



410718S-2021



焦作志合食品科技有限公司企业标准

Q/JZH 0001S-2021

风味饮料浓浆

2021-04-13 发布

2021-04-13 实施

焦作志合食品科技有限公司 发布

前 言

本标准附录A、附录B为规范性附录。

本标准由焦作志合食品科技有限公司提出。

本标准由武陟县质量技术监督检验测试中心和焦作志合食品科技有限公司共同起草。

本标准主要起草人：王颐蓉、陈元元。

本标准自发布实施日起替代Q/JZH 0001S-2019。

H N

Q B

风味饮料浓浆

1 范围

本标准规定了风味饮料浓浆的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以山楂、小蓟、山药、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、佛手、杏仁、沙棘、芡实、赤小豆、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、枳椇子、枸杞子、黑枸杞、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、橘红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、淡竹叶、余甘子、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、橘皮、龙眼肉(桂圆)、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、丁香、八角茴香、小茴香、刀豆、白扁豆、白扁豆花、姜(生姜、干姜)、怀姜、花椒、高良姜、淡豆豉、菊花(杭白菊、贡菊、怀菊花)、人参(人工种植五年以下)、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、枇杷果、鲜梨、溪蜜柚、柠檬、黑木耳、绿茶(碧螺春茶、龙井茶)、黑茶(普洱)、乌龙茶(大红袍)、红茶、白茶、茉莉花茶、咖啡、可可粉、茉莉花、桂花、无花果、黄秋葵、苦丁茶(冬青科苦丁茶和木犀科粗壮女贞苦丁茶)、平卧菊三七、牛蒡根、玫瑰茄、大麦苗、丹凤牡丹花、玛咖粉、杜仲雄花、枇杷叶、乌药叶、辣木叶、茶树花、阿萨伊果、金花茶、干制三七茎叶、干制三七花、枸杞叶、蔬菜制品(冬瓜、紫薯、四季豆、甘薯干、香芋干、南瓜干、莴笋粉、百合粉、南瓜粉、黄瓜粉、芹菜粉、大白菜粉、洋葱粉、香芋粉、辣椒粉、马铃薯粉、青豆粉、芋头粉、毛豆粉、芥菜粉、花菜粉、胡萝卜粉、白萝卜粉、蕨菜粉、马齿苋粉、香椿粉、竹笋粉、豇豆粉、茄子粉、荷兰豆粉、藕粉、西葫芦粉、豌豆粉、西兰花粉中的一种或几种)、紫菜粉、水果制品(冻干柠檬、苹果干、蓝莓干、菠萝干、芒果干、金橘干、桔子干、雪梨片、香蕉干、凤梨干、黑加仑、哈密瓜干、杨桃干、蔓越莓干、西梅干、樱桃干、荔枝粉、红枣粉、苹果粉、香蕉粉、提子粉、桃子粉、草莓粉、芒果粉、猕猴桃粉、梨子粉、椰子粉、葡萄干中的一种或几种)、坚果与籽类制品(核桃仁、腰果仁、碧根果仁、扁桃仁、松子仁、夏威夷果仁、西瓜子仁、葵花籽仁、开心果中的一种或几种)、食用菌制品(香菇、猴头菇、草菇中的一种或几种)、黑(黄)苦荞、梨膏糖、果蔬酵素粉、小麦胚芽粉、黑米中的一种或几种为主要原料,经挑选、清洗或不清洗、取汁或不取汁、粉碎或不粉碎、切片或不切片、水煮或不水煮、过滤或不过滤,辅以果葡糖浆、蜂蜜、冰糖、松花粉、木糖醇、山梨糖醇、乳糖醇、麦芽糖醇、赤藓糖醇、甜菊糖苷、白砂糖、葡萄糖、红糖、黑糖、赤砂糖、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、三氯蔗糖、低聚果糖、

食品用香精（苹果香精、橙香精、梨香精、菠萝香精、山楂香精、葡萄香精、枣味香精、柚子香精、草莓香精、蓝莓香精、芒果香精、哈密瓜香精、石榴香精、桃香精、香蕉香精、柠檬香精、木瓜香精、椰子香精、乳香精、乳酸香精、红茶香精、绿茶香精、茉莉花茶香精、乌龙茶香精、核桃香精、花生香精、椰子香精）、麦芽糊精、植脂末（葡萄糖浆、植物油、酪氨酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾、二氧化硅）、海藻酸钠、阿拉伯胶、明胶、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、L-苹果酸、食用色素【柠檬黄、日落黄、胭脂红（仅限果味饮料添加）、诱惑红、亮蓝】、山梨酸钾、苯甲酸钠、苦荞醋中的一种或几种，添加或不添加乌梢蛇、牡蛎、阿胶、鸡内金、蝮蛇、鹿鞭中的几种，经熬制、冷却或不冷却、杀菌或不杀菌、灌装、包装而成的风味饮料浓浆饮品（饮用时加水稀释 4-12 倍）。

根据原辅料不同分为：果味饮料浓浆、茶味饮料浓浆、乳味饮料浓浆、植物风味饮料浓浆。

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 山楂、小蓟、山药、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、佛手、杏仁、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）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、枸杞子、花椒、高良姜、淡豆豉、菊花（杭白菊、贡菊、怀菊花）、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、橘红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、淡竹叶、余甘子、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、橘皮、龙眼肉（桂圆）、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、丁香、八角茴香、小茴香、刀豆、白扁豆、白扁豆花、姜（生姜、干姜）应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.3 人参（人工种植，五年以下）应符合原卫生部 2012 年 17 号公告的规定。

2.1.4 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合原卫生部 2010 年第 3 号公告。

2.1.5 枇杷果应符合 GB/T 13867 和 GB 2762、2763 水果项下要求的规定。

2.1.6 鲜梨应符合 SB/T 10650 和 GB 2762、2763 水果项下要求的规定。

2.1.7 柠檬应符合 GB/T 29370 和 GB 2762、2763 水果项下要求的规定。

2.1.8 溪蜜柚应符合 GB/T 27633 的规定。

2.1.9 黑木耳、香菇、猴头菇、草菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.10 碧螺春茶应符合 NY/T 863、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.11 龙井茶应符合 GB/T 18650、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

- 2.1.12 黑茶应符合 GB/T 32719.1、GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.13 白茶应符合 GB/T 22291、GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.14 乌龙茶（大红袍）应符合 GB/T 30357.1、GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.15 红茶应符合 NY/T 780、GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.16 茉莉花茶应符合 GB/T 22292、GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.17 咖啡应符合 NY/T 289 的规定。
- 2.1.18 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.19 茉莉花应干净卫生，无霉变、杂质，符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.20 桂花应符合 DB35/T 1127 的规定。
- 2.1.21 无花果应符合 DB32/T 473 的规定。
- 2.1.22 黄秋葵应符合 NY/T 3270 的规定。
- 2.1.23 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.24 苦丁茶（冬青科苦丁茶和木犀科粗壮女贞苦丁茶）应符合 NY/T 864 的规定。
- 2.1.25 平卧菊三七应无虫蛀、无霉变，应符合中华人民共和国卫生部公告（2012 年第 8 号）及 GB 2761、GB 2762、GB 2763 等相关标准和国家有关规定。
- 2.1.26 牛蒡根应符合国家卫计委《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。
- 2.1.27 大麦苗应清洁卫生、无污染、无霉变，符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.28 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》（卫生部公告 2004 年第 17 号）的规定。
- 2.1.29 丹凤牡丹花应符合国家卫生部（2013 年第 10 号公告）《关于批准丹凤牡丹等 8 种新资源食品的公告》的规定。
- 2.1.30 杜仲雄花应符合国家卫计委（2014 年第 6 号公告）《关于批准壳寡糖等 6 种新食品原料的公告》的规定。
- 2.1.31 玛咖粉应符合卫生部 2011 年第 13 号公告的规定。
- 2.1.32 茶树花、阿萨伊果应符合卫生部公告 2013 年第 1 号的规定。
- 2.1.33 枇杷叶应符合卫计委 2014 年第 20 号公告的规定。
- 2.1.34 乌药叶、辣木叶应符合《卫生部关于批准蛋白核小球藻等 4 种新资源食品的公告》（2012 年第 19 号）的规定。
- 2.1.35 金花茶应符合卫生部公告（2010 年第 9 号）的规定。
- 2.1.36 果蔬酵素粉应符合附录 B 的规定。
- 2.1.37 干制三七花应符合 DBS 53/023 的规定。

- 2.1.38 干制三七茎叶应符合 DBS 53/024 的规定。
- 2.1.39 枸杞叶茶应符合 DBS 64/684 的规定。
- 2.1.40 冬瓜、紫薯、四季豆应清洁、卫生、无污染、无腐烂并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.41 甘薯干、香芋干、南瓜干、苹果干、蓝莓干、菠萝干、芒果干、金橘干、桔子干、雪梨片、香蕉干、凤梨干、黑加仑、哈密瓜干、杨桃干、蔓越莓干、西梅干、樱桃干、葡萄干应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.42 莴笋粉、百合粉、南瓜粉、黄瓜粉、芹菜粉、大白菜粉、洋葱粉、香芋粉、辣椒粉、马铃薯粉、青豆粉、芋头粉、毛豆粉、芥菜粉、花菜粉、胡萝卜粉、白萝卜粉、蕨菜粉、马齿苋粉、香椿粉、竹笋粉、豇豆粉、茄子粉、荷兰豆粉、西葫芦粉、豌豆粉、西兰花粉、荔枝粉、红枣粉、苹果粉、香蕉粉、提子粉、桃子粉、草莓粉、芒果粉、猕猴桃粉、梨子粉、椰子粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.43 冻干柠檬应符合 DBS 45/049 的规定。
- 2.1.44 腰果仁、碧根果仁、扁桃仁、松子仁、夏威夷果仁、西瓜子仁、枳椇子、葵花籽仁、开心果应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.45 黑（黄）苦荞应符合 GB 2715 和 GB/T 10458 的规定。
- 2.1.46 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.47 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.48 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.49 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.50 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.51 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.52 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.53 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.54 小麦胚芽粉应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.55 鹿鞭应符合卫监督函[2012]8 号公告的规定。
- 2.1.56 苦荞醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.57 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.58 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.59 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.60 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.61 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。

- 2.1.62 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.63 麦芽糖醇应符合 GB/T 28307 的规定。
- 2.1.64 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.65 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.66 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.67 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.68 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.69 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.70 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.71 食品用香精（苹果香精、橙香精、梨香精、菠萝香精、山楂香精、葡萄香精、枣味香精、柚子香精、草莓香精、蓝莓香精、芒果香精、哈密瓜香精、石榴香精、桃香精、香蕉香精、柠檬香精、木瓜香精、椰子香精、乳香精、乳酸香精、红茶香精、绿茶香精、茉莉花茶香精、乌龙茶香精、核桃香精、花生香精、椰子香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.72 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.73 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.74 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.75 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.76 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.77L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.78 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.79 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.80 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.81 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.82 苯甲酸钠应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.83 怀姜应符合 DB41/T 1284 的规定。
- 2.1.84 梨膏糖应符合附录 A 的规定。
- 2.1.85 松花粉应符合卫生部《关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告》（2004 年第 17 号）的规定。
- 2.1.86 蝮蛇应无污染、无霉变、无疫病，并符合 GB 2762 和兽药残留中肉制品的有关规定。
- 2.1.87 黑枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.88 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.89 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

2.1.90 紫菜粉应符合 GB 19643 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	浓稠液态或膏状	从样品中取出 1 瓶，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	具有本品应有的色泽	
气味与滋味	具有本品应有的滋味与气味、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
可溶性固形物（20℃，折光计法）， %	≥ 1.0	GB/T 12143
总砷（以 As 计）， mg/L	≤ 0.2	GB 5009.11
铅（以 Pb 计）， mg/L	≤ 0.3	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 ^a ， g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
三氯蔗糖 ^a ， g/kg	≤ 0.25	GB 22255
环己基氨基磺酸钠 ^a （以环己基氨基磺酸计）， g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a （又名阿斯巴甜）， g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
甜菊糖苷 ^a （以甜菊醇当量计）， g/kg	≤ 0.2	SN/T 3854
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计）， g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计）， g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
柠檬黄 ^a ， g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
日落黄 ^a ， g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
诱惑红 ^a ， g/kg	≤ 0.05	GB 5009.141 或 SN/T 1743
胭脂红 ^a ， g/kg	≤ 0.025	GB 5009.35
亮蓝 ^a ， g/kg	≤ 0.02	GB 5009.35
展青霉素 ^b ， μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
甲基汞 ^c （以 Hg 计）， mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
氰化物 ^d （以 HCN 计）， mg/L	≤ 0.05	GB 5009.36
注 1： a、e 适用于添加相应食品添加剂的产品检验。		

注 2：b 适用于添加山楂、苹果制品的产品检验。

注 3：c 适用于添加牡蛎的产品检验。

注 4：d 适用于添加杏仁的产品检验。

注 5：同一功能的食品添加剂（相同色泽的着色剂、防腐剂）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。

注 6：a、d 指标按标签标识的稀释倍数稀释后进行检验。

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平板计数法
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789. 10第二法
*霉菌, CFU/mL ≤	10				GB 4789. 15
*酵母, CFU/mL ≤	10				GB 4789. 15
注： a采样方案应符合GB 4789. 1的规定。					
*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

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 12695 和 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；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、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。



410118S-2018



洛阳深山生物科技有限公司企业标准

Q/LSSK 0038S-2018

梨膏糖

2018-01-08 发布

2018-01-08 实施

洛阳深山生物科技有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1 《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由洛阳深山生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：高照兵、李海武、邓占元。

H N
Q B

梨膏糖

1 范围

本标准规定了梨膏糖的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以白砂糖为主要原料，将秋梨压榨取汁后，加入蜂蜜，熬制浓缩成稀膏，将粉碎后的白砂糖、人参、茯苓、桔梗、杏仁、山药、白果，与以上稀膏经过混合，制粒、烘干、压片、过筛、包装而成的梨膏糖。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 人参（5 年以下，人工种植）应符合卫生部公告《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》（卫生部 2012 年第 17 号）的规定。

2.1.2 茯苓、桔梗、杏仁、山药、白果应符合《中华人民共和国药典》一部 2015 年版的规定。

2.1.3 蜂蜜应符合 GB14963 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB13104 的规定。

2.1.5 秋梨应符合 GB/T 10650 的规定。

2.1.6 生产用水应符合 GB5749 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	圆形或椭圆形片状	从样品中取出适量，倒入一洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	灰色至褐色	
气味、滋味	味甜，具有梨的气味和滋味，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
干燥失重, g/100g	≤	5.0
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5

QLSSK 003SS-2018			
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
*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 的要求。

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 ⁵	10 ⁷	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌, /25g	不得检出				GB 4789.4
志贺氏菌, /25g	不得检出				GB 4789.5
金黄色葡萄球菌, CFU/g	不得检出				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。					
^a 采样方案应符合 GB 4789.1 的规定。					

2.5 净含量与允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 的要求。

2.7 其他要求

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

出厂检验项目包括感官、净含量及允许短缺量、干燥失重、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

梨膏糖是以白砂糖为主要原料，将秋梨压榨取汁后，加入蜂蜜，熬制浓缩成稀膏，将粉碎后的白砂糖、人参、茯苓、桔梗、杏仁、山药、白果，与以上稀膏经过混合、制粒、烘干、压片、过筛、包装而成的梨膏糖。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 17399《食品安全国家标准 糖果》和 SB/T 10347《糖果 压片糖果》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。

本标准规定了梨膏糖的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳深山生物科技有限公司

附录 B



郑州子森生物科技有限公司企业标准

Q/ZZSK 0032S-2019

复合果蔬酵素固体饮料

2019-04-19 发布

2019-04-19 实施

郑州子森生物科技有限公司 发布

前 言

本标准按 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。

本标准由郑州子森生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：安学营。

H N
Q B

复合果蔬酵素固体饮料

1 范围

本标准规定了复合果蔬酵素固体饮料的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等的要求。

本标准适用于以魔芋粉、果蔬粉（蓝莓、蔓越莓、凤梨、奇异果、百香果、水蜜桃、苹果、青梅）、生产用水、酵母进行发酵浓缩过滤后的浓缩汁为原料，再加菊粉、大豆膳食纤维粉、橙汁粉、发酵乳杆菌、葡萄糖，经混合制粒、烘干、包装而成的复合果蔬酵素固体饮料。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 魔芋粉应符合NY/T 494的规定。
- 3.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 果蔬粉、橙汁粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.4 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 菊粉应符合卫生部《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》[2009]5 号的规定。
- 2.1.6 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.7 发酵乳杆菌应符合《可用于食品的菌种名单》卫办监督发〔2010〕65 号的规定。
- 2.1.8 酵母应符合 GB 31639 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	颗粒状	取10g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽及性状，将样品置于透明玻璃烧杯内热水冲泡溶解，立即嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味，静置2min后，看烧杯底部有无杂质
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味，无异味	
杂质	冲泡后呈澄清或均匀混悬液，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。

Q/JZSK 0032S-2019

表2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
水分, %	≤ 7.0	GB 5009.3
灰分, %	≤ 7.0	GB 5009.4
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12
六六六, mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.19
展青毒素, μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

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 ²	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	≤	25			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

注1: m 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;
 注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。
 注3: 霉菌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

生产加工过程的卫生要求应符合GB 12695和GB 14881的规定。

2.7 其他要求

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、水分、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以魔芋粉、果蔬粉（蓝莓、蔓越莓、凤梨、奇异果、百香果、水蜜桃、苹果、青梅）、生产用水、酵母进行发酵浓缩过滤后的浓缩汁为原料，再加菊粉、大豆膳食纤维粉、橙汁粉、发酵乳杆菌、葡萄糖，经混合制粒、烘干、包装而成的复合果蔬酵素固体饮料。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《固体饮料生产许可审查细则》和 GB 7101《食品安全国家标准 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。

本标准中的霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

郑州子森生物科技有限公司

编制说明

本标准适用于以山楂、小蓟、山药、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、佛手、杏仁、沙棘、芡实、赤小豆、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、枳椇子、枸杞子、黑枸杞、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、橘红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、淡竹叶、余甘子、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、橘皮、龙眼肉(桂圆)、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、丁香、八角茴香、小茴香、刀豆、白扁豆、白扁豆花、姜(生姜、干姜)、怀姜、花椒、高良姜、淡豆豉、菊花(杭白菊、贡菊、怀菊花)、人参(人工种植五年以下)、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、枇杷果、鲜梨、溪蜜柚、柠檬、黑木耳、绿茶(碧螺春茶、龙井茶)、黑茶(普洱)、乌龙茶(大红袍)、红茶、白茶、茉莉花茶、咖啡、可可粉、茉莉花、桂花、无花果、黄秋葵、苦丁茶(冬青科苦丁茶和木犀科粗壮女贞苦丁茶)、平卧菊三七、牛蒡根、玫瑰茄、大麦苗、丹凤牡丹花、玛咖粉、杜仲雄花、枇杷叶、乌药叶、辣木叶、茶树花、阿萨伊果、金花茶、干制三七茎叶、干制三七花、枸杞叶、蔬菜制品(冬瓜、紫薯、四季豆、甘薯干、香芋干、南瓜干、莴笋粉、百合粉、南瓜粉、黄瓜粉、芹菜粉、大白菜粉、洋葱粉、香芋粉、辣椒粉、马铃薯粉、青豆粉、芋头粉、毛豆粉、荠菜粉、花菜粉、胡萝卜粉、白萝卜粉、蕨菜粉、马齿苋粉、香椿粉、竹笋粉、豇豆粉、茄子粉、荷兰豆粉、藕粉、西葫芦粉、豌豆粉、西兰花粉中的一种或几种)、紫菜粉、水果制品(冻干柠檬、苹果干、蓝莓干、菠萝干、芒果干、金橘干、桔子干、雪梨片、香蕉干、凤梨干、黑加仑、哈密瓜干、杨桃干、蔓越莓干、西梅干、樱桃干、荔枝粉、红枣粉、苹果粉、香蕉粉、提子粉、桃子粉、草莓粉、芒果粉、猕猴桃粉、梨子粉、椰子粉、葡萄干中的一种或几种)、坚果与籽类制品(核桃仁、腰果仁、碧根果仁、扁桃仁、松子仁、夏威夷果仁、西瓜子仁、葵花籽仁、开心果中的一种或几种)、食用菌制品(香菇、猴头菇、草菇中的一种或几种)、黑(黄)苦荞、梨膏糖、果蔬酵素粉、小麦胚芽粉、黑米中的一种或几种为主要原料,经挑选、清洗或不清洗、取汁或不取汁、粉碎或不粉碎、切片或不切片、水煮或不水煮、过滤或不过滤,辅以果葡糖浆、蜂蜜、冰糖、松花粉、木糖醇、山梨糖醇、乳糖醇、麦芽糖醇、赤藓糖醇、甜菊糖苷、白砂糖、葡萄糖、红糖、黑糖、赤砂糖、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、三氯蔗糖、低聚果糖、食品用香精(苹果香精、橙香精、梨香精、菠萝香精、山楂香精、葡萄香精、枣味香精、柚子香精、草莓香精、蓝莓香精、芒果香精、哈密瓜香精、石榴香精、桃香精、香蕉香精、柠檬香

精、木瓜香精、椰子香精、乳香精、乳酸香精、红茶香精、绿茶香精、茉莉花茶香精、乌龙茶香精、核桃香精、花生香精、椰子香精）、麦芽糊精、植脂末（葡萄糖浆、植物油、酪氨酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾、二氧化硅）、海藻酸钠、阿拉伯胶、明胶、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、L-苹果酸、食用色素【柠檬黄、日落黄、胭脂红（仅限果味饮料添加）、诱惑红、亮蓝】、山梨酸钾、苯甲酸钠、苦荞醋中的一种或几种，添加或不添加乌梢蛇、牡蛎、阿胶、鸡内金、蝮蛇、鹿鞭中的几种，经熬制、冷却或不冷却、杀菌或不杀菌、灌装、包装而成的风味饮料浓浆饮品（饮用时加水稀释 4-12 倍）。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》要求制定企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准霉菌、酵母指标严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

焦作志和食品科技有限公司