



410774S-2021



河南佳禾康生物食品科技有限公司企业标准

Q/HJSS 0104S-2021

压片糖果

2021-04-21 发布

2021-04-21 实施

河南佳禾康生物食品科技有限公司 发布

前 言

附录 A、附录 B 为本标准规范性内容。

本标准由河南佳禾康生物食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：李季、郭金。

H N
Q B

压片糖果

1 范围

本标准规定了压片糖果的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以木糖醇、山梨糖醇、白砂糖、红糖中的一种或几种为主要原料，加入人参（人工种植5年及5年以下）提取物、白果（银杏）提取物、茯苓提取物、益智仁提取物、百合提取物、薏苡仁提取物、龙眼（桂圆）提取物、红枣提取物、莲子提取物、肉桂提取物、桑葚提取物、覆盆子提取物、薄荷提取物、荷叶提取物、桑叶提取物、马齿苋提取物、蒲公英提取物、淡竹叶提取物、槐花提取物、罗汉果提取物、生姜提取物、玫瑰花（重瓣红玫瑰）提取物、槐米提取物、乌梅提取物、郁李仁提取物、砂仁提取物、玫瑰茄提取物、甘草提取物、佛手提取物、藿香提取物、薤白提取物、莱菔子提取物、木瓜提取物、牛蒡根提取物、奇亚籽提取物、黄精提取物、枸杞提取物、橘皮提取物、葛根提取物、马铃薯提取物、蛹虫草粉、牛蒡根粉、辣木叶（粉）、诺丽果浆（粉）、玛咖粉、番茄粉、针叶樱桃果粉、西瓜皮粉、苹果粉、蓝莓粉、大枣粉、芹菜籽粉、板栗粉、香菇粉、猴头菇粉、黑木耳粉、银耳粉、芹菜粉、黄秋葵粉、苦瓜粉、洋葱粉、大蒜粉、白扁豆粉（熟制）、红豆粉（熟制）、黑豆粉（熟制）、燕麦粉（熟制）、薏米粉（熟制）、荞麦粉（熟制）、姜粉、魔芋粉、玉米胚芽粉、水果酵素粉、大麦苗粉、圆苞车前子壳、鱼胶原蛋白肽、阿胶、鸡内金、白芷、丁香、淡豆豉、高良姜、黑芝麻、肉豆蔻、沙棘、酸枣仁、乌梢蛇、小茴香、香橼、玉竹、赤小豆、刀豆、代代花、火麻仁、麦芽、芡实、杏仁、紫苏、槐花、淡竹叶、黄芥子、桔梗、菊苣、昆布、胖大海、青果、山药、桑椹、小蓟、香薷、白茅根、芦根、余甘子、鱼腥草、枳椇子、栀子、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、沙棘叶、枇杷叶、蚕蛹、凉粉草（仙草）、异麦芽酮糖醇、库拉索芦荟凝胶、阿萨伊果、刺梨、大豆膳食纤维粉、大豆分离蛋白、牛初乳粉、初乳碱性蛋白、牛奶碱性蛋白、乳矿物盐、大豆磷脂、脱脂奶粉、黑蒜粉、醋粉、松花粉、油菜花粉、玉米花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、绿茶粉、黑茶粉、金花茶、茶叶茶氨酸、茶树花、纳豆冻干粉、地龙蛋白、牡蛎干粉、海参、螃蟹粉、 γ -氨基丁酸、磷脂酰丝氨酸、植物甾醇、燕麦 β -葡聚糖、丹凤牡丹花、杜仲雄花、叶黄素酯、裸藻、蛋白核小球藻、钝顶螺旋藻、盐藻、雨生红球藻、极大螺旋藻、白子菜、牦牛骨粉、水解蛋黄粉、平卧菊三七、乌药叶、广东虫草子实体、梨果仙人掌（米邦塔品种）、茶藨子叶状层菌发酵菌丝体、菊粉、雪莲培养物、玉米低聚肽粉、共轭亚油酸甘油酯、透明质酸钠、酵母 β -葡聚糖、燕麦 β -葡聚糖、(3R,3'R)-二羟基- β -胡萝卜素、N-乙酰神经氨酸、米糠脂肪醇、 β -羟基- β -甲基丁酸钙、DHA藻油、小麦低聚肽、L-阿拉伯糖、低聚木糖、低聚半乳糖、棉籽低聚糖、低聚甘露糖、壳寡糖、塔格糖、海藻糖、水苏糖、聚葡萄糖、抗性糊精、咖啡粉、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸

氢二钾、二氧化硅、胭脂树橙、食用香精）、低聚果糖、麦芽糊精中的多种，经配料、混合、制粒、烘干、压片、包衣[包衣剂（柠檬黄、亮蓝、胭脂红、羟丙基甲基纤维素、聚乙二醇中的多种）]或不包衣、包装而成的压片糖果。

根据原辅料不同可分为不同产品：以原料+压片糖果命名（如人参压片糖果、纳豆压片糖果、地龙蛋白压片糖果、牡蛎压片糖果、玫瑰压片糖果、人参牡蛎压片糖果等）；或以原料+复合+压片糖果命名（如盐藻复合压片糖果、乌药叶复合压片糖果、果蔬复合压片糖果等）。

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 白砂糖、红糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.3 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。

2.1.4 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.5 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）提取物、白果（银杏）提取物、茯苓提取物、益智仁提取物、百合提取物、薏苡仁提取物、龙眼（桂圆）提取物、红枣提取物、莲子提取物、肉桂提取物、桑葚提取物、覆盆子提取物、薄荷提取物、荷叶提取物、桑叶提取物、马齿苋提取物、蒲公英提取物、淡竹叶提取物、槐花提取物、罗汉果提取物、生姜提取物、玫瑰花（重瓣红玫瑰）提取物、槐米提取物、乌梅提取物、郁李仁提取物、砂仁提取物、玫瑰茄提取物、甘草提取物、佛手提取物、藿香提取物、薤白提取物、莱菔子提取物、木瓜提取物、牛蒡根提取物、奇亚籽提取物、黄精提取物、枸杞提取物、橘皮提取物、葛根提取物、马铃薯提取物均为水提物，应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.6 蛹虫草粉应符合 GB/T 29602 和原卫计委公告（2014 年第 10 号）的规定。

2.1.7 辣木叶（粉）应符合 GB/T 29602 和原卫生部公告（2012 年第 19 号）的规定。

2.1.8 诺丽果浆（粉）应符合 GB/T 29602 和原卫生部公告（2010 年第 9 号）的规定。

2.1.9 玛咖粉应符合原卫生部公告（2011 年第 13 号）的规定。

2.1.10 番茄粉、针叶樱桃果粉、西瓜皮粉、苹果粉、蓝莓粉、大枣粉、芹菜籽粉、芹菜粉、黄秋葵粉、苦瓜粉、牛蒡根粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.11 板栗粉、枳椇子应符合 GB 19300 的规定。

2.1.12 香菇粉、猴头菇粉、黑木耳粉、银耳粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.13 白扁豆粉、红豆粉、黑豆粉、燕麦粉、薏米粉、荞麦粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.14 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.15 玉米胚芽粉应符合 LS/T 3309 的规定。

2.1.16 水果酵素粉应符合 Q/XTS 0002S 的规定，见附录 A。

2.1.17 圆苞车前子壳应符合原卫计委公告（2014 年第 10 号）的规定。

- 2.1.18 鱼胶原蛋白肽应符合 SB/T 10634 的规定。
- 2.1.19 阿胶、鸡内金、白芷、丁香、淡豆豉、高良姜、黑芝麻、肉豆蔻、沙棘、酸枣仁、乌梢蛇、小茴香、香橼、玉竹、赤小豆、刀豆、代代花、火麻仁、麦芽、芡实、杏仁、紫苏、槐花、淡竹叶、黄芥子、桔梗、菊苣、昆布、胖大海、青果、山药、桑椹、小蓟、香薷、白茅根、芦根、余甘子、鱼腥草、栀子应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.20 玫瑰花（重瓣红玫瑰）、刺梨、沙棘叶、枇杷叶、蚕蛹、凉粉草（仙草）应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.21 异麦芽酮糖醇应符合 QB/T 4486 的规定。
- 2.1.22 库拉索芦荟凝胶应符合原卫生部公告（2008 年第 12 号）的规定。
- 2.1.23 阿萨伊果应符合原卫计委公告（2013 年第 1 号）的规定。
- 2.1.24 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.25 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.26 牛初乳粉应符合 RHB 602 和 GB 19644 的规定。
- 2.1.27 初乳碱性蛋白应符合原卫生部公告（2009 年第 12 号）的规定。
- 2.1.28 牛奶碱性蛋白应符合原卫计委公告（2009 年第 18 号）的规定。
- 2.1.29 乳矿物盐应符合原卫生部公告（2009 年第 18 号）的规定。
- 2.1.30 大豆磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.31 脱脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.32 黑蒜粉、洋葱粉、大蒜粉、姜粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.33 醋粉应符合 Q/QSTY 0001S 的规定，见附录 B。
- 2.1.34 松花粉、油菜花粉、玉米花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉应符合 GB 31636 的规定。
- 2.1.35 绿茶粉、黑茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.36 金花茶、雪莲培养物应符合原卫生部公告（2010 年第 9 号）的规定。
- 2.1.37 茶叶茶氨酸、海藻糖应符合原卫计委公告（2014 年第 15 号）的规定。
- 2.1.38 茶树花、广东虫草子实体、茶藨子叶状层菌发酵菌丝体应符合原卫计委公告（2013 年第 1 号）的规定。
- 2.1.39 大麦苗粉、纳豆冻干粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.40 地龙蛋白、盐藻应符合原卫生部公告（2009 年第 18 号）的规定。
- 2.1.41 牡蛎干粉、海参、螃蟹粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.42 γ -氨基丁酸、共轭亚油酸甘油酯应符合原卫生部公告（2009 年第 12 号）的规定。
- 2.1.43 磷脂酰丝氨酸、玉米低聚肽粉应符合原卫生部公告（2010 年第 15 号）的规定。
- 2.1.44 植物甾醇、酵母 β -葡聚糖应符合原卫生部公告（2010 年第 9 号）的规定。

- 2.1.45 燕麦 β -葡聚糖应符合原卫计委公告（2014 年第 20 号）的规定。
- 2.1.46 丹凤牡丹花、低聚甘露糖应符合原卫计委公告（2013 年第 10 号）的规定。
- 2.1.47 杜仲雄花、壳寡糖、塔格糖应符合原卫计委公告（2014 年第 6 号）的规定。
- 2.1.48 叶黄素酯、L-阿拉伯糖、低聚木糖应符合原卫生部公告（2008 年第 12 号）的规定。
- 2.1.49 裸藻应符合原卫计委公告（2013 年第 10 号）的规定。
- 2.1.50 蛋白核小球藻、乌药叶、梨果仙人掌（米邦塔品种）应符合原卫生部公告（2012 年第 19 号）的规定。
- 2.1.51 钝顶螺旋藻、极大螺旋藻应符合 GB/T 16919 的规定。
- 2.1.52 平卧菊三七应符合原卫生部公告（2012 年第 8 号）的规定。
- 2.1.53 雨生红球藻应符合原卫生部公告（2010 年第 17 号）的规定。
- 2.1.54 白子菜、棉籽低聚糖、DHA 藻油应符合原卫生部公告（2010 年第 3 号）的规定。
- 2.1.55 牦牛骨粉应符合 DB54/T 0030 的规定。
- 2.1.56 水解蛋黄粉、低聚半乳糖应符合原卫生部公告（2008 年第 20 号）的规定。
- 2.1.57 菊粉应符合原卫生部公告（2009 年第 5 号）的规定。
- 2.1.58 透明质酸钠应符合卫健委公告（2020 年第 9 号）的规定。
- 2.1.59 (3R, 3'R)-二羟基- β -胡萝卜素、N-乙酰神经氨酸、米糠脂肪醇、 β -羟基- β -甲基丁酸钙应符合原卫计委公告（2017 年第 7 号）的规定。
- 2.1.60 小麦低聚肽应符合 QB/T 5298 的规定。
- 2.1.61 水苏糖应符合原卫生部公告（2010 年第 17 号）的规定。
- 2.1.62 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.63 抗性糊精应符合原卫生部公告（2012 年第 16 号）的规定。
- 2.1.64 咖啡粉应符合 NY/T 605 的规定。
- 2.1.65 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.66 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.67 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.68 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.69 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.70 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.71 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.72 聚乙二醇应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官指标

项 目	要 求	检 验 方 法
性 状	片状、圆形或椭圆形	取适量样品，置于白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状、杂质，嗅其气味；然后用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，味微甜，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	≤ 7.0	GB 5009.3
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
展青霉素，μg/kg （仅适用于使用苹果、山楂及其制品的产品）	≤ 10.0	GB 5009.185
甲基汞，mg/kg （仅适用于使用水产动物制品的产品）	≤ 0.5	GB 5009.17
*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

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	不得检出				GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, /25g	不得检出				GB 4789. 10
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 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，食品添加剂的使用符合 GB 2760 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、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌落。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

附录 A



新乡市天界山生物科技有限公司企业标准

Q/XTS 0002S-2017

水果酵素粉（发酵型果蔬固体 饮料）

2017-12-19 发布

2017-12-19 实施

新乡市天界山生物科技有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。
本标准由新乡市太行有机酵素研究院、新乡市天界山生物科技有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：李东风、张新、刘光升。

H N
Q B

水果酵素粉（发酵型果蔬固体饮料）

1 范围

本标准规定水果酵素粉（发酵型果蔬固体饮料）的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存等。

本标准适用于以番木瓜、柿子、山楂为原料，经清洗、打浆加入酵母发酵、添加聚葡萄糖。经混合、干燥、制粉、包装加工而成的水果酵素粉（发酵型果蔬固体饮料）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 柿子应符合GB/T 20453的规定

2.1.2 番木瓜应符合NY/T 691的规定

2.1.3 聚葡萄糖应符合GB 25541的规定

2.1.4 酵母应符合GB/T 20886的规定

2.1.5 生产用水应符合GB5749的规定

2.1.6 山楂应符合GH/T 1159 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	均匀粉状、无结块，无霉变现象	取样品 25g，倒入洁净、透明的烧杯中，在自然光线下，用肉眼观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味。
色 泽	均匀一致淡黄色	
滋味与气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

2.3理化指标

理化指标应符合表2的规定。

Q/XTS 0002S-2017

表2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
水分, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.3
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12
展青霉素, μg/kg	≤ 10	GB 5009.185

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 (若非指定, 均以 CFU/g 表示)				检验方法 ^a
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ³	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
*霉菌 ≤	25				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 *霉菌指标严于食品安全国家标准 GB 7101。					

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 生产加工过程中卫生要求

应符合 GB 12695 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, 农药最大残留量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为感官、水分、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。

编制说明

水果酵素粉（发酵型果蔬固体饮料）是以番木瓜、柿子、山楂为原料，经清洗、打浆加入酵母发酵、添加聚葡萄糖。经混合、干燥、制粉、包装加工而成的水果酵素粉（发酵型果蔬固体饮料）。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》的规定，参照GB7101《食品安全国家标准 饮料》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中霉菌的指标严于食品安全国家标准GB 7101。

新乡市天界山生物技术有限公司

附录 B

Q/QSTY

岐山天缘食品有限公司 企 业 标 准

Q/QSTY 0001S—2019

醋粉

2018 - 12 - 20 发布

2019 - 01 - 20 实施

岐山天缘食品有限公司 发 布

前 言

本标准按照GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定进行编写。

本标准由岐山天缘食品有限公司提出。

本标准由岐山天缘食品有限公司起草。

本标准主要起草人：张宗科、李红让。

本标准批准人：张宗科。

本标准属首次发布。

醋粉

1 范围

本标准规定了醋粉术语与定义、产品分类、技术要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以醋糟淀粉、小麦粉、小麦淀粉、荞麦粉、米粉（以大米为原料，经清洗、浸泡、磨制、烘干制成的）、食用淀粉、水为主要原料，添加或不添加辅料[碳酸钠（食用碱）、食用盐]，经搅拌、调浆、熟制成型或挤压熟化成型、冷却、刷油、烙制或烤制、切制（或不切制）、真空包装或非真空密封包装、杀菌或不杀菌、冷却或不冷却制备而成的醋粉，配以或不配以香辣红油包（油辣椒包）（由菜籽油、辣椒粉、芝麻、食用盐、香辛料组成）、油泼蒜包[由菜籽油、大蒜、食用盐、食品添加剂（D-异抗坏血酸钠）组成]、麻酱包（由芝麻酱、花生酱、香油组成）、麻辣包（由菜籽油、辣椒、花椒、食用盐、香辛料组成）、香辣包（由菜籽油、辣椒粉、食用盐、香辛料组成）、爆辣包（由菜籽油、辣椒、食用盐、香辛料组成）、芥末包（由菜籽油、辣椒、芥末籽、食用盐、香辛料组成）、包装等工艺制成的醋粉。

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/T 1354	大米
GB/T 1355	小麦粉
GB/T 1536	菜籽油
GB 1886.1	食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠
GB 1886.28	食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠
GB 1886.39	食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
GB 2715	食品安全国家标准 粮食
GB 2720	食品安全国家标准 味精
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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 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

Q/QSTY 0001S—2019

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 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.28	食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
GB 5009.44	食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 5009.227	食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009.229	食品安全国家标准 食品中酸价的测定
GB/T 5461	食用盐
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/T 8883	食用小麦淀粉
GB/T 10004	包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
GB/T 11761	芝麻
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 15691	香辛料调味品通用技术条件
GB/T 18187	酿造食醋
GB/T 23183	辣椒粉
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 30382	辣椒（整的或粉状）
GB/T 30391	花椒
GB 31637	食品安全国家标准 食用淀粉
GB/T 32730	芥末籽
GB/T 35028	荞麦粉
LS/T 3220	芝麻酱
LS/T 3311	花生酱
NY/T 1791	大蒜等级规格
NY 68	小磨香油

国家质量监督检验检疫总局令 第 75 号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语与定义

下列术语与定义适用于本标准。

3.1 醋糟淀粉

将粮食固态发酵所得醋醅淋醋的醋糟，经过挤压、沉淀、离心脱水或不离心脱水、干燥或不干燥、粉碎或不粉碎等工艺制备的浆状、块状或粉状的并以淀粉为主体成分的制品。

4 产品分类

4.1 根据原料和加工工艺的不同，产品可分为：蒸醋粉、焙醋粉、醋粉饴饴、醋米粉；又根据口味不同，产品可分为：酸辣味、蒜香味、麻酱味、麻辣味、香辣味、爆辣味、芥末味。

4.2 根据调料包配制情况，产品可分为：带调料包产品和不带调料包产品。

4.2.1 蒸醋粉

以醋糟淀粉、小麦粉、小麦淀粉、水为原料，添加辅料（食用盐），经搅拌、调浆、熟制成型、冷却、刷油、切制（或不切制）、真空包装或非真空密封包装、杀菌或不杀菌、冷却或不冷却制备而成的蒸醋粉，配以或不配以复合调味料包〔（由生活饮用水、酿造食醋、食用盐、味精、香辛料、食品添加剂（山梨酸钾）组成）、香辣红油包（由菜籽油、辣椒粉、芝麻、食用盐、香辛料组成）、油泼蒜包〔由菜籽油、大蒜、食用盐、食品添加剂（D-异抗坏血酸钠）组成〕、麻酱包（由芝麻酱、花生酱、香油组成）、麻辣包（由菜籽油、辣椒、花椒、食用盐、香辛料组成）、香辣包（由菜籽油、辣椒、食用盐、香辛料组成）、爆辣包（由菜籽油、辣椒、食用盐、香辛料组成）、芥末包（由菜籽油、辣椒、芥末籽、食用盐、香辛料组成）、包装等工艺制成的蒸醋粉。

4.2.2 焙醋粉

以醋糟淀粉、小麦粉、小麦淀粉、水为原料，添加辅料（食用盐），经搅拌、调浆、熟制成型、冷却、刷油、焙制或烤制、切制（或不切制）、真空包装或非真空密封包装、杀菌或不杀菌、冷却或不冷却制备而成的焙醋粉，配以或不配以复合调味料包〔（由生活饮用水、酿造食醋、食用盐、味精、香辛料、食品添加剂（山梨酸钾）组成）、香辣红油包（由菜籽油、辣椒粉、芝麻、食用盐、香辛料组成）、油泼蒜包〔由菜籽油、大蒜、食用盐、食品添加剂（D-异抗坏血酸钠）组成〕、麻酱包（由芝麻酱、花生酱、香油组成）、麻辣包（由菜籽油、辣椒、花椒、食用盐、香辛料组成）、香辣包（由菜籽油、辣椒、食用盐、香辛料组成）、爆辣包（由菜籽油、辣椒、食用盐、香辛料组成）、芥末包（由菜籽油、辣椒、芥末籽、食用盐、香辛料组成）、包装等工艺制成的焙醋粉。

4.2.3 醋粉饴饴

以醋糟淀粉、荞麦粉、食用淀粉为原料，添加辅料〔碳酸钠（食用碱）、食用盐〕，经搅拌、挤压熟化成型、真空包装或非真空包装、杀菌或不杀菌、冷却或不冷却制备而成的醋粉饴饴，配以或不配以复合调味料包〔（由生活饮用水、酿造食醋、食用盐、味精、香辛料、食品添加剂（山梨酸钾）组成）、香辣红油包（由菜籽油、辣椒粉、芝麻、食用盐、香辛料组成）、油泼蒜包〔由菜籽油、大蒜、食用盐、食品添加剂（D-异抗坏血酸钠）组成〕、麻酱包（由芝麻酱、花生酱、香油组成）、麻辣包（由菜籽油、辣椒、花椒、食用盐、香辛料组成）、香辣包（由菜籽油、辣椒、食用盐、香辛料组成）、爆辣包（由菜籽油、辣椒、食用盐、香辛料组成）、芥末包（由菜籽油、辣椒、芥末籽、食用盐、香辛料组成）、包装等工艺制成的醋粉饴饴。

4.2.4 醋米粉

以醋糟淀粉、米粉、食用淀粉为原料，添加辅料〔碳酸钠（食用碱）、食用盐〕，经搅拌、挤压熟化成型、真空包装或非真空包装、杀菌或不杀菌、冷却或不冷却制备而成的醋米粉，配以或不配以复合调味料包〔（由生活饮用水、酿造食醋、食用盐、味精、香辛料、食品添加剂（山梨酸钾）组成）、香辣红油包（由菜籽油、辣椒粉、芝麻、食用盐、香辛料组成）、油泼蒜包〔由菜籽油、大蒜、食用盐、食品添加剂（D-异抗坏血酸钠）组成〕、麻酱包（由芝麻酱、花生酱、香油组成）、麻辣包（由

Q/QSTY 0001S—2019

菜籽油、辣椒、花椒、食用盐、香辛料组成）、香辣包（由菜籽油、辣椒、食用盐、香辛料组成）、爆辣包（由菜籽油、辣椒、食用盐、香辛料组成）、芥末包（由菜籽油、辣椒、芥末籽、食用盐、香辛料组成）、包装等工艺制成的醋米粉。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

- 5.1.1 粮食：应符合 GB 2715 的规定。
- 5.1.2 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。
- 5.1.3 小麦淀粉：应符合 GB/T 8883 的规定。
- 5.1.4 荞麦粉：应符合 GB/T 35028 的规定。
- 5.1.5 大米：应符合 GB/T 1354 的规定。
- 5.1.6 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 5.1.7 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 5.1.8 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 5.1.9 碳酸钠（食用碱）：应符合 GB 1886.1 的规定。
- 5.1.10 酿造食醋：应符合 GB/T 18187 的规定。
- 5.1.11 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 5.1.12 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 5.1.13 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 的规定。
- 5.1.14 菜籽油：应符合 GB/T 1536 的规定。
- 5.1.15 辣椒粉：应符合 GB/T 23183 的规定。
- 5.1.16 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 5.1.17 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 5.1.18 芥末籽：应符合 GB/T 32730 的规定。
- 5.1.19 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 5.1.20 大蒜：应符合 NY/T 1791 的规定。
- 5.1.21 D-异抗坏血酸钠：应符合 GB 1886.28 的规定。
- 5.1.22 芝麻酱：应符合 LS/T 3220 的规定。
- 5.1.23 花生酱：应符合 LS/T 3311 的规定。
- 5.1.24 香油：应符合 NY 68 的规定。

Q/QSTY 0001S—2019

5.1.25 生活饮用水：应符合 GB 5749 的规定。

5.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求		
	蒸醋粉	焙醋粉	醋粉饴饴、醋米粉
色泽	呈褐色或深褐色，正反两面色泽略有差异，调料包呈其应有的色泽	呈褐色或深褐色，正反两面色泽可不一致，允许有烤、焙后的焦斑，调料包呈其应有的色泽	呈褐色或深褐色，调料包呈其应有的色泽
滋味、气味	具有醋粉固有的香味，略酸，口感筋道，无霉味及其他异味，调料包呈其应有的滋味和气味	具有醋粉固有的香气，略酸，口感筋道，无霉味及其他异味，调料包呈其应有的滋味和气味	具有该品项固有的香气，口感筋道，无霉味及其他异味，调料包呈其应有的滋味和气味
性状	经切制的醋粉呈条形，均匀完整，未经切制的醋粉薄厚均匀，调料包呈其应有的形态	薄厚均匀，外形完整，调料包呈其应有的形态	经挤出后呈圆条形，均匀完整，略有弹性，表面允许有少量毛刺，调料包呈其应有的形态
杂质	无正常视力可见外来异物		

5.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标		
	蒸醋粉	焙醋粉	醋粉饴饴、醋米粉
水分 ^a /(g/100g)	≤ 70	65	30
酸价 ^b (以脂肪计)/(KOH)/(mg/g)	≤	3.0	
过氧化值 ^c (以脂肪计)/(g/100g)	≤	0.25	
山梨酸钾 ^d (以山梨酸计)/(g/kg)	≤	1.0	
铅 ^e (以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.2	
注：a 仅限醋粉检验此项目。 b 仅限香辣红油包（油辣椒包）、油泼蒜包、麻酱包检验此项目。 c 仅限复合调味料包检验此项目。 d 仅限醋粉和香辣红油包（油辣椒包）、油泼蒜包、麻酱包、麻辣包、香辣包、爆辣包、芥末包的混合检验，不带香辣红油包（油辣椒包）、油泼蒜包、麻酱包、麻辣包、香辣包、爆辣包、芥末包的只检验醋粉。 e 仅限醋粉检验此项目。			

5.4 微生物限量

应符合表 3 的规定。

Q/QSTY 0001S—2019

表 3 微生物限量

项 目	指 标			
	n	c	m	M
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10000	100000
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	100
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	950
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
注：适用于醋粉和香辣红油包（油辣椒包）、油泼蒜包、麻黄包、麻辣包、香辣包、爆辣包、芥末包的混合检验，不带香辣红油包（油辣椒包）、油泼蒜包、麻黄包、麻辣包、香辣包、爆辣包、芥末包的只检验醋粉。				

5.5 净含量

应符合国家质量检验检疫总局令第 75 号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5.6 原料及食品添加剂

5.6.1 原料及食品添加剂均符合法律、法规及有关规定。

5.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

5.6.3 保证不使用和添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可以外的任何物质。

5.7 污染物限量、真菌毒素限量及农药残留限量

污染物限量、真菌毒素限量、农药残留限量及其相应的检验方法应分别符合 GB 2762、GB 2761、GB 2763 的规定。

5.8 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验方法

6.1 感官要求

取适量样品，置于洁净的白瓷盘中，在自然光下观察其色泽、组织形态及杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味。

6.2 理化指标

6.2.1 取预包装产品中装有的醋粉约 250g，调料包按最小包装量的比例混合，粉碎均匀，保存于 4℃ 冰箱中备用。

6.2.2 水分：按 GB 5009.3 规定的方法进行检验。

6.2.3 酸价：按 GB 5009.229 规定的方法进行检验。

6.2.4 过氧化值：按 GB 5009.227 规定的方法进行检验。

6.2.5 山梨酸钾：按 GB 5009.28 规定的方法进行检验。

6.2.6 铅：按 GB 5009.12 规定的方法进行检验。

6.3 微生物限量

6.3.1 样品的采样及处理：按 GB 4789.1 执行。

6.3.2 菌落总数：按 GB 4789.2 规定的方法检验。

6.3.3 大肠菌群：按 GB 4789.3 规定的方法检验。

6.3.4 沙门氏菌：按 GB 4789.4 规定的方法检验。

6.3.5 金黄色葡萄球菌：按 GB 4789.10 规定的方法检验。

6.4 净含量

按《定量包装商品计量监督管理办法》规定的方法进行检验。

7 检验规则

7.1 组批

以同一批原料、同一生产班次、同一生产线生产的同品种、同规格的产品为一批。

7.2 抽样

在成品库中每批产品中随机抽取，抽样基数不少于 200 个销售包装，随机抽取至少 20 个销售包装（不少于 2 kg）。样品分成 2 份，1 份检验，1 份备查。

7.3 出厂检验

7.3.1 每批产品应经生产单位质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。

7.3.2 出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

7.4 型式检验

7.4.1 型式检验为本标准规定的 5.2~5.5 项目。

7.4.2 正常生产时每半年进行一次型式检验，有下列情况之一也应进行型式检验：

- a) 新产品投产前；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 停产 6 个月以上再恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与正常生产有较大差异时；
- e) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。

7.5 判定规则

检验项目全部符合本标准要求判为合格品；当某一项指标或多项指标不符合要求时，允许从同批产品中加倍抽样复检，复检结果如有一项或多项不符合要求则判为不合格品。复检项目全部合格，判本批产品合格。微生物限量有一项不合格，直接判本批产品为不合格且不得进行复检。

8 标签、标志、包装、运输、贮存

8.1 标签、标志

8.1.1 标签：应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

8.1.2 外包装标志：应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

8.2.1 包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味，符合相应国家食品安全标准的要求。产品内包装用塑料袋包装，应符合 GB/T 10004 的规定，外包装用瓦楞纸板箱包装，应符合 GB/T 6543 的规定。其他包装材料应符合国家相关标准的规定。

8.2.2 销售包装应完整、严密、无破损。

8.3 运输

运输工具必须清洁、卫生，严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混贮、混运。搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。在运输过程中，必须防止曝晒、雨淋、受潮。

8.4 贮存

产品不得直接接触地面、墙面，应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风的库房中，并有防蝇、防鼠、防尘设施。不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存，不得斜放倒置。严禁露天堆放、日晒、雨淋。

在符合本标准规定的条件下，非真空包装未灭菌的产品保质期为 3~5 天，抽真空包装灭菌的产品保质期 20~90 天。

编制说明

本标准适用于以木糖醇、山梨糖醇、白砂糖、红糖中的一种或几种为主要原料，加入人参（人工种植5年及5年以下）提取物、白果（银杏）提取物、茯苓提取物、益智仁提取物、百合提取物、薏苡仁提取物、龙眼（桂圆）提取物、红枣提取物、莲子提取物、肉桂提取物、桑葚提取物、覆盆子提取物、薄荷提取物、荷叶提取物、桑叶提取物、马齿苋提取物、蒲公英提取物、淡竹叶提取物、槐花提取物、罗汉果提取物、生姜提取物、玫瑰花（重瓣红玫瑰）提取物、槐米提取物、乌梅提取物、郁李仁提取物、砂仁提取物、玫瑰茄提取物、甘草提取物、佛手提取物、藿香提取物、薤白提取物、莱菔子提取物、木瓜提取物、牛蒡根提取物、奇亚籽提取物、黄精提取物、枸杞提取物、橘皮提取物、葛根提取物、马铃薯提取物、蛹虫草粉、牛蒡根粉、辣木叶（粉）、诺丽果浆（粉）、玛咖粉、番茄粉、针叶樱桃果粉、西瓜皮粉、苹果粉、蓝莓粉、大枣粉、芹菜籽粉、板栗粉、香菇粉、猴头菇粉、黑木耳粉、银耳粉、芹菜粉、黄秋葵粉、苦瓜粉、洋葱粉、大蒜粉、白扁豆粉（熟制）、红豆粉（熟制）、黑豆粉（熟制）、燕麦粉（熟制）、薏米粉（熟制）、荞麦粉（熟制）、姜粉、魔芋粉、玉米胚芽粉、水果酵素粉、大麦苗粉、圆苞车前子壳、鱼胶原蛋白肽、阿胶、鸡内金、白芷、丁香、淡豆豉、高良姜、黑芝麻、肉豆蔻、沙棘、酸枣仁、乌梢蛇、小茴香、香橼、玉竹、赤小豆、刀豆、代代花、火麻仁、麦芽、芡实、杏仁、紫苏、槐花、淡竹叶、黄芥子、桔梗、菊苣、昆布、胖大海、青果、山药、桑椹、小蓟、香薷、白茅根、芦根、余甘子、鱼腥草、枳椇子、栀子、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、沙棘叶、枇杷叶、蚕蛹、凉粉草（仙草）、异麦芽酮糖醇、库拉索芦荟凝胶、阿萨伊果、刺梨、大豆膳食纤维粉、大豆分离蛋白、牛初乳粉、初乳碱性蛋白、牛奶碱性蛋白、乳矿物盐、大豆磷脂、脱脂奶粉、黑蒜粉、醋粉、松花粉、油菜花粉、玉米花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、绿茶粉、黑茶粉、金花茶、茶叶茶氨酸、茶树花、纳豆冻干粉、地龙蛋白、牡蛎干粉、海参、螃蟹粉、 γ -氨基丁酸、磷脂酰丝氨酸、植物甾醇、燕麦 β -葡聚糖、丹凤牡丹花、杜仲雄花、叶黄素酯、裸藻、蛋白核小球藻、钝顶螺旋藻、盐藻、雨生红球藻、极大螺旋藻、白子菜、牦牛骨粉、水解蛋黄粉、平卧菊三七、乌药叶、广东虫草子实体、梨果仙人掌（米邦塔品种）、茶藨子叶状层菌发酵菌丝体、菊粉、雪莲培养物、玉米低聚肽粉、共轭亚油酸甘油酯、透明质酸钠、酵母 β -葡聚糖、燕麦 β -葡聚糖、(3R,3'R)-二羟基- β -胡萝卜素、N-乙酰神经氨酸、米糠脂肪醇、 β -羟基- β -甲基丁酸钙、DHA藻油、小麦低聚肽、L-阿拉伯糖、低聚木糖、低聚半乳糖、棉籽低聚糖、低聚甘露糖、壳寡糖、塔格糖、海藻糖、水苏糖、聚葡萄糖、抗性糊精、咖啡粉、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、二氧化硅、胭脂树橙、食用香精）、低聚果糖、麦芽糊精中的多种，经配料、混合、制粒、烘干、压片、包衣[包衣剂（柠檬黄、亮蓝、胭脂红、羟丙基甲基纤维素、聚乙二醇中的多种）]或不包衣、包装而成的压片糖果。

根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》，参照GB 17399《食品安全

国家标准《糖果》制订本标准的规定，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南佳禾康生物食品科技有限公司

H N
Q B