



410168S-2021



河南三乐元食品科技有限公司企业标准

Q/HSLY 0005S-2021

复合植物酱（风味发酵乳专用 配料）

2021-01-24 发布

2021-01-24 实施

河南三乐元食品科技有限公司 发布

前 言

本标准附录 A 为规范性附录。

本标准由河南三乐元食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：谢松玲。

H N
Q B

复合植物酱（风味发酵乳专用配料）

1 范围

本标准规定了复合植物酱（风味发酵乳专用配料）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以库拉索芦荟凝胶、椰纤果、香草（香荚兰）、平卧菊三七、薄荷中的一种或多种为主要原料，添加或不添加奇亚籽、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、双瓣茉莉花、芝士、土豆、抹茶、绿茶（信阳毛尖、龙井、碧螺春中的一种或几种）、红茶，经挑拣、清洗、切丁或不切丁、熬煮或不熬煮，再添加生活饮用水，添加或不添加{白砂糖、果葡糖浆、葡萄糖、结晶果糖、冰糖、赤砂糖、黑糖糖浆、麦芽糖、麦芽糊精、异麦芽酮糖、柑橘粉、增稠剂（羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、海藻酸钠、羧甲基纤维素钠、卡拉胶、刺槐豆胶、黄原胶、果胶、结冷胶中的一种或几种）、食用色素[胭脂红、果绿（亮蓝、柠檬黄）、柠檬黄、日落黄、亮蓝、 β -胡萝卜素中的一种或几种]、甜味剂[三氯蔗糖、甜菊糖苷、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）中的一种或几种]、食品用香精（芦荟香精、椰果香精、芝士香精、香草香精、奇亚籽香精、抹茶香精、绿茶香精、红茶香精、三七香精、薄荷香精中的一种或几种）中的一种或多种}，经调配、煮制、冷却或不冷却、灌装、包装而成的复合植物酱，仅用作风味发酵乳的配料，各品种在终产品的添加量为 5%~15%。

根据原料配比不同，可分为：芦荟椰果酱（风味发酵乳专用配料）、芦荟酱（风味发酵乳专用配料）、椰果酱（风味发酵乳专用配料）、芝士土豆酱（风味发酵乳专用配料）、香草酱（风味发酵乳专用配料）、抹茶茉莉花酱（风味发酵乳专用配料）、红茶玫瑰酱（风味发酵乳专用配料）、绿茶薄荷酱（风味发酵乳专用配料）、平卧菊三七薄荷酱（风味发酵乳专用配料）。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 库拉索芦荟凝胶应符合原卫生部《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。

2.1.3 椰纤果应符合 NY/T 1522 的规定。

2.1.4 芝士应符合 GB 5420 的规定。

2.1.5 土豆应符合 LS/T 3106 的规定。

2.1.6 香草（香荚兰）应符合 GB/T 32733 的规定。

2.1.7 奇亚籽应符合 GB 19300 的规定。

2.1.8 抹茶应符合 GB/T 34778 的规定。

2.1.9 龙井应符合 GB/T 18650 的规定。

2.1.10 碧螺春应符合 NY/T 863 的规定。

2.1.11 信阳毛尖应符合 GB/T 22737 的规定。

- 2.1.12 红茶应符合 NY/T 780 的规定。
- 2.1.13 薄荷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.14 双瓣茉莉花应干净、无霉烂、无污染，符合 GH/T 1091 的规定。
- 2.1.15 平卧菊三七应符合原卫生部《关于将肠膜明串珠菌肠膜亚种列入的公告》（2012 年第 8 号）的规定。
- 2.1.16 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合原卫生部《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。
- 2.1.17 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.18 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.19 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.20 结晶果糖应符合 GB/T 26762 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.21 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.22 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.23 黑糖糖浆应符合 Q/WJF 0005S(见附录 A)的规定。
- 2.1.24 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.25 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.26 异麦芽酮糖应符合 GB 1886.182 的规定。
- 2.1.27 柑橘粉应干燥、洁净、无杂质、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.28 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.29 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.30 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.31 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.32 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.33 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.34 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.35 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.36 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.37 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.38 果绿（亮蓝、柠檬黄）应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.39 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.40 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.41 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.42 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。

- 2.1.43 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.44 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.45 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.46 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.47 食品用香精（芦荟香精、椰果香精、芝士香精、香草香精、奇亚籽香精、抹茶香精、绿茶香精、红茶香精、三七香精、薄荷香精）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	具有本产品固有的性状	取样品 1 份，倒入一洁净白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有本产品固有的正常色泽	
气味、滋味	具有本产品固有的气味、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
胭脂红，g/kg	≤ 0.3	GB 5009.35
柠檬黄，g/kg	≤ 0.3	
日落黄，g/kg	≤ 0.3	
亮蓝，g/kg	≤ 0.16	
β-胡萝卜素，g/kg	≤ 6.0	GB 5009.83
三氯蔗糖，g/kg	≤ 2.0	GB 22255
甜菊糖苷(以甜菊醇当量计)，g/kg	≤ 1.3	SN/T 3854
乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)，g/kg	≤ 2.3	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)，g/kg	≤ 6.0	GB 5009.263
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12

注：1、*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2、同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。

3、各食品添加剂的检测仅适用于添加了此项的产品。

4、各食品添加剂最终在风味发酵乳中的含量应符合 GB 2760 的规定。

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/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
志贺氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.5
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
霉菌, CFU/g	≤	20			GB 4789.15
酵母, CFU/g	≤	20			GB 4789.15

注： 1、^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。
2、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值。

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

生产加工过程的卫生要求应符合 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；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、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

ICS

Q/WJF

广西美源生物科技食品有限公司企业标准



Q/WJF 0002S—2018
代替 Q/ WJF 0002S-2016

黑糖糖浆



2018-12-01 发布



2018-12-28 实施

广西美源生物科技食品有限公司 发布

Q/WJF 0002S—2018

前 言

本标准依据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》制订。

本标准按GB/T 1.1—2009规定的格式编制。

请注意本文文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准由广西美源生物科技食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王剑峰、何训璋、黄建忠、仇绍继。

本标准于2018年12月1日发布，2018年12月28日实施。

黑糖糖浆

1 范围

本标准规定了黑糖糖浆的产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以浓缩甘蔗汁为主要原料，添加或不添加赤砂糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、饮用水、食品用香精（详见第3章），经加热、调配（或不调配）、灌装、包装等工艺，制成适用于各类食品加工和使用的黑糖糖浆。

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 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 5009.7 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定
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 5009.237 食品安全国家标准 食品pH值的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
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 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
GB/T 20880 食用葡萄糖
GB/T 20882 果葡糖浆
GB/T 20885 葡萄糖浆
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
GB/T 35884 赤砂糖

3 产品分类

3.1 黑糖糖浆（I）

配料：浓缩甘蔗汁。

3.2 黑糖糖浆（II）

配料：浓缩甘蔗汁、赤砂糖。

Q/WJF 0002S—2018

3.3 黑糖糖浆（Ⅲ）

浓缩甘蔗汁、食品用香精。

3.4 黑糖糖浆（Ⅳ）

配料：浓缩甘蔗汁、赤砂糖、饮用水。

3.5 黑糖糖浆（Ⅴ）

配料：浓缩甘蔗汁、赤砂糖、食品用香精。

3.6 黑糖糖浆（Ⅵ）

配料：浓缩甘蔗汁、赤砂糖、饮用水、食品用香精。

3.7 黑糖糖浆（Ⅶ）

配料：浓缩甘蔗汁、赤砂糖、果葡糖浆、食用葡萄糖。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 浓缩甘蔗汁

应符合 GB 17325 的规定。

4.1.2 赤砂糖

应符合GB/T 35884的规定。

4.1.3 果葡糖浆

应符合GB/T 20882的规定。

4.1.4 食用葡萄糖

应符合GB/T 20880的规定。

4.1.5 加工用水

应符合GB 5749的规定。

4.1.6 食品用香精

应符合GB 30616的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

Q/WJF 0002S—2018

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有该品种固有的色泽，色泽基本均匀一致
组织形态	黏稠状液体、允许有少量沉淀
滋味和气味	具有该品种产品应有的滋味和气味
杂 质	无杂质

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
干物质(固形物)/(g/100g)	≥ 60.0
总糖（以还原糖计）/(g/100g)	≥ 30
pH（23-25° C，稀释至Brix=10浓度溶液测定）	≤ 4.0~6.0
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤ 0.4
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.5
其他污染物限量	符合 GB 2762 的规定

5 食品添加剂

- 5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
- 5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 检验方法

7.1 感官要求

取适量的被测样品置于50mL烧杯中，在自然光下观察其色泽、组织形态和杂质。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。

7.2 理化指标

7.2.1 干物质（固形物）

按GB/T 20885规定的方法测定。

7.2.2 总糖

按GB 5009.7规定的方法测定。

Q/WJF 0002S—2018

7.2.3 pH 值

按GB 5009.237规定的方法测定。

7.2.4 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

7.2.5 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

7.2.6 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

7.3 食品添加剂

按国家相关产品标准或规定的方法测定。

8 检验规则

8.1 组批

以同一原料、同一班次、同一生产线生产的同品种、同规格，包装完好的产品为一组批。

8.2 抽样方法和数量

从同一批次产品堆的4个不同部位随机抽取4个或4个以上的大包装。抽样小于1 kg包装单位的产品，抽样数量不少于4个包装，抽样量不少于2kg；大于1 kg包装单位的产品，抽样量不少于2kg。样品分成2份，1份检验，1份备查。

8.3 出厂检验

8.3.1 产品出厂前，应由公司质检部门按本标准逐批次检验，检验合格的产品方可出厂。

8.3.2 出厂检验项目：感官要求、净含量、干物质、pH 值。

8.4 型式检验

8.4.1 正常生产时每年应进行二次型式检验；有下列情况之一时也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有可能影响产品质量时；
- c) 产品长期停产后，恢复生产时；
- d) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家食品安全监管部门提出要求时。

8.4.2 型式检验项目包括要求中的4.2、4.3和5.2规定的项目。

8.5 判定规则

8.5.1 全部项目检验结果符合本标准要求时，判定该批产品为合格。

8.5.2 检验结果中如有不符合本标准要求时，对不符合项目可从该批次产品中加倍抽样进行复检，如复检结果仍有不符合本标准规定时，判定该批产品不合格。

Q/WJF 0002S—2018

9 标签、标志、包装、运输

9.1 包装

- 9.1.1 成品包装材料应无毒、无异味，符合国家相关食品安全标准要求。包装应严密、牢固。
- 9.1.2 净含量应符合国家相关规定。

9.2 标签、标志

- 9.2.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。
- 9.2.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.3 运输

- 9.3.1 运输工具应清洁、卫生、防潮、防晒。不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发异味的物品混运。装卸时应轻拿轻放，不得重压、摔撞。
- 9.3.2 运输时应在阴凉、干燥通风环境中，不得日晒雨淋、受潮。不得扔摔、撞击、挤压。搬运时应轻拿轻放。

9.4 贮存

应贮存于通风、干燥、清洁、防潮、防虫、防鼠的仓库内，不得与有毒、有异味、有腐蚀、有污染等物品混贮。产品应堆放在垫板上，且离地10 cm、离墙20 cm 以上。

9.5 保质期

在符合本标准规定的贮运条件、包装完好情况下，产品保质期为18个月。

编制说明

本标准适用于以库拉索芦荟凝胶、椰纤果、香草（香荚兰）、平卧菊三七、薄荷中的一种或多种为主要原料，添加或不添加奇亚籽、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、双瓣茉莉花、芝士、土豆、抹茶、绿茶（信阳毛尖、龙井、碧螺春中的一种或几种）、红茶，经挑拣、清洗、切丁或不切丁、熬煮或不熬煮，再添加生活饮用水，添加或不添加{白砂糖、果葡糖浆、葡萄糖、结晶果糖、冰糖、赤砂糖、黑糖糖浆、麦芽糖、麦芽糊精、异麦芽酮糖、柑橘粉、增稠剂（羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、海藻酸钠、羧甲基纤维素钠、卡拉胶、刺槐豆胶、黄原胶、果胶、结冷胶中的一种或几种）、食用色素[胭脂红、果绿（亮蓝、柠檬黄）、柠檬黄、日落黄、亮蓝、 β -胡萝卜素中的一种或几种]、甜味剂[三氯蔗糖、甜菊糖苷、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）中的一种或几种]、食品用香精（芦荟香精、椰果香精、芝士香精、香草香精、奇亚籽香精、抹茶香精、绿茶香精、红茶香精、三七香精、薄荷香精中的一种或几种）中的一种或多种}，经调配、煮制、冷却或不冷却、灌装、包装而成的复合植物酱，仅用作风味发酵乳的配料，各品种在终产品的添加量为 5%~15%。

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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本产品为非直接提供至消费者的风味发酵乳专用配料，用于调节风味发酵乳的不同风味。本产品中食品添加剂按 GB 2760 中风味发酵乳（01.02.02）的规定使用，本产品在最终产品风味发酵乳中含量为 5%~15%，其食品添加剂的限量值按照本产品在终产品中的最大占比进行折算。

本标准中污染物限量依据 GB 17325 食品工业用浓缩液（汁、浆）的要求制定。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南三乐元食品科技有限公司