菌限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法
注：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 为指标可接受水平的限量值；M 为指标的最高安全限量值。样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF 1070 规定的方法进行测定。

5 食品添加剂

5.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂使用的品种、使用范围和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程中的卫生要求



应符合 GB 14881 的规定。

7 检验规则

7.1 组批

以同一批投料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一规格产品为一组批。

7.2 抽样

每批次产品取样量不少于 5 个独立包装，总量不少有 400g，所取样品一部分用于感官检查和理化指标检验，一部分用于微生物指标检验，200g 用于留样。

7.3 出厂检验

应由品控部门按本标准逐批检验，检验合格后，在产品包装箱外附有合格证的产品方可出厂。出厂检验的项目包括：感官要求、净含量、蛋白质、水分、灰分、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母。

7.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每年进行一次，检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 产品正式投产前；
- b) 原材料、工艺有较大变化或更换主要设备，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时；
- d) 停产 6 个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监管部门提出进行型式检验的要求时。

7.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。微生物指标不符合本标准要求时，判该批产品为不合格品，不得复检。除微生物指标外，其它项目检验结果不符合本标准要求时，可以在原批次产品中加倍抽样复检一次，判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合本标准，则判该批产品为不合格品。

8 标签、标识、包装、运输、贮存

8.1 标签标识

产品标签应符合 GB 7718、GB28050 及其它相关法规的规定。产品运输包装标志应符合 GB/T 191 的要求。

8.2 包装

产品内包材质为塑料复合膜，外包装材料为铝塑复合膜，包装材料应 GB/T 28118 的要求，运输用纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。

Q/ASMN 0006S—2020

8.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防曝晒；装卸时轻放轻卸，不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

8.4 贮存

产品应贮于清洁、干燥、防潮、无异味的专用仓库内；仓库周围应无污染源；不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

9 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为36个月。



ICS

备案号: 44020040S-2019
备案日期: 2019年11月14日

Q/WQYS

广东省食品安全企业标准

Q/WQYS 0034 S-2019

食品加工用植物粉 II

2019-10-10 发布

2019-10-20 实施

广东青云山药业有限公司 发布

前 言

本标准的起草贯彻了 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第一部分：标准的结构和编写》，符合规范化要求。

本标准由广东青山药业有限公司提出。

本标准由广东青山药业有限公司起草。

本标准主要起草人：陈青青。

本标准首次发布日期 2019 年 10 月 10 日。

食品加工用植物粉 II

1 范围

本标准规定了食品加工用植物粉 II 的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于分别以红参（源于人工种植人参）、人参（人工种植）、黑果腺肋花楸、枳椇子、火麻仁、荷叶、麦芽、决明子、山药、茯苓、苦荞麦、黄精、金花茶、酸枣仁、紫苏、短梗五加、罗汉果、玉竹、山楂、肉桂、佛手、鸡内金、莱菔子、干姜、薄荷、余甘子、益智仁、郁李仁、马齿苋、砂仁、小蓟、猴头菇、香菇、蛹虫草、昆布、葡萄、大豆、茶树花、针叶樱桃果、玉米须、牛蒡根、五指毛桃、三七花、三七茎叶、铁皮石斛花、忧遁草（后更名为鳄嘴花）、平卧菊三七、橘红、藿香、菊苣、杜仲雄花、耳叶牛皮消、牛大力、刺梨、玫瑰茄、沙棘叶、白果、大枣、龙眼肉、胖大海、黑芝麻、木瓜、香薷、白扁豆、芡实、高良姜、肉豆蔻、苦杏仁、鱼腥草、竹荪、苦丁茶（冬青科）、生姜、槐米、西兰花种子、金银花其中一种为原料，添加或不添加麦芽糊精，经配料称量、提取、浓缩、干燥、粉碎、混合、制粒、过筛、包装等主要工艺制成的非即食食品加工用植物粉 II。

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（包括所有的修订单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 1352	大豆
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
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 2763.1	食品安全国家标准 食品中百草枯等43种农药最大残留限量
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 5009.4	食品安全国家标准 食品中灰分的测定
GB 5009.5	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.22	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB 5009.185	食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
GB 5009.86	食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定
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

Q/WQYS 0034S-2019

GB/T 8313	茶叶中茶多酚和儿茶素类含量的检测方法
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB 9687	食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
GB/T 14187	包装容器 纸桶
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 15203	食品安全国家标准 淀粉糖
GB/T 20884	麦芽糊精
GB/T 22250	保健食品中绿原酸的测定
DBS53/ 023	食品安全地方标准 干制三七花
DBS53/ 024	食品安全地方标准 干制三七茎叶
DB52/T 463	无公害农产品 刺梨
GH/T 1022	鲜葡萄
JJF 1070	《定量包装商品净含量计量检验规则》
NY/T 836	竹荪
NY/T 844	绿色食品 温带水果
NY/T 864	苦丁茶
NY/T 1582	油菜籽中硫代葡萄糖苷的测定
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》	
国家质量监督检验检疫总局令[2009]第123号 《食品标识管理规定》	
《中华人民共和国药典》（2015版）第一部	
《保健食品功效成分检测方法》（白鸿主编）（2011年版）	
《广东省中药材标准第一册》（2014版）	
中华人民共和国国家卫生健康委员会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》	
中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会2008年第12号公告《关于批准嗜酸乳杆菌等7种新资源食品的公告》	
中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会2009年第3号公告《关于批准蛹虫草为新资源食品的公告》	
中华人民共和国国家卫生健康委员会2010年第9号公告《关于批准金花茶、显脉旋覆花（小黑药）等5种新资源食品的公告》	
中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会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》	
中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会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》	
中华人民共和国国家卫生健康委员会2013年第3号公告《关于沙棘叶、天贝作为普通食品管理的公告》	
中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会（国卫食品函（2013）83号）《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》	
中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会卫计生函（2013）86号《关于统一将冬青科苦丁茶作为普通食品管理的批复》	
中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会（国卫食品函（2014）205号）《国家卫生计生委关于五指毛桃有关问题的复函》	
中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会2014年第6号公告《关于批准壳聚糖等6种新资源食品的公告》	

Q/WQYS 0034S-2019

中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会2014年第10号公告《关于批准塔格糖等6种新资源食品的公告》

中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会2017年第7号公告《关于乳木果油等10种新食品原料的公告》

中华人民共和国国家卫生健康委员会2018年第10号公告《关于黑果腺肋花楸果等2种新食品原料的公告》

中华人民共和国国家卫生健康委员会《新食品原料终止审查目录》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 枳椇子、火麻仁、荷叶、麦芽、决明子、山药、茯苓、黄精、酸枣仁、紫苏、罗汉果、玉竹、山楂、肉桂、佛手、鸡内金、莱菔子、干姜、薄荷、余甘子、益智仁、郁李仁、马齿苋、砂仁、小茴、昆布、橘红、藿香、菊苣、白果、大枣、龙眼肉、胖大海、黑芝麻、木瓜、香薷、白扁豆、芡实、高良姜、肉豆蔻、苦杏仁、鱼腥草、生姜、金银花应符合《中华人民共和国药典》（2015版）第一部的规定。

3.1.2 红参选用源于符合卫生部《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》（卫计委公告2012年第17号）的规定的人参制作。

3.1.3 人参应符合卫生部《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》（卫计委公告2012年第17号）的规定。

3.1.4 黑果腺肋花楸果应符合《关于黑果腺肋花楸果等2种新食品原料的公告》（国家卫生健康委员会公告2018年第10号）的规定。

3.1.5 苦荞麦应符合 GB/T 10458 的规定。

3.1.6 金花茶应符合《关于批准金花茶、显脉旋覆花（小黑药）等5种新资源食品的公告》（国家卫生健康委员会2010年第9号公告）的规定。

3.1.7 金花茶应符合《关于批准嗜酸乳杆菌等7种新资源食品的公告》（国家卫生和计划生育委员会2008年第12号公告）。

3.1.8 猴头菇、香菇应符合《广东省中药材标准第一册》（2014版）的规定。

3.1.9 蛹虫草应符合《关于批准蛹虫草为新资源食品的公告》（计划生育委员会2009年第3号公告）和《关于批准塔格糖等6种新资源食品的公告》（国家卫生和计划生育委员会2014年第10号公告）的规定。

3.1.10 葡萄应符合GH/T 1022的规定。

3.1.11 大豆应符合GB 1352 的规定。

3.1.12 茶树花应符合《关于批准茶树花等7种新资源食品的公告》（国家卫生和计划生育委员会2013年第1号公告）的规定。

3.1.13 针叶樱桃果应符合NY/T 844的规定。

3.1.14 玉米须、牛蒡根、铁皮石斛花、平卧菊三七、耳叶牛皮消、牛大力、槐米、五指毛桃应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763规定。

3.1.15 三七花应符合DBS 53/ 023的规定。

3.1.16 三七茎叶应符合DBS 53/ 024的规定。

3.1.17 杜仲雄花应符合《关于批准壳聚糖等6种新资源食品的公告》（国家卫生和计划生育委员会2014年第6号公告）的规定。

3.1.18 刺梨应符合DB52/T 463的规定。

3.1.19 玫瑰茄应符合《关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告》（国家卫生健康委员会2004年第17号公告）的规定。

3.1.20 沙棘叶应符合《关于沙棘叶、天贝作为普通食品管理的公告》（国家卫生健康委员会2013年第3号公告）的规定。

Q/WQYS 0034S-2019

- 3.1.21 竹荪应符合NY/T 836的规定。
- 3.1.22 苦丁茶(冬青科)应符合《关于统一将冬青科苦丁茶作为普通食品管理的批复》(卫计生函(2013)86号)的规定。还应符合NY/T 864的规定。
- 3.1.23 西兰花种子水提物应符合《关于乳木果油等10种新食品原料的公告》(国家卫生和计划生育委员会2017年第7号公告)的规定。
- 3.1.24 忧遁草(后更名为鳄嘴花)应符合《新食品原料终止审查目录》(国家卫生健康委员会)的规定。
- 3.1.25 麦芽糊精:应符合GB/T 20884、GB 15203的规定。
- 3.1.26 生产用水:应符合GB 5749的规定。
- 3.1.27 以上原辅料还应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 2763.1的要求。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有该品种应有的色泽
性 状	疏松、均匀小颗粒或疏松的、末状,无结块,冲溶后呈澄清或均匀混悬液,允许有轻微沉淀
气味、滋味	具有该品种应有的气味及滋味、无异味
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
水分, %	≤ 7.0
灰分, %	≤ 8.0
总皂苷, %	
红参	≥ 1.0
人参(人工种植)	≥ 1.0
苦丁茶(冬青科)	≥ 0.1
酸枣仁	≥ 0.1
三七花	≥ 0.5
三七茎叶	≥ 1.0
短梗五加	≥ 0.1
原花青素, %	
黑果腺肋花楸	≥ 0.1
葡萄	≥ 1.0
总黄酮, %	
枳椇子	≥ 0.1
荷叶	≥ 0.5
决明子	≥ 0.1
砂仁	≥ 0.1
小蓟	≥ 0.1
铁皮石斛花	≥ 1.0

Q/WQYS 0034S-2019

忧遁草（后更名为鳄嘴花）	≧	0.5
杜仲雄花	≧	0.01
白果	≧	0.01
沙棘叶	≧	0.1
蛋白质		
火麻仁	≧	1.0
鸡内金	≧	1.0
多糖		
麦芽	≧	5.0
山药	≧	5.0
茯苓	≧	5.0
苦荞麦	≧	5.0
黄精	≧	5.0
罗汉果	≧	5.0
紫苏	≧	5.0
罗汉果	≧	5.0
玉竹	≧	5.0
益智仁	≧	5.0
马齿苋	≧	5.0
猴头菇	≧	5.0
香菇	≧	5.0
蛹虫草	≧	2.5
昆布	≧	1.0
大豆	≧	5.0
茶树花	≧	1.0
玉米须	≧	1.0
牛蒡根	≧	1.0
五指毛桃	≧	1.0
耳叶牛皮消	≧	1.0
牛大力	≧	2.0
大枣	≧	5.0
龙眼肉	≧	5.0
胖大海	≧	5.0
黑芝麻	≧	5.0
木瓜	≧	5.0
香薷	≧	5.0
白扁豆	≧	5.0
芡实	≧	5.0
高良姜	≧	5.0
肉豆蔻	≧	5.0
鱼腥草	≧	5.0
竹荪	≧	5.0
枸橼酸，%		
山楂	≧	1.0

Q/WQYS 0034S-2019

多酚		
金花茶	≧	0.1
肉桂	≧	1.0
玫瑰茄	≧	0.1
绿原酸, %		
平卧菊三七	≧	0.1
金银花	≧	0.1
橙皮苷, %		
佛手	≧	0.01
橘红	≧	0.1
芥子碱		
莱菔子	≧	0.1
姜辣素, %		
干姜	≧	0.01
生姜	≧	0.01
没食子酸		
余甘子	≧	0.1
苦杏仁苷, %		
郁李仁	≧	0.1
苦杏仁	≧	0.1
维生素C, %		
针叶樱桃	≧	1.0
刺梨	≧	0.2
芦丁, %		
槐米	≧	0.2
萝卜硫苷, %		
西兰花种子	≧	13.0
铅 (以Pb计), (mg/kg)	≤	0.9
展青霉素, μg/kg		
山楂	≤	50
黄曲霉毒素B1, μg/kg		
苦杏仁	≤	5.0
酸枣仁	≤	5.0
大枣	≤	5.0
大豆	≤	5.0

3.4 微生物指标

应符合表3的规定

表3 微生物指标

项 目	采样方案及限量 (若非指定, 均以/25g 表示)			
	n	c	m	M
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ²	5×10 ⁴
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²

Q/WQYS 0034S-2019

霉菌, CFU/g	≤	50		
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000

备注: 样品的采样及处理按 GB 4789.1 及 GB/T 4789.21 执行。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。

3.5 净含量及允许负偏差要求

按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》执行。

4 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求符合 GB 14881 的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求

5.1.1 色泽

将内容物倒入洁净干燥的玻璃器皿中, 在自然光下目测, 应符合表 1 规定。

5.1.2 性状

将内容物倒入洁净干燥的玻璃器皿中, 在自然光下目测, 应符合表 1 规定。

5.1.3 气味、滋味

取样品品尝、闻气味, 应符合表 1 规定。

5.1.4 杂质

取样品在散放在白色瓷盘中, 在自然光下目测, 应符合表 1 规定。

5.2 理化指标

5.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法进行测定。

5.2.2 灰分

按 GB 5009.4 规定的方法进行测定。

5.2.3 总皂苷的含量测定

按《保健食品功效成分检测方法》(白鸿主编)(2011 年版)中的“总皂苷的分光光度测定法”的方法检测。

5.2.4 原花青素的含量测定

按《保健食品功效成分检测方法》(白鸿主编)(2011 年版)中的“原花青素分光光度测定法”检测。

5.2.5 总黄酮的含量测定

按《保健食品功效成分检测方法》(白鸿主编)(2011 年版)中的“总黄酮的分光光度测定法”检测。

5.2.6 蛋白质的含量测定

按 GB 5009.5 规定的方法进行测定。

5.2.7 多糖的含量测定

按《保健食品功效成分检测方法》(白鸿主编)(2011 年版)中的“粗多糖的苯酚-硫酸分光光度测定法”(以葡萄糖计)检测。

5.2.8 枸橼酸、橙皮苷、姜辣素、芥子碱、苦杏仁苷、芦丁、绿原酸的含量测定

按《中华人民共和国药典》(2015 年版一部附录 VI D)中的“高效液相色谱法”检测。

5.2.9 多酚的含量测定

Q/WQYS 0034S-2019

按 GB/T 8313 规定的方法进行测定。

5.2.10 没食子酸的含量测定

按《保健食品功效成分检测方法》（白鸿主编）（2011年版）中的“没食子酸的高效液相色谱测定法”检测。

5.2.11 维生素C的含量测定

按 GB 5009.86 规定的方法测定。

5.2.12 萝卜硫苷的含量测定

按 NY/T 1582 规定的方法测定。

5.2.13 展青霉素

按 GB 5009.185 规定的方法测定。

5.2.14 黄曲霉毒素B₁

按 GB 5009.22 规定的方法测定。

5.2.15 铅

按 GB 5009.12 规定的方法进行测定。

5.3 微生物指标

5.3.1 菌落总数

按照 GB 4789.2 规定的方法检测。

5.3.2 大肠菌群

按照 GB 4789.3 中的平板计数法检测。

5.3.3 致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）

按照 GB 4789.4、GB 4789.10 第二法规定的方法检测。

5.3.4 霉菌

按照 GB 4789.15 规定的方法检测。

5.4 净含量与允许偏差

按 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则检验。

6 检验规则

6.1 原、辅料入库检验

原料入库前应由生产单位技术检验部门按原料质量标准验收，合格后方可入库使用。

6.2 出厂检验

每批产品应由本厂质检部门，按出厂检验项目进行检验。检验合格后，应附有合格证方准出厂。

6.2.1 组批和抽样

同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。每批抽样数独立包装应不少于8个（不含净含量抽样），样品量总数不少于2kg，检样一式二份，供检验和复检备用。

6.2.2 检验项目

检验项目为感官要求、水分、灰分、总皂苷、原花青素、总黄酮、蛋白质、多糖、枸橼酸、橙皮苷、姜辣素、芥子碱、苦杏仁苷、芦丁、绿原酸、多酚、没食子酸、维生素C、萝卜硫苷、净含量、菌落总数、大肠菌群和标签。

6.2.3 判定规则

出厂检验项目全部符合本标准时，判定为合格。检验结果中如微生物指标不合格，则判该批产品为不合格品，不得复检。如其它项目不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，如仍有1项指标不合格，判该批产品为不合格品。

6.3 型式检验

型式检验正常生产每半年进行一次，有下列情况之一，应进行型式检验：

Q/WQYS 0034S-2019

- a) 新产品投产前;
- b) 原辅材料产地或供应商发生改变时;
- c) 停产三个月以上, 恢复生产时;
- d) 出厂检验的结果与上次型式检验的结果有较大差异时;
- e) 食品安全监督部门提出要求时;
- f) 更换新设备时。

6.3.1 组批

同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。每批抽样数独立包装应不少于10个(不含净含量抽样), 样品量总数不少于3kg, 检样一式二份, 供检验和复检备用。

6.3.2 检验项目

检验项目为感官要求、水分、灰分、总皂苷、原花青素、总黄酮、蛋白质、多糖、枸橼酸、橙皮苷、姜辣素、芥子碱、苦杏仁苷、芦丁、绿原酸、多酚、没食子酸、维生素C、萝卜硫苷、铅、净含量、菌落总数、大肠菌群和标签。

6.3.3 判定规则

型式检验项目全部符合本标准时, 判定为合格。检验结果中如微生物指标不合格, 则判该批产品为不合格品。如微生物指标不合格不得复检, 其它项目不合格, 允许加倍抽样对不合格项目进行复检, 如仍有1项指标不合格, 判该批产品为不合格品。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718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。新资源及新食品原料需根据相关要求注明: 不适宜人群及食用限量。

7.2 包装

内包装采用符合GB 9683、GB 9687要求的塑料袋、外包装用符合GB/T 6543要求的瓦楞纸箱或符合GB/T 14187要求的纸桶。

7.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染; 运输时应防雨、防潮、防曝晒; 装卸时轻放轻卸, 严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

7.4 贮存

在阴凉处避光贮存, 与地面、墙面的距离不得低于10cm。仓库应保持通风良好、清洁、干燥, 不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存, 防止虫害和有害物质的污染及其损害。

在上述规定的包装、运输、贮存条件下, 产品保质期为3年。

编制说明

本标准适用于以深井水（经过滤、反渗透）为主要原料，加入果葡糖浆、白砂糖、绿茶粉、速溶咖啡粉、茶树花粉、金花茶粉、枸杞粉、牡蛎肽（牡蛎提取物）、蛹虫草粉、人参粉（人工种植 5 年及 5 年以下）、玛咖粉中的一种或几种，添加柠檬酸钠、柠檬酸、DL-苹果酸、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、烟酸、盐酸吡哆醇（维生素 B₆）、肌醇（环己六醇）、左旋肉碱（L-肉碱）、 γ -氨基丁酸、牛磺酸、茶叶茶氨酸、二氧化碳、食品用香精（热带水果香精、芒果香精、复合水果香精、百香果香精、绿茶香精中的一种或几种）、山梨酸钾、二甲基二碳酸盐（维果灵）、苯甲酸钠、六偏磷酸钠、柠檬黄、亮蓝、诱惑红中的一种或几种，经调配、杀菌、混合充气（或不充气）、灌装、包装加工而成的含气或不含气风味饮料。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 10789《饮料通则》、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提供依据。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准GB 7101的规定。

辉县中富饮品有限公司