



411175S-2021



河南新雨瑞饮品有限公司企业标准

Q/HXY 0016S-2021

---

# 维生素强化风味饮料

2021-06-01 发布

2021-06-01 实施

---

河南新雨瑞饮品有限公司 发布

## 前 言

本标准的附录 A、B、C 为规范性附录。

本标准由河南新雨瑞饮品有限公司提出。

本标准起草单位：河南新雨瑞饮品有限公司。

本标准主要起草人：郭先江、王鹏飞、李建军。

本标准自发布实施日起替代：Q/HXY 0016S-2018（备案号：411960S-2018）。

H N

Q B

# 维生素强化风味饮料

## 1 范围

本标准规定了维生素强化风味饮料的分类、要求，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水（经离子交换、过滤工艺）为原料，添加营养强化剂[牛磺酸、左旋肉碱、维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、维生素 B<sub>12</sub>（氰钴胺）、葡萄糖酸锌、烟酸中的一种或几种]，添加白砂糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、赤砂糖、绵白糖、冰糖、麦芽糊精、结晶果糖、低聚木糖、低聚果糖、聚葡萄糖、低聚异麦芽糖、抗性糊精、浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩柚子汁、浓缩青梅汁、浓缩枸杞汁、浓缩红枣汁、浓缩接骨木莓汁、浓缩罗汉果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩薄荷汁、浓缩芒果汁、浓缩黑加仑汁、浓缩黑胡萝卜汁、浓缩沙棘汁、浓缩西梅汁、浓缩香蕉汁、浓缩金桔汁、浓缩紫甘薯汁、浓缩蔓越莓汁、浓缩百香果汁、浓缩桃汁、浓缩山楂汁、浓缩石榴汁、浓缩荔枝汁、浓缩橙汁、浓缩猕猴桃汁、杨梅汁、浓缩梨汁、浓缩草莓汁、浓缩黑果腺肋花楸果汁、浓缩阿萨伊果汁、速溶咖啡粉、速溶绿茶、速溶红茶、枸杞、生姜（经浸泡、过滤）、人参（人工种植五年以下）（经浸泡、过滤）、黄精（经浸泡、过滤）、玛咖粉、人参（人工种植五年以下）固体饮料粉、针叶樱桃粉、阿萨伊果粉、大豆肽粉、牡蛎肽粉、海参肽粉、乳粉、乳清蛋白粉、水解乳清蛋白、食用葡萄糖、发酵苹果汁（浓缩苹果汁、食用葡萄糖经水溶解后，经嗜热链球菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、嗜酸乳杆菌、干酪乳杆菌、副干酪乳杆菌、乳酸乳球菌乳酸亚种、乳酸乳球菌乳脂亚种发酵、杀菌制成）、苹果原醋（苹果经清洗、挑选、破碎，经酒精发酵后转入自然发酵，发酵结束后经淋醋、灭菌而成）、蜂蜜、胶原蛋白肽、 $\gamma$ -氨基丁酸、表没食子儿茶素没食子酸酯、蛹虫草（经浸泡、过滤）、DHA 藻油、叶黄素酯、食用盐、辣椒（经浸泡、过滤）、白胡椒（经浸泡、过滤）、花椒（经浸泡、过滤）、燕麦 $\beta$ -葡聚糖、生咖啡（经烘烤、研磨、浸提）、焙炒咖啡（经研磨、浸提）、大豆分离蛋白、豌豆分离蛋白、小麦蛋白粉、大米蛋白粉、椰子油、葵花籽油、中链甘油三酯、稀奶油、炼乳、可可粉、花生（经烘烤、脱皮、磨浆）、核桃仁（经脱皮、磨浆）、榛子仁（经烘烤、磨浆）、腰果（经烘烤、磨浆）、夏威夷果（经烘烤、磨浆）、碧根果（经烘烤、磨浆）、巴旦木（经烘烤、磨浆）、开心果（经烘烤、磨浆）、葵花籽（经烘烤、磨浆）、南瓜籽仁（经烘烤、磨浆）、松籽仁（经烘烤、磨浆）、乳矿物盐中的几种，并添加碳酸氢钠、三聚磷酸钠、二氧化碳、柠檬酸、DL-苹果酸、磷酸、乳酸、果胶、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、甜菊糖苷、罗汉果甜苷、赤藓糖醇、木糖醇、阿斯巴甜、乳酸链球菌素、山梨酸钾、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、乙二胺四乙酸二钠、维生素 C（抗坏血酸）、D-异抗坏血酸钠、氯化钾、柠檬酸钠、蔗糖脂肪酸酯、微晶纤维素、羧甲基纤维素钠、双乙酰酒石酸单双甘油酯、硬脂酰乳酸钠、结冷胶、黄原胶、卡拉胶、酪蛋白酸钠、柠檬黄、诱惑红、葡萄皮红、 $\beta$ -胡萝卜素、叶绿素铜钠盐、食品用香精（杂果香精、柑橘香精、混合水果香精、混合莓香精、蔓越莓香精、草莓香精、黑加仑香精、枸杞香精、柠檬香精、芒果香精、薄荷香精、红茶香精、咖啡香精、香草香精、牛奶香精、阿萨伊香精、玫瑰茄香精、生姜提取物、含瓜拉纳提取物、含接骨木花提取物、含巴拉圭茶提取物）中的几种，经调配、杀菌、灌装而成的含气或不含气的维生素强化风味饮料。

根据原辅料不同可分为：维生素强化风味饮料（不含气类）、维生素强化风味饮料（含气类）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 绵白糖应符合 GB/T 1445 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 结晶果糖应符合 GB/T 26762 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 低聚木糖应符合 GB/T 35545 的规定。
- 2.1.11 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.12 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.13 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.14 抗性糊精应符合卫生部公告 2012 年第 16 号的规定。
- 2.1.15 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.16 浓缩柠檬汁、浓缩柚子汁、浓缩青梅汁、浓缩枸杞汁、浓缩红枣汁、浓缩接骨木莓汁、浓缩罗汉果汁、浓缩葡萄汁、浓缩蓝莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩薄荷汁、浓缩芒果汁、浓缩黑加仑汁、浓缩黑胡萝卜汁、浓缩沙棘汁、浓缩西梅汁、浓缩香蕉汁、浓缩樱桃汁、浓缩金桔汁、浓缩紫甘薯汁、浓缩蔓越莓汁、浓缩百香果汁、浓缩桃汁、浓缩山楂汁、浓缩石榴汁、浓缩荔枝汁、浓缩橙汁、浓缩猕猴桃汁、杨梅汁、浓缩梨汁、浓缩草莓汁、浓缩黑果腺肋花楸果汁、浓缩阿萨伊果汁应符合 GB/T 10198 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.17 苹果原醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.18 速溶咖啡粉应符合 NY/T 605 的规定。
- 2.1.19 速溶绿茶、速溶红茶应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.20 人参应符合卫生部公告 2012 年第 17 号的规定。
- 2.1.21 黄精应符合《中华人民共和国药典》2020 年版的規定。
- 2.1.22 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.23 玛咖粉应符合卫生部 2011 年第 13 号公告的规定。
- 2.1.24 人参固体饮料粉应符合 Q/SHSW 0005S（附录 A）的规定。
- 2.1.25 针叶樱桃粉、阿萨伊果粉应符合 GB/T 29602 的规定。

- 2.1.26 大豆肽粉应符合 GB/T 22492 的规定。
- 2.1.27 牡蛎肽粉应符合 Q/HTSW 0016S（附录 B）的规定。
- 2.1.28 海参肽粉应符合 Q/XAET 0001S（附录 C）的规定。
- 2.1.29 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.30 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.31 水解乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.32 诱惑红应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.33 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.34 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.35 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.36 嗜热链球菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、嗜酸乳杆菌、干酪乳杆菌、副干酪乳杆菌、乳酸乳球菌乳酸亚种、乳酸乳球菌乳脂亚种应符合 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.37 苹果应符合 NY/T 1072 的规定。
- 2.1.38 山楂应符合 GH/T 1159 的规定。
- 2.1.39 食品用香精（杂果香精、柑橘香精、混合水果香精、混合莓香精、蔓越莓香精、草莓香精、黑加仑香精、枸杞香精、柠檬香精、芒果香精、薄荷香精、红茶香精、咖啡香精、香草香精、牛奶香精、阿萨伊香精、玫瑰茄香精、生姜提取物、含瓜拉纳提取物、含接骨木花提取物、含巴拉圭茶提取物）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.40 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.41 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.42 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.43 葡萄皮红应符合 GB 28313 的规定。
- 2.1.44  $\gamma$ -氨基丁酸应符合卫生部公告 2009 年第 12 号的规定。
- 2.1.45 表没食子儿茶素没食子酸酯应符合卫生部 2010 年第 17 号的规定。
- 2.1.46 蛹虫草应符合卫生计生委 2014 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.47 DHA 藻油应符合卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。
- 2.1.48 叶黄素酯应符合卫生部 2008 年第 12 号公告的规定。
- 2.1.49 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.50 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.51 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.52 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.53 燕麦  $\beta$ -葡聚糖应符合卫生计生委 2014 年第 20 号公告的规定。
- 2.1.54 生咖啡应符合 NY/T 604 的规定。

- 2.1.55 焙炒咖啡应符合 NY/T 605 的规定。
- 2.1.56  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.57 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.58 大豆分离蛋白、豌豆分离蛋白、小麦蛋白粉、大米蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.59 椰子油应符合 NY/T 230 的规定。
- 2.1.60 葵花籽油应符合 GB/T 10464 的规定。
- 2.1.61 中链甘油三酯应符合国卫办食品函（2013）514 号的规定。
- 2.1.62 稀奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.63 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.64 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.65 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.66 核桃仁、榛子仁、腰果、夏威夷果、碧根果、巴旦木、开心果、葵花籽、南瓜籽仁、松籽仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.67 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。
- 2.1.68 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.69 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.70 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.71 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.72 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.73 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.74 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.75 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.76 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.77 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.78 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.79 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.80 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.81 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.82 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.83 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.84 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.85 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.86 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

- 2.1.87 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.88 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.89 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.90 左旋肉碱应符合 GB 1903.13 的规定。
- 2.1.91 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.92 维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.93 维生素 B<sub>12</sub>（氰钴胺）应符合《中华人民共和国药典》2020 年版的规定。
- 2.1.94 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.95 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.96 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.97 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.98 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.99 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.100 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.101 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.102 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.103 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.104 乳矿物盐应符合卫生部 2009 年第 18 号公告的规定
- 2.1.105 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 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    | 液体                     | 从样品中取出一瓶，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    | 具有本品应具有的颜色             |                                                        |
| 气味、滋味 | 具有本品应具有香气，无异味，酸甜可口     |                                                        |
| 杂质    | 无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质的沉淀 |                                                        |

## 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），% | ≥       | 0.10        |
| pH值                | 2.5~4.5 | GB 5009.237 |

|                                                         |   |          |                                      |
|---------------------------------------------------------|---|----------|--------------------------------------|
| 总酸（以一分子水柠檬酸计），%                                         | ≥ | 0.07     | GB 12456                             |
| *铅（以Pb计），mg/L                                           | ≤ | 0.25     | GB 5009.12                           |
| <sup>a</sup> 牛磺酸，g/kg                                   |   | 0.4~0.6  | GB 5009.169                          |
| <sup>a</sup> 维生素B <sub>6</sub> ，mg/kg                   |   | 0.4~1.6  | GB 5009.154                          |
| <sup>a</sup> 维生素B <sub>12</sub> ，μg/kg                  |   | 0.6~1.8  | GB/T 5009.217或GB 5413.14             |
| <sup>a</sup> 烟酸，mg/kg                                   |   | 3~18     | GB 5009.89                           |
| <sup>a</sup> 左旋肉碱，mg/kg                                 |   | 100~3000 | 按保健食品检验与评价技术规范中规定的方法检测               |
| <sup>b</sup> 乙酰磺胺酸钾，g/kg                                | ≤ | 0.3      | GB/T 5009.140                        |
| <sup>b</sup> 三氯蔗糖，g/kg                                  | ≤ | 0.25     | GB 22255                             |
| <sup>b</sup> 阿斯巴甜，g/kg                                  | ≤ | 0.6      | GB 5009.263                          |
| <sup>b</sup> 甜菊糖苷（以甜菊醇当量计），g/kg                         | ≤ | 0.2      | SN/T 3854                            |
| <sup>b</sup> 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg                           | ≤ | 0.5      | GB 5009.28                           |
| <sup>b</sup> 乙二胺四乙酸二钠，g/kg                              | ≤ | 0.03     | GB 5009.278                          |
| <sup>b</sup> 柠檬黄，g/kg                                   | ≤ | 0.1      | GB 5009.35                           |
| <sup>b</sup> 诱惑红，g/kg                                   | ≤ | 0.1      | GB 5009.141或SN/T 1743                |
| <sup>b</sup> β-胡萝卜素，g/kg                                | ≤ | 2.0      | GB 5009.83                           |
| <sup>b</sup> 叶绿素铜钠盐，g/kg                                | ≤ | 0.5      | GB 5009.260                          |
| <sup>c</sup> 展青霉素，μg/kg                                 | ≤ | 20       | GB 5009.185                          |
| <sup>b</sup> 磷酸盐（以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计），g/kg | ≤ | 5.0      | GB 5009.256                          |
| <sup>a</sup> 锌，mg/kg                                    |   | 3~20     | GB 5009.14                           |
| <sup>d</sup> 蛋白质，g/100mL                                | ≥ | 0.05     | GB 5009.5                            |
| <sup>e</sup> 锌、铜、铁总和，mg/L                               | ≤ | 20       | GB 5009.13、GB 5009.14、<br>GB 5009.90 |
| <sup>f</sup> 二氧化碳压力，Mpa                                 | ≥ | 0.05     | GB/T 10792                           |

注：\*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；

a适用于添加相应食品营养强化剂的产品；

b适用于添加相应食品添加剂的产品；

c适用于使用苹果、山楂制品的产品；

d适用于含蛋白质的产品；

e适用于易拉罐包装的产品；

f仅适用于含气产品；

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GB 2760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 <sup>a</sup> 及限量 |   |                 |                 | 检验方法              |
|-----------------|-----------------------|---|-----------------|-----------------|-------------------|
|                 | n                     | c | m               | M               |                   |
| 菌落总数, CFU/mL    | 5                     | 2 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>4</sup> | GB 4789. 2        |
| 大肠菌群, CFU/mL    | 5                     | 2 | 1               | 10              | GB 4789. 3中的平板计数法 |
| 沙门氏菌, /25mL     | 5                     | 0 | 0               | —               | GB 4789. 4        |
| 金黄色葡萄球菌, CFU/mL | 5                     | 1 | 100             | 1000            | GB 4789. 10第二法    |
| 霉菌, CFU/mL ≤    | 10                    |   |                 |                 | GB 4789. 15       |
| 酵母, CFU/mL ≤    | 10                    |   |                 |                 | GB 4789. 15       |

注：<sup>a</sup>样品的采样及处理按GB 4789. 1和GB/T 4789. 21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

应符合 GB 14881 和 GB 12695 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；食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群的检验；含气饮料增加 pH 值、总酸的检验。型式检验按国家相关规定执行。

附录A

备案编号：323759S-2020

备案日期：2020-12-30



Q/SHSW

江苏四环生物制药有限公司企业标准

Q/SHSW 0005S-2020

人参（人工种植）固体饮料

2020-11-20 发布

2020-12-31 实施

江苏四环生物制药有限公司发布

Q/SHSW0005S-2020

## 前 言

本标准按GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》编制。

本标准依据GB/T29602《固体饮料》制定，规范部分项目名称和指标。

本标准中规定的铅含量指标“ $\leq 0.9 \text{ mg/kg}$ ”严于GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中“固体饮料”铅（以Pb计）限量指标“ $\leq 1.0 \text{ mg/kg}$ ”。

本标准适用于江苏四环生物制药有限公司（地址：江苏省江阴市滨江开发区定山路10号）生产的人参（人工种植）固体饮料。

本标准提出单位：江苏四环生物制药有限公司。

本标准起草单位：江苏四环生物制药有限公司。

本标准主要起草人：丁月萍、朱亚东。

本标准发布日期：2020年11月20日

## 人参（人工种植）固体饮料

### 1 范围

本标准规定了人参（人工种植）固体饮料的要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则和标签、标志、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以人参（人工种植）为原料，经粉碎、制粒、干燥、过筛、包装等主要工艺加工制成的人参（人工种植）固体饮料。

### 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 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    |
| 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 5009.11   | 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/T 5009.19 | 食品中有机氯农药多组分残留量的测定           |
| GB 7101      | 食品安全国家标准 饮料                 |
| GB 7718      | 食品安全国家标准 预包装食品标签通则          |
| GB 28050     | 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则        |
| GB/T 29602   | 固体饮料                        |
| GB 29921     | 食品安全国家标准 食品中致病微生物限量         |

Q/SHSW0005S-2020

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

《保健食品检验与评价技术规范》（2003 版）

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》

国家卫生计生委 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》

### 3 技术要求

#### 3.1 原料要求

人参（人工种植），应符合国家卫生计生委 2012 年第 17 号公告及 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

#### 3.2 感官指标

感官指标应符合表 1 规定。

表1 感官指标

| 项 目   | 指 标                         |
|-------|-----------------------------|
| 色 泽   | 为棕红色的颗粒                     |
| 滋味、气味 | 冲溶后呈均匀混悬液，气微香，味甘、微苦，无异味，无异味 |
| 状 态   | 颗粒状、无结块，无正常视力可见外来杂质         |

#### 3.3 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   |
|------------------|-------|
| 人参总皂甙，g/100g     | ≥ 0.3 |
| 水分，g/100g        | ≤ 5.0 |
| 总灰分，g/100g       | ≤ 6.0 |
| 总砷（以 As 计），mg/kg | ≤ 0.5 |
| 铅（以 Pb 计），mg/kg  | ≤ 0.9 |
| 六六六，mg/kg        | ≤ 0.2 |
| 滴滴涕，mg/kg        | ≤ 0.2 |

#### 3.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

Q/SHSW0005S-2020

表3 微生物指标

| 项 目                                                                                                            | 采样方案及限量                   |   |          |                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|---|----------|-----------------|
|                                                                                                                | n                         | c | m        | M               |
| 菌落总数, CFU/g                                                                                                    | 5                         | 2 | $10^3$   | $5 \times 10^5$ |
| 大肠菌群, MPN/g                                                                                                    | 5                         | 2 | 10       | $10^2$          |
| 霉菌, CFU/g                                                                                                      | ≤ 50                      |   |          |                 |
| 致病菌指标                                                                                                          | 采样方案及限量 (若非指定, 均以/25g 表示) |   |          |                 |
|                                                                                                                | n                         | c | m        | M               |
| 沙门氏菌                                                                                                           | 5                         | 0 | 0        | —               |
| 金黄色葡萄球菌                                                                                                        | 5                         | 1 | 100CFU/g | 1000CFU/g       |
| 注1: 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。<br>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 为致病菌指标可接受水平的限量值; M 为致病菌指标的最高安全限量值。 |                           |   |          |                 |

### 3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

## 4 检验方法

### 4.1 感官指标

取 5g 左右的被测样品置于一洁净的白色搪瓷皿中, 在自然光线下用肉眼观察其色泽、形态、有无杂质, 按标签上所述的使用方法在透明玻璃杯内冲溶后, 嗅其香气, 品其滋味。

### 4.2 理化指标

#### 4.2.1 人参总皂苷

按《保健食品检验与评价技术规范》(2003 年版) 中“保健食品中总皂苷的测定”。

#### 4.2.2 水分

按 GB 5009.3 规定进行。

#### 4.2.3 总灰分

按 GB 5009.4 规定进行。

#### 4.2.4 总磷

按 GB 5009.11 规定进行。

#### 4.2.5 铅

按 GB 5009.12 规定进行。

Q/SHSW0005S-2020

#### 4.2.6 六六六、滴滴涕

按GB/T 5009.19规定进行。

#### 4.3 微生物指标

##### 4.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定进行。

##### 4.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3规定进行。

##### 4.3.3 霉菌

按GB 4789.15规定进行。

##### 4.3.4 沙门氏菌

按GB 4789.4规定进行。

##### 4.3.5 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10第二法规定进行。

#### 4.4 净含量

按JJF 1070 规定进行。

#### 5 检验规则

##### 5.1 检验分类

产品的检验分为出厂检验和型式检验。

##### 5.1.2 出厂检验

每批产品出厂前，应进行出厂检验，检验合格并附有合格证明后方可出厂。出厂检验项目为：感官指标、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

##### 5.1.3 型式检验

##### 5.1.3.1 下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 产品批量投产前；
- b) 原料产地、加工工艺或生产设备有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 正常生产，每六个月进行一次；
- d) 连续停产三个月以上，恢复生产时；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- f) 食品安全监管机构提出要求时。

Q/SHSW0005S-2020

5.1.3.2 型式检验项目为：本标准 3.2、3.3、3.4、3.5 的全项目。

## 5.2 组批

同一原料、同一班次、同一规格的产品为一组批。

## 5.3 抽样

每批产品随机抽取不少于6个最小包装单位（总量不少于600g），作为检验和备用样品。型式检验样本必须从出厂检验的合格产品中抽取。

## 5.4 判定规则

检验项目全部符合本标准规定要求时，判为合格品。否则，应用留样产品或对同批产品双倍抽样进行不符合项的复检，判定结果以复验结果为准。微生物指标不合格时，不得进行复检。

# 6 标签、标志、包装、运输、贮存

## 6.1 标签、标志

6.1.1 食品标签应符合GB 7718和GB 28050的规定，并标明“不适宜人群：婴幼儿、儿童、哺乳期妇女、孕妇”、“最大食用限量≤3克/天”。

6.1.2 运输包装标志应标明：产品名称、规格、生产厂名、厂址、生产日期、保质期、数量、质量（重量）、体积、执行标准号、许可证号。

6.1.3 产品包装应有明显标志，产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

## 6.2 包装

产品的内包装材料应符合相关食品安全国家标准和有关规定，包装应严密、无泄漏，外包装材料采用纸箱。

## 6.3 运输

运输工具必须清洁、卫生，运输中应避免日晒、雨淋和重（挤）压，严禁与有毒、有害、易腐蚀性、易挥发或有异味的物品混运。

## 6.4 贮存

产品应贮存在阴凉、通风、干燥、清洁的仓库内，距地面 20cm 以上，距墙壁 30cm 以上，下有木板垫，堆放不宜过高，严禁与有毒、有害、易腐蚀性、易挥发或有异味的物品混贮。

# 7 保质期

产品自生产之日起，在本标准规定的贮运条件下，保质期为24个月。

附录B

|                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><br>备案号: 44120013S-2021<br>备案日期: 2021年02月07日<br>备案有效期: 伍年<br>备案专用章 | <h1>Q/HTSW</h1> <h2>广东省食品安全企业标准</h2> <p>Q/HTSW 0016S-2020</p> <hr/> <h3>牡蛎肽</h3> <hr/> <p>2020-11-10 发布</p> <p>2020-11-20 实施</p> <hr/> <p>广东华肽生物科技有限公司 发布</p> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Q/HTSW 0016S-2020

## 前 言

本标准主要根据 GB/T 1.1《标准化工作导则第一部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由广东华肽生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：苏国万、赵谋明、陈文焕、邓凤桂、凌丰彬。

本标准于 2020 年 11 月 10 日首次发布，于 2020 年 11 月 20 日实施。

Q/HTSW 0016S-2020

## 牡蛎肽

### 1 范围

本标准规定了牡蛎肽的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用的牡蛎肽，为以牡蛎肉为原料，经酶解、灭菌、喷雾干燥等工艺制成的相对分子质量低于5000的粉末或颗粒，用于食品配料。

### 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 1886.174 | 食品安全国家标准        | 食品添加剂 食品工业用酶制剂     |
| GB 2733     | 食品安全国家标准        | 鲜、冻动物性水产品          |
| 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           |
| 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 4789.7   | 食品安全国家标准        | 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验  |
| 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 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 5009.12  | 食品安全国家标准        | 食品中铅的测定            |
| GB 5009.15  | 食品安全国家标准        | 食品中铜的测定            |
| GB 5009.17  | 食品安全国家标准        | 食品中总汞及有机汞的测定       |
| GB 5009.26  | 食品安全国家标准        | 食品中N-亚硝胺类的测定       |
| GB 5009.123 | 食品安全国家标准        | 食品中铬的测定            |
| GB 5009.190 | 食品安全国家标准        | 食品中指示性多氯联苯含量的测定    |
| 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/T 22492  | 大豆肽粉            |                    |
| GB/T 23527  | 蛋白酶制剂           |                    |
| GB 28050    | 食品安全国家标准        | 预包装食品营养标签通则        |
| GB 29921    | 食品安全国家标准        | 食品中致病菌限量           |
| JJF 1070    | 定量包装商品净含量计量检验规则 |                    |

### 3 术语及定义

下列术语和定义适用于本标准

Q/HTSW 0016S-2020

以牡蛎肉为原料，经前处理、酶解、灭活、离心、过滤、浓缩、灭菌、喷雾干燥、收粉、包装等工艺加工制成的相对分子质量低于 5000 的牡蛎肽。

#### 4 技术要求

##### 4.1 原、辅料要求

- 4.1.1 牡蛎肉：应符合 GB 2733 规定的要求。  
4.1.2 蛋白酶：应符合 GB 1886.174、GB/T 23527 的规定。  
4.1.3 其他原辅材料应符合相应的食品标准和有关规定。

##### 4.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

| 项目    | 要求               |
|-------|------------------|
| 色泽    | 淡黄色或黄褐色          |
| 性状    | 粉末或颗粒            |
| 滋味和气味 | 具有产品应有的气味和滋味，无异味 |
| 杂质    | 无正常视力可见的外来异物     |

##### 4.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

| 项目                      | 指标     |
|-------------------------|--------|
| 水分，%                    | ≤ 8.0  |
| 灰分，%                    | ≤ 10.0 |
| 蛋白质（以干基计），%             | ≥ 35.0 |
| 肽含量（以干基计），%             | ≥ 15.0 |
| 相对分子质量低于 5000 的肽所占比例（%） | ≥ 80.0 |
| 铅（以 Pb 计），mg/kg         | ≤ 0.8  |
| 无机砷（以 As 计），mg/kg       | ≤ 0.5  |
| 镉（以 Cd 计），mg/kg         | ≤ 2.0  |
| 甲基汞（以 Hg 计），mg/kg       | ≤ 0.5  |
| 铬（以 Cr 计），mg/kg         | ≤ 1.5  |
| N-二甲基亚硝酸盐，mg/kg         | ≤ 4.0  |
| 多氯联苯，mg/kg              | ≤ 0.5  |

注：a 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计

##### 4.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 规定。

Q/HTSW 0016S-2020

表3 微生物指标

| 项 目            | 采样方案及限量 <sup>(1)</sup> (若非指定, 均以/25g 表示) |   |                 |                   |
|----------------|------------------------------------------|---|-----------------|-------------------|
|                | n                                        | c | m               | M                 |
| 菌落总数, CFU/g    | 5                                        | 2 | 10 <sup>3</sup> | 5×10 <sup>4</sup> |
| 大肠菌群, CFU/g    | 5                                        | 2 | 10              | 10 <sup>2</sup>   |
| 沙门氏菌           | 5                                        | 0 | 0               |                   |
| 金黄色葡萄球菌, CFU/g | 5                                        | 1 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup>   |
| 副溶血性弧菌, MPN/g  | 5                                        | 1 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup>   |

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。

#### 4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂的使用应符合GB 2760规定。

#### 4.6 净含量及允许偏差要求

符合JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》

### 5 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。

### 6 试验方法

#### 6.1 感官检验

##### 6.1.1 色泽、性状、杂质

称取样品5g, 散放在白色平盘中, 在自然光下直接观察。

##### 6.1.2 滋味和气味

称取样品5g加水100ml充分溶解后, 立即用嗅觉和味觉仔细鉴别其香气及滋味, 检查有无异味。

注: 品尝第二个样品前, 须用清水漱口。

#### 6.2 理化检验

##### 6.2.1 水分

按GB 5009.3规定检验。

##### 6.2.2 灰分

按GB 5009.4规定检验。

##### 6.2.3 蛋白质

按GB 5009.5规定检验。

##### 6.2.4 肽含量

按GB/T 22492附录B规定检验。

##### 6.2.5 肽段的相对分子质量

按GB/T 22492附录A规定检验。

Q/HTSW 0016S-2020

#### 6.2.6 无机砷

按 GB/T 5009.11 规定检验。

#### 6.2.7 铅

按 GB 5009.12 规定检验。

#### 6.2.8 镉

按 GB 5009.15 规定检验。

#### 6.2.9 甲基汞

按 GB 5009.17 规定检验。

#### 6.2.10 铬

按 GB 5009.123 规定检验。

#### 6.2.11 N-二甲基亚硝胺

按 GB 5009.26 规定检验。

#### 6.2.12 多氯联苯

按 GB 5009.190 规定检验。

#### 6.3 微生物检验

##### 6.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定检验。

##### 6.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 第二法（平板计数法）规定检验。

##### 6.3.3 致病菌（沙门氏菌、副溶血性弧菌、金黄色葡萄球菌）

按 GB 4789.4、GB 4789.7、GB 4789.10 规定检验。

#### 6.4 净含量及允许偏差要求

按 JJF 1070 规定的方法测定。

### 7 检验规则

#### 7.1 原、辅料入库检验

原辅料应由企业的质检部门按要求进行验收，合格方可入库使用。

#### 7.2 组批

以同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格产品为一批。

#### 7.3 抽样

从同一批次产品中随机抽取千分之一的样品，不满一千者，亦以千计，每批抽样量不少于 100 g，分为两份，并分别装入密封袋中，一份送检，一份用于留样观察。

#### 7.4 出厂检验

7.4.1 每批产品须经公司质控部检验合格、出具检验合格证后方可出厂，并附合格证书。

7.4.2 出厂检验项目包括：感官要求、水分、灰分、蛋白质、肽含量、菌落总数、大肠菌群、净含量。

Q/HTSW 0016S-2020

## 7.5 型式检验

7.5.1 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

7.5.2 正常生产每半年进行一次，有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 更换主要生产设备时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 原料供货商或产地改变，有可能影响产品的质量时；
- e) 停产三个月以上，恢复生产时；
- f) 食品安全监督部门提出型式检验要求时。

## 7.6 判定规则

7.6.1 检验结果全部符合本标准规定时，则判定该批产品为合格品。

7.6.2 如果微生物指标不合格，则判定该批产品为不合格，不得复检。

7.6.3 检验结果中，除微生物指标外，有一项或一项以上不符合本标准时，可从原批次产品中加倍抽样复验。复验结果合格时，则判定该批产品为合格品；复验结果仍有一项或一项以上不合格，则判定该批产品为不合格品。

## 8 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期

### 8.1 标签、标志

标签、标志应符合 GB 7718、GB 28050 中“不直接面对消费者的产品”的相关规定，并对来自原辅料或共线产品的过敏原进行提示，包装图示标志符合 GB/T 191 的规定。

### 8.2 包装

产品包装符合相关的食品安全要求及技术规范。

### 8.3 运输

运输工具、车辆等必须清洁、卫生、干燥、无污染，运输过程必须有效遮盖避免日晒雨淋，且不得与有毒、有害、有异味或其他可致交叉污染的物品混运。

### 8.4 贮存

产品应存放在阴凉、干燥、通风、无鼠、无虫害、无有害物质污染的仓库中，不得露天堆放。产品不得与有毒、有害、潮湿、有异味、易腐败或其他可致交叉污染的物品同库存放。产品堆放于地台板上，离地面 10 cm 以上，离墙 20 cm 以上，码垛高度不超过外包装标识的说明。

### 8.5 保质期

产品符合以上规定时，保质期为 24 个月。

# Q/XAET

## 西安艾儿天商贸有限公司企业标准

Q/XAET 0001S—2019

### 海参肽粉（固体饮料）



Q/610000-10040S-2019  
有效期至 20220312

2019-01-10 发布

2019-03-15 实施

西安艾儿天商贸有限公司 发布

Q/XAET 0001S—2019

## 前 言

本标准依据 GB/T 1.1-2009 要求编写。  
本标准由西安艾儿天商贸有限公司提出。  
本标准由西安艾儿天商贸有限公司起草。  
本标准主要起草人：王俊杰、李建林、张军赫。  
本标准批准人：王俊杰。  
本标准系首次发布。

委托方名称：西安艾儿天商贸有限公司  
委托方地址：西安市高新区唐延路十一号4幢20411室

受托方名称：宁县恒瑞康生物科技有限公司  
受托方地址：甘肃省庆阳市宁县焦村乡任村村



Q/XAET 0001S—2019

## 海参肽粉（固体饮料）

### 1. 范围

本标准规定了海参肽粉（固体饮料）的技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以鲜海参为原料，经清洗、浸泡、高温高压、调浆、酶解（中性蛋白酶）、分离、灭酶、浓缩、灭菌、喷雾干燥、包装等制成的可食用的海参肽粉（固体饮料）。

### 2. 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

|                                           |                             |
|-------------------------------------------|-----------------------------|
| GB/T 191                                  | 包装储运图示标志                    |
| GB 2733                                   | 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品          |
| 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    |
| 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 4806.7                                 | 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品       |
| 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 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 12695                                  | 饮料企业良好生产规范                  |
| GB/T 22492                                | 大豆肽粉                        |
| GB/T 23527                                | 蛋白酶制剂                       |
| GB 28050                                  | 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则        |
| QB/T 2250                                 | 单面白板纸                       |
| QB/T 4588                                 | 淡水鱼蛋白肽                      |
| JJF 1070                                  | 定量包装商品净含量计量检验规则             |
| 农业部公告第235号《动物性食品中兽药最高残留限量》的规定             |                             |
| 《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（2005）第75号令） |                             |

### 3. 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 鲜海参：应符合GB 2733、农业部公告第235号的规定。
- 3.1.2 中性蛋白酶：应符合GB/T 23527的规定。
- 3.1.3 生产用水：应符合GB 5749的规定。

Q/XAET 0001S—2019

## 3.2 感官要求

应符合表1规定。

表 1 感官要求

| 项 目   | 要 求          |
|-------|--------------|
| 色 泽   | 棕黄色至浅黄色      |
| 滋味、气味 | 具有本品固有的滋味、气味 |
| 状 态   | 粉状，松散无结块     |
| 杂 质   | 无肉眼可见外来杂质    |

## 3.3 理化指标

应符合表2规定。

表 2 理化指标

| 项 目               | 指 标   |
|-------------------|-------|
| 水分, %             | ≤ 7.0 |
| 灰分, %             | ≤ 8.0 |
| 蛋白质(以干基计), g/100g | ≥ 71  |
| 肽含量(以干基计), g/100g | ≥ 70  |
| 铅(以Pb计), mg/kg    | ≤ 1.0 |

## 3.4 微生物限量

应符合表3规定。

表 3 微生物限量

| 项 目            | 采样方案 <sup>a</sup> 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  | $5 \times 10^4$ |
| 大肠菌群, CFU/g    | 5                                    | 2  | 10  | 100             |
| 沙门氏菌           | 5                                    | 0  | 0   | —               |
| 金黄色葡萄球菌, CFU/g | 5                                    | 1  | 100 | 900             |
| 霉菌, CFU/g      | ≤                                    | 50 |     |                 |

<sup>a</sup> 样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。

## 3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》。

## 3.6 原料及食品添加剂

3.6.1 原料及食品添加剂均符合国家法律、法规及有关规定。

3.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

3.6.3 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之外的任何物质。

## 3.7 污染物限量、真菌毒素限量、农药残留量限量

应符合GB 2762、GB 2761、GB 2763的规定。

## 3.8 生产过程中的卫生要求

应符合GB 12695的规定。

## 4. 试验方法

## 4.1 感官

Q/XAET 0001S—2019

取5g左右的被测样品置于一洁净的白色搪瓷皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和外观形态。  
另取适量样品置于透明烧杯中冲溶稀释后立即嗅其香气，辨其滋味，静置2min后观察烧杯底部有无异物。

#### 4.2 理化指标

4.2.1 水分：按GB 5009.3规定的方法测定。

4.2.2 灰分：GB 5009.4规定的方法测定。

4.2.3 蛋白质：按GB 5009.5规定的方法测定。

4.2.4 肽含量：按QB/T 4588中6.3规定的方法测定，或者按GB/T 22492附录B规定的方法测定。

4.2.5 铅：按GB 5009.12规定的方法测定。

#### 4.3 微生物指标

4.3.1 菌落总数：按GB 4789.2规定的方法测定。

4.3.2 大肠菌群：按GB 4789.3规定的方法测定。

4.3.3 沙门氏菌：按GB 4789.4规定的方法测定。

4.3.4 金黄色葡萄球菌：按GB 4789.10规定的方法测定。

4.3.5 霉菌：按GB 4789.15规定的方法测定。

#### 4.4 净含量允差

按JJF 1070规定的方法测定。

#### 5. 检验规则

##### 5.1 组批及抽样

###### 5.1.1 组批

同一批原料、同一生产线、同一班次、同一规格完成全部生产程序并包装完好的产品为一组批。

###### 5.1.2 抽样

抽样基数不得少于200个最小销售包装，每批产品随机抽取20个销售包装，样品分成2份，1份检验，1份备查。

##### 5.2 出厂检验

5.2.1 产品由生产厂技术检验部门按本标准进行检验，每批产品均要进行出厂检验，检验合格后方可出厂。

5.2.2 出厂检验项目为感官、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

##### 5.3 型式检验

5.3.1 型式检验为本标准3.2~3.5规定的全部检验项目。

5.3.2 型式检验每年至少进行一次，有下列情况之一者，应进行型式检验。

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

##### 5.4 判定规则

5.4.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

5.4.2 微生物指标如有一项不符合要求，即判该批产品为不合格，且不得复检。

5.4.3 其他项目如有一项以上（含一项）不合格，应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品。

Q/XAET 0001S—2019

## 6 标签、标识、包装、运输及贮存

### 6.1 标签与标识

产品标签应符合GB 7718、GB 28050的规定。外包装标识应符合GB/T 191的规定。

### 6.2 包装

6.2.1 产品采用塑料瓶或塑料袋包装，包装材料应符合GB 4806.7的规定。

6.2.2 产品外包装为纸盒和瓦楞纸箱，纸盒材料应符合QB/T 2250的规定，瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。

### 6.3 运输

运输产品时应轻装轻卸，防止日晒、雨淋等，不得与有毒有害物质混装、混运。

### 6.4 贮存

产品贮存条件应阴凉、干燥，远离热源，不得与有毒有害、易挥发及有异味的物品混存。在符合本标准规定的包装、运输、贮存条件下，保质期为24个月。



## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经离子交换、过滤工艺）为原料，添加营养强化剂[牛磺酸、左旋肉碱、维生素 B<sub>6</sub>（盐酸吡哆醇）、维生素 B<sub>12</sub>（氰钴胺）、葡萄糖酸锌、烟酸中的一种或几种]，添加白砂糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、赤砂糖、绵白糖、冰糖、麦芽糊精、结晶果糖、低聚木糖、低聚果糖、聚葡萄糖、低聚异麦芽糖、抗性糊精、浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩柚子汁、浓缩青梅汁、浓缩枸杞汁、浓缩红枣汁、浓缩接骨木莓汁、浓缩罗汉果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩菠萝汁、浓缩薄荷汁、浓缩芒果汁、浓缩黑加仑汁、浓缩黑胡萝卜汁、浓缩沙棘汁、浓缩西梅汁、浓缩香蕉汁、浓缩金桔汁、浓缩紫甘薯汁、浓缩蔓越莓汁、浓缩百香果汁、浓缩桃汁、浓缩山楂汁、浓缩石榴汁、浓缩荔枝汁、浓缩橙汁、浓缩猕猴桃汁、杨梅汁、浓缩梨汁、浓缩草莓汁、浓缩黑果腺肋花楸果汁、浓缩阿萨伊果汁、速溶咖啡粉、速溶绿茶、速溶红茶、枸杞、生姜（经浸泡、过滤）、人参（人工种植五年以下）（经浸泡、过滤）、黄精（经浸泡、过滤）、玛咖粉、人参（人工种植五年以下）固体饮料粉、针叶樱桃粉、阿萨伊果粉、大豆肽粉、牡蛎肽粉、海参肽粉、乳粉、乳清蛋白粉、水解乳清蛋白、食用葡萄糖、发酵苹果汁（浓缩苹果汁、食用葡萄糖经水溶解后，经嗜热链球菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、嗜酸乳杆菌、干酪乳杆菌、副干酪乳杆菌、乳酸乳球菌乳酸亚种、乳酸乳球菌乳脂亚种发酵、杀菌制成）、苹果原醋（苹果经清洗、挑选、破碎，经酒精发酵后转入自然发酵，发酵结束后经淋醋、灭菌而成）、蜂蜜、胶原蛋白肽、 $\gamma$ -氨基丁酸、表没食子儿茶素没食子酸酯、蛹虫草（经浸泡、过滤）、DHA 藻油、叶黄素酯、食用盐、辣椒（经浸泡、过滤）、白胡椒（经浸泡、过滤）、花椒（经浸泡、过滤）、燕麦 $\beta$ -葡聚糖、生咖啡（经烘烤、研磨、浸提）、焙炒咖啡（经研磨、浸提）、大豆分离蛋白、豌豆分离蛋白、小麦蛋白粉、大米蛋白粉、椰子油、葵花籽油、中链甘油三酯、稀奶油、炼乳、可可粉、花生（经烘烤、脱皮、磨浆）、核桃仁（经脱皮、磨浆）、榛子仁（经烘烤、磨浆）、腰果（经烘烤、磨浆）、夏威夷果（经烘烤、磨浆）、碧根果（经烘烤、磨浆）、巴旦木（经烘烤、磨浆）、开心果（经烘烤、磨浆）、葵花籽（经烘烤、磨浆）、南瓜籽仁（经烘烤、磨浆）、松籽仁（经烘烤、磨浆）、乳矿物盐中的几种，并添加碳酸氢钠、三聚磷酸钠、二氧化碳、柠檬酸、DL-苹果酸、磷酸、乳酸、果胶、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、甜菊糖苷、罗汉果甜苷、赤藓糖醇、木糖醇、阿斯巴甜、乳酸链球菌素、山梨酸钾、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、乙二胺四乙酸二钠、维生素 C（抗坏血酸）、D-异抗坏血酸钠、氯化钾、柠檬酸钠、蔗糖脂肪酸酯、微晶纤维素、羧甲基纤维素钠、双乙酰酒石酸单双甘油酯、硬脂酰乳酸钠、结冷胶、黄原胶、卡拉胶、酪蛋白酸钠、柠檬黄、诱惑红、葡萄皮红、 $\beta$ -胡萝卜素、叶绿素铜钠盐、食品用香精（杂果香精、柑橘香精、混合水果香精、混合莓香精、蔓越莓香精、草莓香精、黑加仑香精、枸杞香精、柠檬香精、芒果香精、薄荷香精、红茶香精、咖啡香精、香草香精、牛奶香精、阿萨伊香精、玫瑰茄香精、生姜提取物、含瓜拉纳提取物、含接骨木花提取物、含巴拉圭茶提取物）中的几种，经调配、杀菌、灌装而成的含气或不含气的维生素强化风味饮料。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 7101《食品安全国家标准 饮料》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。

本标准中维生素 C 作抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南新雨瑞饮品有限公司

H N

Q B