



410751S-2022



焦作荣利达食品有限公司企业标准

Q/JRLD 0008S-2022

---

# 熟制坚果与籽类混合制品

2022-03-30 发布

2022-03-30 实施

---

焦作荣利达食品有限公司 发布

## 前 言

本标准的附录 A、B、C 为规范性文件。

本标准由焦作荣利达食品有限公司提出。

本标准起草单位：焦作荣利达食品有限公司。

本标准主要起草人：李春阳、陈秀廷。

H N

Q B

# 熟制坚果与籽类混合制品

## 1 范围

本标准规定了熟制坚果与籽类混合制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以熟制坚果与籽类（开心果、扁桃仁、腰果、榛子、杏仁、夏威夷果、核桃、山核桃、巴旦木、碧根果、鲍鱼果、板栗、霹雳果、松子、葵花子仁、南瓜籽、西瓜籽、花生、蚕豆、豌豆、青豆、红豆、黄豆）中的一种或几种为主要原料，添加或不添加白砂糖、食用盐、植物油（棕榈油、椰子油、大豆油、起酥油）、麦精[以大麦、麦芽或仅以麦芽为主要原料、 $\alpha$ -淀粉酶（为食品加工助剂，来源为地衣芽孢杆菌）]、可可粉、海藻糖、食用葡萄糖、焦糖糖浆（白砂糖、水、焦糖色）、麦芽糖浆、果葡糖浆、葡萄糖浆、低聚果糖、蜂蜜、红糖糖浆、黑糖糖浆、聚葡萄糖、抗性糊精、益生菌[凝结芽孢杆菌、乳双歧杆菌、长双歧杆菌、嗜酸乳杆菌]、结晶果糖、柠檬酸、酸奶粉[鲜牛奶、白砂糖、乳粉、柠檬酸]、奶油、鸡全蛋粉、黑糖、红糖、炼乳、乳粉、乳清粉、芝士粉、果蔬粉（草莓粉、蔓越莓粉、番茄粉、圣女果粉、青柚粉、黄桃粉、猕猴桃粉、荔枝粉、甜橙粉、青柠粉、西梅粉、蓝莓粉、玫瑰李粉、金桔粉、香蕉粉、菠萝粉、樱桃粉、无花果粉、芒果粉、苹果粉、柠檬粉、榴莲粉、枣粉、火龙果粉、桂圆粉、椰浆粉、胡萝卜粉、南瓜粉、菠菜粉、山药粉、紫薯粉中的一种或几种）、茶粉（红茶粉、抹茶粉、绿茶粉、乌龙茶粉中的一种或几种）、食品添加剂（甜菊糖苷、黄原胶、碳酸氢钠、碳酸氢铵、磷脂、甜菜红、 $\beta$ -胡萝卜素、柠檬酸、木糖醇、赤藓糖醇、叶绿素铜钠盐中的一种或几种）、食品用香精（咖啡香精、鸡蛋油香精、巧克力香精、芥末香精、炼奶香精、牛奶香精、酸奶香精、草莓香精、甜橙香精、椰子香精、柠檬香精、焦糖香精、核桃香精、蔓越莓香精、樱桃香精、混合莓果香精、蓝莓香精、紫薯香精、香草香精、黄油香精、芝士香精、黑糖香精、白脱香精、抹茶香精、薄荷香精、薰衣草香精中的一种或几种）、香料（香兰素、乙基麦芽酚）、香辛料（胡椒、罗勒、花椒、月桂叶、肉桂、辣椒、麻椒、藤椒、姜粉、肉桂粉、芥末、八角、甘草、孜然、迷迭香、丁香、百里香、欧芹、薄荷、豆蔻、香茅中的一种或几种）的一种或几种，经验收、喷白砂糖液（或不喷白砂糖液）、调味（或不调味）、烘烤（或不烘烤）、冷却、切碎、筛选后，再添加或不添加涂层型巧克力制品[以黑巧克力、牛奶巧克力、白巧克力中的一种为涂层，添加饼干、膨化制品（以大米、小麦粉、玉米粉、燕麦粉、食用麦麸、全麦粉、大豆蛋白粉、藜麦米、黑米、糙米、燕麦米、荞麦粉、高粱粉、豌豆粉、小米粉、莜麦粉中一种或几种为主要原料，辅白砂糖、食用盐、水，经挤压膨化制成）、熟制坚果与籽类（开心果、扁桃仁、腰果、榛子、杏仁、夏威夷果、核桃、山核桃、巴旦木、碧根果、鲍鱼果、板栗、霹雳果、松子、葵花子仁、南瓜籽、西瓜籽、花生、蚕豆、豌豆、青豆、红豆、黄豆中一种）中的一种做为芯料，按照一定的比例，经包裹成型、抛光、筛选而成]、涂层型代可可脂巧克力制品[以代可可脂黑巧克力、代可可脂牛奶巧克力、代可可脂白巧克力中的一种为涂层，添加饼干、膨

化制品（以大米、小麦粉、玉米粉、燕麦粉、食用麦麸、全麦粉、大豆蛋白粉、藜麦米、黑米、糙米、燕麦米、荞麦粉、高粱粉、豌豆粉、小米粉、苡麦粉中一种或几种为主要原料，辅以白砂糖、食用盐、水，经挤压膨化制成）、熟制坚果与籽类（开心果、扁桃仁、腰果、榛子、杏仁、夏威夷果、核桃、山核桃、巴旦木、碧根果、鲍鱼果、板栗、霹雳果、松子、葵花子仁、南瓜籽、西瓜籽、花生、蚕豆、豌豆、青豆、红豆、黄豆中一种）中的一种为芯料，按照一定的比例，经包裹成型、抛光、筛选而成]、饼干、干果制品（黄桃干、草莓干、香蕉干、菠萝干、蔓越莓干、蓝莓干、葡萄干、杏干、樱桃干、无花果干、芒果干、苹果干、青柚干、猕猴桃、金桔干、菠萝干、榴莲干、枣干、枸杞、火龙果干、桂圆干、食用椰干、椰子脆片中的一种或几种）、蜜饯（蔓越莓、草莓、圣女果、青柚、黄桃、猕猴桃、荔枝、甜橙、青柠、西梅、蓝莓、玫瑰李、金桔、杏脯、青柚干中的一种或几种）、跳跳糖（硬质糖果）[植物油、麦芽糊精、可可粉、白砂糖、葡萄糖浆、乳糖、二氧化碳、麦芽糊精、巧克力香精、草莓香精、菠萝味香精、诱惑红]、海藻糖、膨化制品[以大米、小麦粉、玉米粉、燕麦粉、食用麦麸、全麦粉、大豆蛋白粉、藜麦米、黑米、糙米、燕麦米、荞麦粉、高粱粉、豌豆粉、小米粉、苡麦粉中的一种或几种为主要原料，辅以白砂糖、食用盐、水，经挤压膨化、成型、烘烤、喷白砂糖液（或不喷白砂糖液）、烘烤（或不烘烤）、冷却、切碎、筛选等工艺制成]、麦片（燕麦片、大麦片、荞麦片、玉米片中的一种或几种）中的一种或多种，经混合、称量、包装等工艺加工而成的熟制坚果与籽类混合制品。

根据原辅料不同将产品分为不同种类：混合涂层型巧克力制品坚果籽类制品、混合涂层型代可可脂巧克力制品坚果籽类制品、混合饼干坚果籽类制品、混合干果坚果籽类制品、混合蜜饯坚果籽类制品、混合跳跳糖坚果籽类制品、混合膨化制品坚果籽类制品、混合麦片坚果籽类制品、混合饼干麦片坚果籽类制品、混合膨化制品麦片坚果籽类制品、混合饼干涂层型巧克力制品坚果籽类制品、混合饼干涂层型代可可脂巧克力制品坚果籽类制品、混合跳跳糖涂层型巧克力制品坚果籽类制品、混合跳跳糖涂层型代可可脂巧克力制品坚果籽类制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 膨化谷物应符合GB/T 22699和GB 17401的规定。

2.1.2 饼干应符合GB/T 20980和GB 7100的规定。

2.1.3 黑巧克力、牛奶巧克力、白巧克力、代可可脂黑巧克力、代可可脂牛奶巧克力、代可可脂白巧克力应符合GB/T 19343和GB 9678.2的规定。

2.1.4 熟制坚果与籽类（开心果、扁桃仁、腰果、榛子、杏仁、夏威夷果、核桃、山核桃、巴旦木、碧根果、鲍鱼果、板栗、霹雳果、松子、葵花子仁、南瓜籽、西瓜籽、花生、蚕豆、豌豆、芝麻、奇亚籽、青豆、红豆、黄豆）应符合GB/T 22165和GB 19300的规定。

- 2.1.5 蜜饯（蔓越莓、草莓、圣女果、青柚、黄桃、猕猴桃、荔枝、甜橙、青柠、西梅、蓝莓、玫瑰李、金桔、杏脯、青柚干）应符合GB 14884的规定。
- 2.1.6 干果制品（黄桃干、草莓干、香蕉干、菠萝干、蔓越莓干、蓝莓干、葡萄干、杏干、樱桃干、无花果干、芒果干、苹果干、青柚、猕猴桃、金桔干、菠萝干、榴莲干、枣干、枸杞、火龙果干、桂圆干、食用椰干、椰子脆片）应符合GB 16325的规定。
- 2.1.7 麦精应符合 Q/HJKJ0002S 的规定，见附录 A。
- 2.1.8 聚葡萄糖应符合GB 25541的规定。
- 2.1.9 低聚果糖应符合GB/T 23528的规定。
- 2.1.10 草莓粉、蔓越莓粉、番茄粉、圣女果粉、青柚粉、黄桃粉、猕猴桃粉、荔枝粉、甜橙粉、青柠粉、西梅粉、蓝莓粉、玫瑰李粉、金桔粉、香蕉粉、菠萝粉、樱桃粉、无花果粉、芒果粉、苹果粉、柠檬粉、榴莲粉、枣粉、火龙果粉、桂圆粉、椰浆粉、胡萝卜粉、南瓜粉、菠菜粉、山药粉、紫薯粉应符合NY/T 1884的规定。
- 2.1.11 茶粉（红茶粉、抹茶粉、绿茶粉、乌龙茶粉）应符合NY/T 2672的规定。
- 2.1.12 麦片（燕麦片、大麦片、荞麦片、玉米片）应符合GB 19640的规定。
- 2.1.13 大米应符合GB/T 1354和GB 2715的规定。
- 2.1.14 小麦粉应符合GB/T 1355和GB 2715的规定。
- 2.1.15 玉米粉应符合GB/T 10463和GB 2715的规定。
- 2.1.16 燕麦粉应符合NY/T 892的规定。
- 2.1.17 食用麦麸应符合NY/T 3218的规定。
- 2.1.18 全麦粉应符合LS/T 3244的规定。
- 2.1.19 大豆蛋白粉应符合GB/T 22493的规定。
- 2.1.20 藜麦米应符合LS/T 3245 的规定。
- 2.1.21 黑米应符合NY/T 832 的规定。
- 2.1.22 糙米应符合 GB/T 18810 的规定。
- 2.1.23 燕麦米应符合LS/T 3260的规定。
- 2.1.24 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.25 食用葡萄糖应符合GB/T 20880和GB15203的规定。
- 2.1.26 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.27 黑糖应符合QB/T 4567 和GB 13104 的规定。
- 2.1.28 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.29 酸奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.30 跳跳糖应符合 SB/T 10018 的规定
- 2.1.31 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

- 2.1.32 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.33 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.34 食品用香精（咖啡香精、鸡蛋油香精、巧克力香精、芥末香精、炼奶香精、牛奶香精、酸奶香精、草莓香精、甜橙香精、椰子香精、柠檬香精、焦糖香精、核桃香精、蔓越莓香精、樱桃香精、混合莓果香精、蓝莓香精、紫薯香精、香草香精、黄油香精、芝士香精、黑糖香精、白脱香精、抹茶香精、薄荷香精、薰衣草香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.35 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.36 奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.37 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.38 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.39 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.40 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.41 椰子油应符合 NY/T 230 的规定。
- 2.1.42 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.43 鸡全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.44 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.45 焦糖糖浆、红糖糖浆、黑糖糖浆应符合 Q/FZXB 0002S 的规定，见附录 B。
- 2.1.46 葡萄糖浆应符合 GB/T 20882.2 和 GB15203 的规定。
- 2.1.47 抗性糊精应符合 T/GDL 1 的规定
- 2.1.48 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.49 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.50 起酥油应符合 GB 15196 和 LS/T 3218 的规定。
- 2.1.51 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.52 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 的规定
- 2.1.53 芝士粉应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.54 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 2.1.55 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.56 香辛料（胡椒、罗勒、花椒、月桂叶、肉桂、辣椒、麻椒、藤椒、姜粉、肉桂粉、芥末、八角、甘草、孜然、迷迭香、丁香、百里香、欧芹、薄荷、豆蔻、香茅）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.57 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.58 荞麦粉应符合 GB/T 35028 的规定。
- 2.1.59 水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.60 高粱粉、豌豆粉、小米粉、莜麦粉应符合 LS/T 3302 的规定。

2.1.61 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.62 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

2.1.63 叶绿素铜钠盐 应符合 GB 26406 的规定。

2.1.64 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。

2.1.65  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。

2.1.66 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.67 麦芽糖浆应符合 GB 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.68 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。

2.1.69 益生菌应符合 Q/SSEK 006S 的规定，见附录 C。

## 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
形态	具有产品应有的状态，不得有明显异常颗粒	取适量试样置于 50mL 烧杯或白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和形态及杂质。闻其气味，用温水漱口，品尝滋味。 霉变粒以粒数比计，具体检验方法见 GB 19300 的附录 A。
色泽	不同品种应具有相应的色泽，不得有明显焦色和杂色	
气味、滋味	具有产品应有的气味、滋味，无哈喇味，无异味	
霉变粒，%	$\leq 0.5$	
杂质	无正常视力可见的外来杂质	

## 2.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
水分，g/100g $\leq$	15	GB 5009.3
酸价 <sup>a</sup> （以脂肪计）（KOH），mg/g $\leq$	3	GB 5009.229
过氧化值 <sup>a</sup> （以脂肪计），g/100g $\leq$	0.8（葵花籽）	GB 5009.227
	0.50（其他）	
*铅（以 Pb 计），mg/kg $\leq$	0.15	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg $\leq$	0.5（花生）	GB 5009.15
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ， $\mu$ g/kg $\leq$	20（花生）	GB 5009.22
	5（其他）	

赭曲霉毒素 A, $\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	5.0	GB 5009.96
展青霉素, $\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	20 (仅适用于添加苹果粉、 苹果干的产品)	GB 5009.185
$\beta$ -胡萝卜素 <sup>b</sup> , $\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	1.0	GB 5009.83
叶绿素铜钠盐 <sup>b</sup> , $\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	0.5	GB 5009.260
甜菊糖苷 <sup>b</sup> (以甜菊醇当量计), $\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	1.0	SN/T 3854
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 脂肪含量低的蚕豆、板栗类食品, 其酸价、过氧化值不作要求。 b 仅限添加相应食品添加剂的产品检验。			

## 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 <sup>a</sup> 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 平板计数法
沙门氏菌, /25 g	5	0	0	-	GB 4789.4
霉菌, CFU/g $\leq$	25				GB 4789.15
a采样方案应符合GB 4789.1的规定执行。					

## 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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 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。

## 3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、水分、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

## 附录 A

备案编号：323249S-2020

备案日期：2020-11-09



# Q/HJKJ

江苏华稼食品科技有限公司企业标准

Q/HJKJ 0002S-2020  
代替 Q/HJKJ 0002S-2020

## 食品加工用大麦麦芽提取物（麦精）系列

2020-09-11 发布

2020-11-10 实施

江苏华稼食品科技有限公司发布

## 前 言

本标准是对Q/HJKJ 0002S-2020的修订，与原标准相比：

一修订了固体麦精产品的保质期；

本标准的铅（以Pb计） $\leq 0.1\text{mg/kg}$ ，严于GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中食糖及淀粉糖铅（以Pb计） $\leq 0.5\text{mg/kg}$ 。

本标准格式按GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》进行编写。

本标准由江苏华稼食品科技有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：徐明华、郭一军。

本标准于2012年11月首次发布，于2014年11月第一次修订，于2017年7月第二次修订，2020年4月第三次修订，2020年9月第四次修订。

## 食品加工用大麦麦芽提取物（麦精）系列

### 1 范围

本标准规定了食品加工用大麦麦芽提取物（麦精）系列的分类、要求及试验方法、检验规则及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以大麦、麦芽或仅以麦芽为主要原料，添加生产用水、食品加工助剂酶制剂，添加或不添加淀粉糖、食品加工助剂氢氧化钠、食品添加剂焦糖色，经粉碎、酶法水解、过滤、真空浓缩、真空干燥（用于固体食品）工艺制成的食品加工用大麦麦芽提取物（麦精）系列（以下简称产品）。

### 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 1886.20 食品安全国家标准 食品添加剂 氢氧化钠
- GB 1886.64 食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色
- 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 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 5009.22 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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 7416 啤酒大麦
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
- 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 20883-2007 麦芽糖
- GB/T 20885-2007 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
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- QB/T 1686-2008 啤酒麦芽
- 国家市场监督管理总局令（2005）第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》

### 3 分类

3.1 根据产品的形态将产品分成两类。

## Q/HJKJ 0002S-2020

3.1.1 液体食品加工用大麦麦芽提取物(麦精):以大麦、麦芽或仅以麦芽为主要原料,添加生产用水、食品加工助剂酶制剂,添加或不添加食品添加剂焦糖色,经粉碎、酶法水解、过滤、真空浓缩等工艺制成的液体麦精。

3.1.2 固体食品加工用大麦麦芽提取物(麦精):以液体食品加工用大麦麦芽提取物(麦精)为原料,按工艺要求量添加或不添加淀粉糖、食品加工助剂氢氧化钠,经真空干燥等工艺制成的固体麦精,其中按工艺添加淀粉糖生产的产品为固体麦精 EPX。

3.2 根据产品的色度将液体麦精分成淡色液体麦精、琥珀色液体麦精、黑色液体麦精、深黑色液体麦精;固体麦精分成淡色固体麦精、淡色固体麦精 EPX、琥珀色固体麦精、琥珀色固体麦精 EPX、黑色固体麦精、深黑色固体麦精。

#### 4 要求

##### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 大麦、麦芽应符合 GB 2715 的规定。  
 4.1.2 水应符合 GB 5749 的规定。  
 4.1.3 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。  
 4.1.4 酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。  
 4.1.5 氢氧化钠应符合 GB 1886.20 的规定。  
 4.1.6 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

##### 4.2 感官指标与试验方法

感官指标与试验方法应符合表 1 的规定。

表1 感官指标与试验方法

项 目	要求		试验方法
	液体食品加工用大麦麦芽提取物(麦精)	固体食品加工用大麦麦芽提取物(麦精)	
色泽	黄色至深黑色	淡黄色至深黑色,溶解后允许有少量可碾碎的黑点	目测 鼻嗅 口尝
滋味、气味	具有轻微的甜味、典型的麦芽香味	具有轻微的甜味、典型的麦芽香味	
组织形态	粘稠的液体	为干燥均匀粉末,溶解后允许有少量沉淀	
杂质	无正常视力可见外来杂质		

##### 4.3 理化指标与试验方法

4.3.1 液体食品加工用大麦麦芽提取物(麦精)理化指标应符合表 2 的规定。

表2 理化指标与试验方法

项 目	指标				试验方法
	淡色液体麦精	琥珀色液体麦精	黑色液体麦精	深黑色液体麦精	
固形物 Brix $\geq$	72				GB/T 20883-2007中6.2
灰分, g/100g $\leq$	2.0				GB 5009.4
pH值(10%溶液)	4.0~7.0			-	GB/T 20885-2007中6.4
色度 EBC值	5.0~15	16~40	41~300	>300	QB/T1686-2008中6.5
蛋白质(占干固体), g/100g $\geq$	4.0			-	GB 5009.5
铅(以Pb计), mg/kg $\leq$	0.1				GB 5009.12

Q/HJKJ 0002S-2020

4.3.2 固体食品加工用大麦麦芽提取物（麦精）理化指标应符合表3的规定。

表3 理化指标与试验方法

项 目	指标						试验方法
	淡色固 体麦精	淡色固体 麦精EPX	琥珀色 固体麦 精	琥珀色固 体麦精EPX	黑色固 体麦精	深黑色 固体麦 精	
水分, g/100g	≤ 3.5						GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 2.5						GB 5009.4
pH值 (10% 溶液)	4.0-7.0						- GB/T 20885-2007中6.4
色度 EBC值	5-20		21-45		46-300	>300	GB/T 1686-2007中6.5
蛋白质 (占干固体), g/100	≥ 4.0	-	≥ 4.0	-	≥ 4.0	-	GB 5009.5
铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.1						GB 5009.12

#### 4.4 污染物限量和真菌毒素限量

4.4.1 总砷符合GB 2762中谷物及其制品的规定。

4.4.2 黄曲霉毒素B<sub>1</sub>符合GB 2761中谷物及其制品中小麦、大麦、其他谷物的规定。

#### 4.5 添加剂限量

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

#### 4.6 净含量

净含量允差按国家质量监督检验检疫总局(2005)第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》，试验方法按JJF 1070的规定进行。

#### 4.7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

### 5 检验规则

#### 5.1 出厂检验

5.1.1 产品出厂需经企业品控部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

5.1.2 出厂检验项目：感官指标、净含量、固形物、水分、pH、色度。

#### 5.2 型式检验

5.2.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验：

- 当原料来源发生变化，可能影响到产品质量时；
- 产品停产3个月以上再恢复生产时；
- 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- 食品安全监管部门提出要求时。

5.2.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

#### 5.3 组批

凡在同一生产期内生产且经包装出厂的、并具同样质量证明书的产品为一批。

#### 5.4 抽样

5.4.1 出厂检验的样品在检验批中随机抽取每批产品的千分之一，但总数不得小于8个销售包装，用于检验和留样。

Q/HJKJ 0002S-2020

5.4.2 型式检验的样品从出厂检验合格的产品中随机抽取每批产品的千分之一，但总数不得小于8个销售包装，用于检验和留样。

#### 5.5 判定规则

5.5.1 出厂检验项目或型式检验项目全部符合检验要求时，判该批产品为合格品。

5.5.2 除微生物指标外，其它项目检验结果不符合本标准的要求时，可在原批次产品中加倍抽取样品对不合格项进行复检，若仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品。

5.5.3 微生物指标中有一项或一项以上的检验结果不符合本标准的要求时，判该批产品为不合格品，不得复检。

### 6 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

#### 6.1 标签、标志

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

#### 6.2 包装

包装容器和材料应符合相应的卫生标准和有关规定。

#### 6.3 运输

运输工具与容器必须符合食品卫生要求，运输过程中应避免阳光直射和雨淋，不得与有害、有毒、有异味或影响产品质量的物品混合装运。

#### 6.4 贮存

产品应常温存放在阴凉干燥的库房内。严禁与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

#### 6.5 保质期

在符合本标准规定贮存条件下，自生产之日起，液体食品加工用大麦麦芽提取物（麦精），钢桶装保质期为24个月；高密度聚乙烯桶装保质期12个月；透明复合袋装保质期12个月；纸塑复合袋装的固体食品加工用大麦麦芽提取物（麦精）半成品存放不超过36个月，自贴上成品标签形成销售单元之日起保质期为12个月。

附录 B

# Q/FZXB

## 福州仙波糖化食品有限公司企业标准

Q/FZXB 0002S—2019

代替 Q/FZXB 0002S-2018

### 风味糖浆



福州市卫生健康委员会 食品安全企业标准  
备案专用章  
备案号: 05913500875-(2019)  
备案日期: 2019年03月18日

该标准备案为自愿备案行为, 标准中涉及需经营许可的项目和内容, 应取得有关部门许可后方可生产经营



2019-02-10 发布

2019-03-20 实施

福州仙波糖化食品有限公司 发布

## 前 言

本公司生产的风味糖浆由于目前尚无完全对应的国家标准和行业标准，为保证产品质量，根据《中华人民共和国食品安全法》的要求，特制定企业标准，作为组织生产的依据。

本标准编写格式按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》规定进行编写。

本标准替代并废止备案号为0591351090S-(2018)《风味糖浆》。

主要修改如下：

—修改原辅料，修改了分类；

—其他内容不变。

本标准由福州仙波糖化食品有限公司提出。

本标准起草单位：福州仙波糖化食品有限公司。

本标准主要起草人：郑远途、李东亮。

11/11 11/11

## 风味糖浆

### 1 范围

本标准规定了风味糖浆的分类、要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以白砂糖、赤砂糖、红糖、黑糖、冰糖、黄砂糖（金砂糖）为主要原料，添加麦芽糖浆、果葡糖浆、枫糖浆、食用葡萄糖、海藻糖、蔗糖浓缩液、食用酒精、食盐、奶粉、可可粉、巧克力、炼乳粉、炼乳、果蔬粉、果蔬汁、水、植物油脂、乳化剂（单、双硬脂酸甘油酯）、琼脂、黄原胶、焦糖色（氨法、普通法）、果胶、刺槐豆胶、氢氧化钠（加工助剂）、海藻酸钠、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、苯甲酸钠、山梨酸钾、柠檬酸、胭脂红、亮蓝、诱惑红、柠檬黄、日落黄，经加热熬制后添加（或不添加）食品用香精而制成的粘稠状液体。

### 2 规范性引用文件

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。

### 3 分类

本标准适用于以下类别：

- 3.1.1 焦糖糖浆：以白砂糖为主要原料，加水、麦芽糖浆、果葡糖浆中的一种或多种经过加热熬制后添加（或不添加）胭脂红、亮蓝、诱惑红、柠檬黄、日落黄、食品用香精和（或）焦糖色（氨法、普通法）而制成的粘稠状液体。
- 3.1.2 红糖浆：以红糖、赤砂糖为主要原料，加水、麦芽糖浆、果葡糖浆中的一种或多种经过加热熬制后添加（或不添加）胭脂红、亮蓝、诱惑红、柠檬黄、日落黄、食品用香精和（或）焦糖色（氨法、普通法）而制成的粘稠状液体。
- 3.1.3 奶糖糖浆：以白砂糖为主要原料，加水、炼乳、麦芽糖浆、果葡糖浆、海藻糖、奶粉、炼乳粉、可可粉、巧克力、植物油脂、氢氧化钠（加工助剂）、食盐中的一种或多种，经过加热熬制后添加（或不添加）乳化剂（单、双硬脂酸甘油酯）、胭脂红、亮蓝、诱惑红、柠檬黄、日落黄、黄原胶、焦糖色（氨法、普通法）、琼脂、果胶、刺槐豆胶、海藻酸钠、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、苯甲酸钠、山梨酸钾、柠檬酸、食品用香精中的一种或多种而制成的粘稠状液体。
- 3.1.4 果蔬糖浆：以白砂糖、果蔬汁（果蔬粉）为主要原料，再加水、麦芽糖浆、果葡糖浆、食用葡萄糖、食用酒精中的一种或多种，经过加热熬制后添加（或不添加）胭脂红、亮蓝、诱惑红、柠檬黄、日落黄、黄原胶、焦糖色（氨法、普通法）、果胶、刺槐豆胶、海藻酸钠、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、苯甲酸钠、山梨酸钾、柠檬酸、食品用香精中的一种或多种而制成的粘稠状液体。
- 3.1.5 复合风味糖浆：以白砂糖、红糖、赤砂糖、黑糖、冰糖、黄砂糖（金砂糖）中的一种或多种为主要原料，加水、海藻糖、麦芽糖浆、果葡糖浆、枫糖浆、蔗糖浓缩液、食盐、可可粉、巧克力中的一种或多种，经过加热熬制后添加（或不添加）乳化剂（单、双硬脂酸甘油酯）、胭脂红、亮蓝、诱惑红、柠檬黄、日落黄、黄原胶、焦糖色（氨法、普通法）、琼脂、果胶、刺槐豆胶、海藻酸钠、瓜尔胶、羧甲

基纤维素钠、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、苯甲酸钠、山梨酸钾、柠檬酸、食品用香精中的一种或多种而制成的粘稠状液体。

#### 4 技术要求

##### 4.1 原辅料要求

产品中使用的原辅料应符合的安全标准和相关规定。如食品原辅料为实施生产许可证管理的产品，应选用已获得生产许可证企业生产的产品。

##### 4.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官指标

项 目	指 标
外观	具有产品应有的色泽，呈粘稠状液体
滋味气味	甜味柔和，具有糖浆特有的香气和滋味，无异味
杂质	无肉眼可见外来杂质

##### 4.3 理化指标

应符合表2的要求。

表2 理化指标

项 目	指 标
干物质(固形物)(质量分数) / (%)	≥ 50
pH值	1.8~8.0
展青霉素/( $\mu$ g/kg)	≤ 50

注：展青霉素仅适用于添加了果酱粉或果蔬菜中含有苹果成分的产品。

##### 4.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定；严于食品安全国家标注的指标应符合表3的要求。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检 验 方 法
总砷(以As计)/(mg/kg)	< 0.5	GB 5009.11
铅(以Pb计)/(mg/kg)	< 0.5	GB 5009.12

##### 4.5 微生物指标

微生物指标应符合表4的要求；致病菌限量应符合GB 29921的要求。

Q/FZXB 0002S—2019

表4 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数/(CFU/g)	≤ 3000
大肠菌群/(MPN/g)	≤ 0.3

#### 4.6 食品添加剂

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

#### 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。

#### 5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的要求。

#### 6 试验方法

##### 6.1 感官指标

将样品置于清洁透明的样品杯内，用目测检查其外观、色泽，品其气味，尝其滋味。

##### 6.2 理化指标

- 6.2.1 干物质（固形物）：按 GB/T 23528 中 6.3 规定的方法检测。
- 6.2.2 pH 值：按 GB/T 20885 中 6.4 规定的方法检测。
- 6.2.3 总砷：按 GB 5009.11 规定的方法检测。
- 6.2.4 铅：按 GB 5009.12 规定的方法检测。
- 6.2.5 展青霉素：按 GB 5009.185 规定的方法检测。

##### 6.3 微生物指标

- 6.3.1 菌落总数：按 GB 4789.2 规定的方法检测。
- 6.3.2 大肠菌群：按 GB 4789.3 规定的方法检测。

##### 6.4 净含量

按 JJF 1070 规定的方法进行。

#### 7 检验规则

##### 7.1 组批规则

在原料及生产条件基本相同下同一天、同一班生产的产品为一批。按批号抽样。

## 7.2 抽样方法

7.2.1 在成品库内抽样，抽样单位以件计。

7.2.2 每批产品随机抽样 8 件，其中 3 件用于感官、净含量、理化指标的检验，2 件用于微生物的检验，剩余 3 件留样备查。

## 7.3 出厂检验

7.3.1 每批产品出厂前，须经生产厂质量检验部门按本标准检验合格后方可出厂。

7.3.2 出厂检验项目为感官指标、干物质（固形物）、pH 值、菌落总数、大肠菌群和净含量。

## 7.4 型式检验

型式检验项目为本标准全部指标要求，正常生产时，每年进行一次型式检验。有下列情形之一须进行型式检验：

- a) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- b) 原材料或生产工艺改变时；
- c) 停产三个月以上恢复生产时；
- d) 国家食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时；
- e) 新产品投产时。

## 7.5 判定规则

7.5.1 检验结果全部符合本标准规定的判为合格。

7.5.2 若微生物指标中有一项检验结果不合格，则判该批产品为不合格。

7.5.3 若微生物指标合格，其他指标不符合标准要求，则可对同批产品的备查留样中加倍复验，若复验结果仍不符合标准要求，则判定该批产品不合格。

## 8 标志、包装、运输、贮存

### 8.1 标志

产品包装标志应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定（修订版）》的规定，外包装箱储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 8.2 包装

产品内包装材料复合食品包装应符合 GB 9683 和国家食品安全相关要求，外包装铁罐应符合 GB/T 14251 以及国家有关食品包装材料卫生标准的要求，封口应严密，无渗漏。外包装纸箱质量应符合 GB/T 6543 的要求。

### 8.3 运输

运输工具应清洁卫生，运输时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混运。

### 8.4 贮存

Q/FZXB 0002S—2019

产品应包装完好地贮存在清洁、通风、干燥的库房内，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混放。

#### 9 保质期

在符合在标准规定的条件下，未经启封，奶糖糖浆常温条件下保质期为6个月；其余类别糖浆常温条件下保质期为12个月。



附录 C

备案号：34202102615S  
安徽省食品安全企业标准备案服务平台  
备案生效日期：2021年06月04日

**Q/SHSW**

安徽善和生物科技有限公司企业标准

Q/SHSW 0001S-2021

食品加工用益生菌粉

安徽省卫生健康委员会



2021-05-27 发布

2021-06-01 实施

安徽善和生物科技有限公司 发布

Q/SHSW 0001S-2021

## 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。

本标准依据《中华人民共和国食品安全法》，GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求，参照GB 7101《食品安全国家标准 饮料》、GB/T 29602《固体饮料》、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》和GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病细菌限量》进行编写。

本企业对本标准的合法性、真实性、准确性、技术合理性和实施后果负责。

本标准由安徽善和生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：安徽善和生物科技有限公司

本标准主要起草人：喻扬、邹雪平、文学

本标准于2021年5月27首次发布。

本标准有效期三年。

安徽省卫生健康委员会



## 食品加工用益生菌粉

### 1 范围

本标准规定了食品加工用益生菌粉的分类、要求、检验规则和标志、包装、运输、贮存及保质期。本标准适用于以表1中益生菌菌种为原料，经接种、发酵、离心、干燥、混合或不混合食用玉米淀粉、麦芽糊精、低聚果糖中的一种或多种，包装制成的食品加工用益生菌粉（以下简称产品）。

### 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 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
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 4789.35	食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳酸菌检验
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 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8885	食用玉米淀粉
GB/T 20884	麦芽糊精
GB/T 23528	低聚果糖
GB 28050	食品安全国家标准预包装食品营养标签通则
QB/T 5165	食品用乳酸菌鉴定技术指南
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[2005]第75号令 定量包装商品计量监督管理办法	
卫生部办公厅关于印发《可用于食品的菌种名单》的通知卫办监督发〔2010〕65号	
国家卫计委关于批准番茄籽油等9种新食品原料的公告（2014年第20号）	
国家卫计委关于发酵乳杆菌（CECT5716等3个菌种）的公告（2016年第6号）	
国家卫计委关于弯曲乳杆菌等24种“三新食品”的公告（2019年第2号）	

### 3 分类

产品的类别与配料见表1的规定。

表1 类别与配料

类别	配料
单一益生菌冻干粉	双歧杆菌属[青春双歧杆菌、动物双歧杆菌（乳双歧杆菌）、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、婴儿双歧杆菌、长双歧杆菌]、或乳杆菌属[嗜酸乳杆菌、干酪乳杆菌、卷曲乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种（保加利亚乳杆菌）、德氏乳杆菌乳亚种、发酵乳杆菌、格氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、约氏乳杆

表1 类别与配料(续)

类别	配料
单一益生菌冻干粉	菌、副干酪乳杆菌、植物乳杆菌、罗伊氏乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、嗜液乳杆菌、清酒乳杆菌、弯曲乳杆菌、或链球菌属(嗜热链球菌)、或凝结芽孢杆菌
单一益生菌混合粉	单一益生菌冻干粉、食用玉米淀粉或麦芽糊精或低聚果糖
复合益生菌混合粉	两种或两种以上益生菌冻干粉、食用玉米淀粉或麦芽糊精或低聚果糖

#### 4 要求

##### 4.1 原辅料

4.1.1 双歧杆菌属(青春双歧杆菌、动物双歧杆菌(乳双歧杆菌)、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、婴儿双歧杆菌、长双歧杆菌)、乳杆菌属(嗜酸乳杆菌、干酪乳杆菌、卷曲乳杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种(保加利亚乳杆菌)、德氏乳杆菌乳亚种、发酵乳杆菌、格氏乳杆菌、瑞士乳杆菌、约氏乳杆菌、副干酪乳杆菌、植物乳杆菌、罗伊氏乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、嗜液乳杆菌、清酒乳杆菌、弯曲乳杆菌)、链球菌属(嗜热链球菌):应符合卫办监督发(2010)65号、国家卫计委2014年第20号、国家卫计委2019年第2号和QB/T 5165的规定。

4.1.2 凝结芽孢杆菌:应符合国家卫计委2016年第6号公告的规定。

4.1.3 食用玉米淀粉:应符合GB/T 8885的规定。

4.1.4 麦芽糊精:应符合GB/T 20884的规定。

4.1.5 低聚果糖:应符合GB/T 23528的规定。

##### 4.2 感官指标与试验方法

产品的感官指标与试验方法应符合表2的规定。

表2 感官指标与试验方法

项目	指标	试验方法
色泽	具有本品应有色泽,色泽均匀	取适量试样置于洁净的白色瓷(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察外观、色泽和状态;闻其气味,用温开水漱口后,品尝滋味
组织形态	粉状或颗粒状或松散片状	
气味与滋味	具有本品特殊"气味,无酸败,无异臭	
杂质	无正常视力可见杂质	

##### 4.3 理化指标与试验方法

产品的理化指标与试验方法应符合表3的规定。

表3 理化指标与试验方法

项目	指标	试验方法	
水分/(g/100g)	≤	7.0	GB 5009.3
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.9	GB 5009.12
食品添加剂	应符合GB 2760的规定。		

##### 4.4 微生物指标与试验方法

产品的微生物指标及试验方法应符合表4的规定。

表4 微生物指标与试验方法

项 目	采样方案及限量 (若非指定, 均以/25g表示)				试验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 <sup>6</sup>	GB 4789.3中的平板计数法
活菌数/(CFU/g)	≥	1.0×10 <sup>6</sup>			GB 4789.35
霉菌/(CFU/g)	≤	50			GB 4789.15
沙门氏菌	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

\*样品的采样及处理按GB 4789.1及GB/T 4789.21执行。  
\*凝结芽孢杆菌活菌数的检测方法。

#### 4.5 净含量允差及试验方法

产品的净含量允差按国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》, 试验方法按JJF 1070的规定进行。

#### 5 检验规则

##### 5.1 检验分类

产品的检验分出厂检验和型式检验。

##### 5.2 出厂检验

- 5.2.1 产品应按本标准检验合格, 并出具合格证明后方可出厂。  
5.2.2 出厂检验项目为: 感官指标, 水分, 活菌数, 大肠菌群, 净含量。

##### 5.3 型式检验

- 5.3.1 型式检验的项目为本标准的4.2、4.3、4.4、4.5规定的全项目。  
5.3.2 型式检验在下列情况之一时进行:  
a) 产品批量投产前;  
b) 正常生产每年或停产6个月以上恢复生产时;  
c) 原料来源发生改变可能影响产品质量时;  
d) 食品安全监管部门提出要求时。

##### 5.4 组批与抽样

- 5.4.1 同一天、同一条生产线同一批投料包装完好的同一规格的产品为一批次, 产品按批抽样, 批量少于600件时, 从不少于3件包装中抽取样品, 批量大于600件时, 从不少于0.5%比例的包装中抽取样品, 每份样本总量不少于3倍试验检测量。桶装产品应从表面10cm以下处抽取样品, 取样器应符合食品卫生标准。  
5.4.2 抽取样品两份, 密封, 粘贴标签。在标签上应注明产品名称、生产厂名及地址、批号、取样日期及地点, 取样人姓名, 一份送检, 一份封存, 保留15天备查。做微生物检验时, 取样器和玻璃瓶应事先灭菌(样品不应接触瓶口)。

##### 5.5 判定规则

检验项目中微生物指标不合格, 不得复检; 其余指标若有不合格, 可加倍抽样, 对不合格项进行复



Q/SHSW 0001S-2021

检，若仍不合格，则判该批产品为不合格批或该次型式检验不合格。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

6.1.1 产品的销售包装标志应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。一个销售单元（外包装或大包装）内含有相同品种、独立包装但不单独销售的产品，可只在外包装（或大包装）标识强制内容。直接提供给消费者的预包装产品根据产品特性，还应标注类型或菌种名称、产品用途、使用方法等。

6.1.2 运输包装应标明：产品名称、生产厂名、厂址、生产日期、保质期、数量、质量（重量）、体积、标准号、许可证号及符合 GB/T 191 要求的图形类标志符号。

### 6.2 包装

产品内包装材料应符合食品卫生要求；外包装采用纸盒或铁盒；运输包装采用瓦楞纸箱。

### 6.3 运输

运输工具应清洁，防止日晒雨淋，不得与有毒、有害、有异味的物品混运。

### 6.4 贮存

产品应冷冻或冷藏保存，不得与有毒、有害、有异味的物品混贮。

## 7 保质期

在上述贮存条件下，自生产之日起，产品保质期为 24 个月。

安徽省卫生健康委员会



## 编制说明

本标准适用于以熟制坚果与籽类（开心果、扁桃仁、腰果、榛子、杏仁、夏威夷果、核桃、山核桃、巴旦木、碧根果、鲍鱼果、板栗、霹雳果、松子、葵花子仁、南瓜籽、西瓜籽、花生、蚕豆、豌豆、青豆、红豆、黄豆）中的一种或几种为主要原料，添加或不添加白砂糖、食用盐、植物油（棕榈油、椰子油、大豆油、起酥油）、麦精[以大麦、麦芽或仅以麦芽为主要原料、 $\alpha$ -淀粉酶（为食品加工助剂，来源为地衣芽孢杆菌）]、可可粉、海藻糖、食用葡萄糖、焦糖糖浆（白砂糖、水、焦糖色）、麦芽糖浆、果葡糖浆、葡萄糖浆、低聚果糖、蜂蜜、红糖糖浆、黑糖糖浆、聚葡萄糖、抗性糊精、益生菌[凝结芽孢杆菌、乳双歧杆菌、长双歧杆菌、嗜酸乳杆菌]、结晶果糖、柠檬酸、酸奶粉[鲜牛奶、白砂糖、乳粉、柠檬酸]、奶油、鸡全蛋粉、黑糖、红糖、炼乳、乳粉、乳清粉、芝士粉、果蔬粉（草莓粉、蔓越莓粉、番茄粉、圣女果粉、青柚粉、黄桃粉、猕猴桃粉、荔枝粉、甜橙粉、青柠粉、西梅粉、蓝莓粉、玫瑰李粉、金桔粉、香蕉粉、菠萝粉、樱桃粉、无花果粉、芒果粉、苹果粉、柠檬粉、榴莲粉、枣粉、火龙果粉、桂圆粉、椰浆粉、胡萝卜粉、南瓜粉、菠菜粉、山药粉、紫薯粉中的一种或几种）、茶粉（红茶粉、抹茶粉、绿茶粉、乌龙茶粉中的一种或几种）、食品添加剂（甜菊糖苷、黄原胶、碳酸氢钠、碳酸氢铵、磷脂、甜菜红、 $\beta$ -胡萝卜素、柠檬酸、木糖醇、赤藓糖醇、叶绿素铜钠盐中的一种或几种）、食品用香精（咖啡香精、鸡蛋油香精、巧克力香精、芥末香精、炼奶香精、牛奶香精、酸奶香精、草莓香精、甜橙香精、椰子香精、柠檬香精、焦糖香精、核桃香精、蔓越莓香精、樱桃香精、混合莓果香精、蓝莓香精、紫薯香精、香草香精、黄油香精、芝士香精、黑糖香精、白脱香精、抹茶香精、薄荷香精、薰衣草香精中的一种或几种）、香料（香兰素、乙基麦芽酚）、香辛料（胡椒、罗勒、花椒、月桂叶、肉桂、辣椒、麻椒、藤椒、姜粉、肉桂粉、芥末、八角、甘草、孜然、迷迭香、丁香、百里香、欧芹、薄荷、豆蔻、香茅中的一种或几种）的一种或几种，经验收、喷白砂糖液（或不喷白砂糖液）、调味（或不调味）、烘烤（或不烘烤）、冷却、切碎、筛选后，再添加或不添加涂层型巧克力制品[以黑巧克力、牛奶巧克力、白巧克力中的一种为涂层，添加饼干、膨化制品（以大米、小麦粉、玉米粉、燕麦粉、食用麦麸、全麦粉、大豆蛋白粉、藜麦米、黑米、糙米、燕麦米、荞麦粉、高粱粉、豌豆粉、小米粉、苡麦粉中一种或几种为主要原料，辅以白砂糖、食用盐、水，经挤压膨化制成）、熟制坚果与籽类（开心果、扁桃仁、腰果、榛子、杏仁、夏威夷果、核桃、山核桃、巴旦木、碧根果、鲍鱼果、板栗、霹雳果、松子、葵花子仁、南瓜籽、西瓜籽、花生、蚕豆、豌豆、青豆、红豆、黄豆中一种）中的一种做为芯料，按照一定的比例，经包裹成型、抛光、筛选而成]、涂层型代可可脂巧克力制品[以代可可脂黑巧克力、代可可脂牛奶巧克力、代可可脂白巧克力中的一种为涂层，添加饼干、膨化制品（以大米、小麦粉、玉米粉、燕麦粉、食用麦麸、全麦粉、大豆蛋白粉、藜麦米、黑米、糙米、燕麦米、荞麦粉、高粱粉、豌豆粉、小米粉、苡麦粉中一种或几种为主要原料，

辅以白砂糖、食用盐、水，经挤压膨化制成）、熟制坚果与籽类（开心果、扁桃仁、腰果、榛子、杏仁、夏威夷果、核桃、山核桃、巴旦木、碧根果、鲍鱼果、板栗、霹雳果、松子、葵花子仁、南瓜籽、西瓜籽、花生、蚕豆、豌豆、青豆、红豆、黄豆中一种）中的一种为芯料，按照一定的比例，经包裹成型、抛光、筛选而成]、饼干、干果制品（黄桃干、草莓干、香蕉干、菠萝干、蔓越莓干、蓝莓干、葡萄干、杏干、樱桃干、无花果干、芒果干、苹果干、青柚干、猕猴桃、金桔干、菠萝干、榴莲干、枣干、枸杞、火龙果干、桂圆干、食用椰干、椰子脆片中的一种或几种）、蜜饯（蔓越莓、草莓、圣女果、青柚、黄桃、猕猴桃、荔枝、甜橙、青柠、西梅、蓝莓、玫瑰李、金桔、杏脯、青柚干中的一种或几种）、跳跳糖（硬质糖果）[植物油、麦芽糊精、可可粉、白砂糖、葡萄糖浆、乳糖、二氧化碳、麦芽糊精、巧克力香精、草莓香精、菠萝味香精、诱惑红]、海藻糖、膨化制品[以大米、小麦粉、玉米粉、燕麦粉、食用麦麸、全麦粉、大豆蛋白粉、藜麦米、黑米、糙米、燕麦米、荞麦粉、高粱粉、豌豆粉、小米粉、苡麦粉中的一种或几种为主要原料，辅以白砂糖、食用盐、水，经挤压膨化、成型、烘烤、喷白砂糖液（或不喷白砂糖液）、烘烤（或不烘烤）、冷却、切碎、筛选等工艺制成]、麦片（燕麦片、大麦片、荞麦片、玉米片中的一种或几种）中的一种或多种，经混合、称量、包装等工艺加工而成的熟制坚果与籽类混合制品。

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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

焦作荣利达食品有限公司