



411642S-2023



焦作市海之冠饮品有限公司企业标准

Q/JHY 0001S-2023

风味饮料

2023-06-10 发布

2023-06-10 实施

焦作市海之冠饮品有限公司 发布

前 言

本标准附录 A、B、C、D 为规范性附录。

本标准由焦作市海之冠饮品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：周建军。

本标准自发布实施日起替代 Q/JHY 0001S-2023(备案号：410884S-2023)。

H N
Q B

风味饮料

1 范围

本标准规定了风味饮料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以深井水（经过滤、反渗透）为原料，加入浓缩果汁【浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩梨汁、浓缩蓝莓汁、浓缩芒果汁、浓缩红枣汁、浓缩葡萄汁、浓缩西柚汁、浓缩金桔汁、浓缩草莓汁、浓缩枸杞汁、浓缩菠萝汁、浓缩荔枝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩山楂汁、浓缩乌梅汁、浓缩樱桃汁、浓缩椰子汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩桑葚汁、浓缩李子汁、浓缩西番莲汁、浓缩枇杷汁、浓缩木瓜汁、浓缩杨梅汁、浓缩青梅汁、浓缩橙汁、浓缩香蕉汁、浓缩甘蔗汁、浓缩石榴汁、浓缩柚子汁、浓缩橘子汁、浓缩百香果汁、浓缩青柠檬汁、浓缩沙棘汁、浓缩西梅汁中的一种或多种】、浓缩马蹄（荸荠）汁、浓缩薄荷汁、白砂糖、果葡糖浆、苹果原醋、食用葡萄糖、食用盐、椰浆、冰糖、全脂乳粉、乳酸菌（青春双歧杆菌、动物双歧杆菌动物亚种、动物双歧杆菌乳亚种、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、长双歧杆菌长亚种、长双歧杆菌婴儿亚种中的一种或几种）、橙粒、黄桃粒、椰果粒、葡萄粒、蜂蜜、植脂末【葡萄糖浆、精炼植物油、乳清蛋白、食品添加剂（酪蛋白酸钠、磷酸氢二钠、单，双甘油脂肪酸酯、二氧化硅、食用香精）】中的一种或多种，加入羧甲基纤维素钠、黄原胶、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、葡萄糖酸锌、三氯蔗糖、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、柠檬酸钠、谷氨酸钠、碳酸钙、碳酸镁、维生素C（L-抗坏血酸）、维生素B₆（盐酸吡哆醇）、氯化钾、碳酸氢钠、乙二胺四乙酸二钠、对羟基苯甲酸甲酯钠（仅适用于果味饮料）、对羟基苯甲酸乙酯钠（仅适用于果味饮料）、金银花提取物、菊花（杭菊、怀菊、滁菊、亳菊、贡菊中的一种或几种）提取物、食用色素（柠檬黄、日落黄、诱惑红中的一种或几种）、食品用香精（苹果味香精、柠檬味香精、水蜜桃味香精、梨味香精、蓝莓味香精、芒果味香精、红枣味香精、葡萄味香精、西柚味香精、金桔味香精、草莓味香精、枸杞味香精、菠萝味香精、荔枝味香精、哈密瓜味香精、山楂味香精、乌梅味香精、樱桃味香精、椰子味香精、猕猴桃味香精、桑葚味香精、李子味香精、西番莲味香精、枇杷味香精、木瓜味香精、杨梅味香精、青梅味香精、绿豆味香精、红豆味香精、薏米味香精、菊花味香精、红茶味香精、绿茶味香精、橙味香精、香蕉味香精、乳味香精、甘蔗味香精、石榴味香精、柚子味香精、橘子味香精、百香果味香精、青柠檬味香精、沙棘味香精、西梅味香精、马蹄（荸荠）味香精、薄荷味香精、金银花味香精、菊花味香精中的一种或多种）、绿豆粉、红豆粉、薏米提取物中的多种，经调配、过滤、杀菌、灌装、封口、包装而制成的杀菌型风味饮料（其中果味风味饮料果汁含量不低于2.5%）。

根据添加原辅料和配比不同可分为：果味饮料【苹果味饮料、柠檬味饮料、水蜜桃味饮料、梨味饮料、蓝莓味饮料、芒果味饮料、红枣味饮料、葡萄味饮料、西柚味饮料、金桔味饮料、草莓味饮料、枸杞味饮料、菠萝味饮料、荔枝味饮料、哈密瓜味饮料、山楂味饮料、乌梅味饮料、樱桃味饮料、椰子味饮料、猕猴桃味饮料、桑葚味饮料、李子味饮料、西番莲味饮料、枇杷味饮料、木瓜味饮料、杨梅味饮料、青梅味饮料、橙味饮料、香蕉味饮料、甘蔗味饮料、石榴味饮料、柚子味饮

料、橘子味饮料、百香果味饮料、青柠檬味饮料、沙棘味饮料、西梅汁味饮料】、其他风味饮料{苹果风味饮料、柠檬风味饮料、水蜜桃风味饮料、梨风味饮料、蓝莓风味饮料、芒果风味饮料、红枣风味饮料、葡萄风味饮料、西柚风味饮料、金桔风味饮料、草莓风味饮料、枸杞风味饮料、菠萝风味饮料、荔枝风味饮料、哈密瓜风味饮料、山楂风味饮料、乌梅风味饮料、樱桃风味饮料、椰子风味饮料、猕猴桃风味饮料、桑葚风味饮料、李子风味饮料、西番莲风味饮料、枇杷风味饮料、木瓜风味饮料、杨梅风味饮料、青梅风味饮料、绿豆风味饮料、菊花风味饮料、红茶风味饮料、绿茶风味饮料、苹果醋味饮料、葡萄糖风味饮料、酸梅汤风味饮料、橙风味饮料、香蕉风味饮料、乳味饮料、甘蔗风味饮料、石榴风味饮料、柚子风味饮料、橘子风味饮料、百香果风味饮料、青柠檬风味饮料、沙棘风味饮料、西梅汁风味饮料、马蹄（荸荠）风味饮料、薄荷风味饮料、金银花风味饮料、菊花风味饮料、苏打风味饮料、红豆风味饮料、薏米风味饮料、红豆薏米风味饮料、绿豆薏米风味饮料、乳酸菌风味饮料（杀菌型）【乳酸菌风味饮料（苹果味）、乳酸菌风味饮料（柠檬味）、乳酸菌风味饮料（水蜜桃味）、乳酸菌风味饮料（梨味）、乳酸菌风味饮料（蓝莓味）、乳酸菌风味饮料（芒果味）、乳酸菌风味饮料（红枣味）、乳酸菌风味饮料（葡萄味）、乳酸菌风味饮料（西柚味）、乳酸菌风味饮料（金桔味）、乳酸菌风味饮料（草莓味）、乳酸菌风味饮料（枸杞味）、乳酸菌风味饮料（菠萝味）、乳酸菌风味饮料（荔枝味）、乳酸菌风味饮料（哈密瓜味）、乳酸菌风味饮料（山楂味）、乳酸菌风味饮料（乌梅味）、乳酸菌风味饮料（樱桃味）、乳酸菌风味饮料（椰子味）、乳酸菌风味饮料（猕猴桃味）、乳酸菌风味饮料（桑葚味）、乳酸菌风味饮料（李子味）、乳酸菌风味饮料（西番莲味）、乳酸菌风味饮料（枇杷味）、乳酸菌风味饮料（木瓜味）、乳酸菌风味饮料（杨梅味）、乳酸菌风味饮料（青梅味）、乳酸菌风味饮料（绿豆味）、乳酸菌风味饮料（菊花味）、乳酸菌风味饮料（红茶味）、乳酸菌风味饮料（绿茶味）、乳酸菌风味饮料（苹果醋味）、乳酸菌风味饮料（葡萄糖味）、乳酸菌风味饮料（酸梅汤味）、乳酸菌风味饮料（橙味）、乳酸菌风味饮料（香蕉味）、乳酸菌风味饮料（乳味）、乳酸菌风味饮料（甘蔗味）、乳酸菌风味饮料（石榴味）、乳酸菌风味饮料（柚子味）、乳酸菌风味饮料（橘子味）、乳酸菌风味饮料（百香果味）、乳酸菌风味饮料（柠檬味）、乳酸菌风味饮料（沙棘味）、乳酸菌风味饮料（西梅汁味）、乳酸菌风味饮料（荸荠味）、乳酸菌风味饮料（薄荷味）、乳酸菌风味饮料（苏打味）、乳酸菌风味饮料（金银花味）、乳酸菌风味饮料（菊花味）、乳酸菌风味饮料（红豆味）、乳酸菌风味饮料（薏米味）、乳酸菌风味饮料（红豆薏米味）、乳酸菌风味饮料（绿豆薏米味）】}。

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 浓缩果汁（浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩梨汁、浓缩蓝莓汁、浓缩芒果汁、浓缩红枣汁、浓缩葡萄汁、浓缩西柚汁、浓缩金桔汁、浓缩草莓汁、浓缩枸杞汁、浓缩菠萝汁、浓缩荔枝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩山楂汁、浓缩乌梅汁、浓缩樱桃汁、浓缩椰子汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩桑葚汁、浓缩李子汁、浓缩西番莲汁、浓缩枇杷汁、浓缩木瓜汁、浓缩杨梅汁、浓缩青梅汁、

浓缩橙汁、浓缩香蕉汁、浓缩甘蔗汁、浓缩石榴汁、浓缩柚子汁、浓缩橘子汁、浓缩百香果汁、浓缩青柠檬汁、浓缩沙棘汁、浓缩西梅汁）、浓缩马蹄（荸荠）汁、浓缩薄荷汁应符合 GB 17325 的规定。

- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.8 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.9 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.10 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.11 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.12 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.13 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.14 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.15 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.16 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.17 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.18 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.19 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.20 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.21 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.22 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.23 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.24 苹果原醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.25 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.26 全脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.27 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.28 椰浆应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.29 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.30 橙粒、黄桃粒、椰果粒、葡萄粒应符合 Q/XAS 0001S（附录 A）的规定。
- 2.1.31 乳酸菌应符合 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.32 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.33 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。

- 2.1.34 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.35 碳酸镁应符合 GB 25587 的规定。
- 2.1.36 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.37 维生素 B₆应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.38 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.39 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.40 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.41 对羟基苯甲酸甲酯钠应符合 GB 30601 的规定。
- 2.1.42 对羟基苯甲酸乙酯钠应符合 GB 30602 的规定。
- 2.1.43 金银花提取物应符合 Q/HZD 0089S（附录 B）的规定。
- 2.1.44 菊花（杭菊、怀菊、滁菊、毫菊、贡菊中的一种或几种）提取物应符合 Q/HZD 0086S（附录 C）的规定。
- 2.1.45 红豆粉、绿豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.46 薏米提取物应符合 Q/ZRZD 0008S（附录 D）的规定。

2.2 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	检验方法
性状	液体	从样品中取出 1 瓶，倒入一洁净的烧杯中，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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，微甜，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许少量沉淀	

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）， %	≥	0.1	GB/T 12143
*铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤	0.2	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 ^a （AK 糖）， g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
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 （阿斯巴甜）， g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖 ^a ， g/kg	≤	0.25	GB 22255
柠檬黄 ^a ， g/kg	≤	0.1	GB5009.35

日落黄 ^a , g/kg	≤	0.1	GB5009.35
诱惑红 ^a , g/kg	≤	0.1	SN/T 1743 或 GB 5009.141
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
磷酸盐 (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
乙二胺四乙酸二钠 ^a , g/kg	≤	0.03	GB 5009.278
维生素 B ₆ ^b , mg/kg		0.4~1.6	GB 5009.154
维生素 C ^b , mg/kg		250~500	GB 5413.18
对羟基苯甲酸甲酯钠、对羟基苯甲酸乙酯钠(以对羟基苯甲酸计) ^a , g/kg	≤	0.25	GB 5009.31
^b 锌, mg/kg		3~20	GB 5009.14
^b 钙, mg/kg		160~1350	GB 5009.92
^b 镁, mg/kg		30~60	GB 5009.241
展青霉素, μg/kg (仅适用于添加浓缩苹果汁或浓缩山楂汁的饮料)	≤	20	GB 5009.185

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

^a 仅适用于使用该食品添加剂的产品。

^b 仅适用于添加该食品营养强化剂的产品。

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。

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 中的平板计数法
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
霉菌, CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
酵母, CFU/mL ≤	20				GB 4789.15

注：1、^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 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 和 GB 12695 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；食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

3 检验

出厂检测项目包括：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。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A



410480S-2019



浚县爱贝利食品有限公司企业标准

Q/XAS 0001S-2019

水果罐头

2019-02-18 发布

2019-02-18 实施

浚县爱贝利食品有限公司 发布

Q/XAS 0001S-2019

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》的要求进行编写。

本标准由浚县爱贝利食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李永恒、魏爱兵。

H N
Q B

水果罐头

1 范围

本标准规定了水果罐头的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以黄桃、菠萝、草莓、芒果、蓝莓、枣、樱桃、枇杷、百香果、椰果、苹果、山楂、梨、桔子、橙、葡萄中的一种为原料，经预处理、切粒或切块或打浆，加入生活饮用水、果葡糖浆、白砂糖、柠檬酸、抗坏血酸（维生素 C），经熬制或不熬制、包装、杀菌、冷却、加工而成的水果罐头。

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黄桃、菠萝、草莓、芒果、蓝莓、枣、樱桃、枇杷、百香果、椰果、苹果、山楂、梨、桔子、橙、葡萄应清洁、卫生、无污染、无虫害，并符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 2.1.3白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.4果葡糖浆应符合GB/T 20882和GB 15203的规定。
- 2.1.5柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.6抗坏血酸（维生素C）应符合GB 14754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	具有产品应有的性状	取样品 1 份，置于白色瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，酸甜可口，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
固形物，%（不适用于水果浆罐头）	≥ 55	GB/T 10786
可溶性固形物，%	≥ 0.5	GB/T 12143

铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
展青霉素，μg/kg（仅适用于苹果、山楂罐头）	≤	20	GB 5009.185
锡*（以 Sn 计），mg/kg	≤	250	GB 5009.16
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
*仅适用于采用镀锡薄板容器包装的产品。			

2.4 微生物限量

应符合罐头食品商业无菌要求，检验方法按 GB 4789.26 规定的方法执行。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合表 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 8950 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，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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 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、固形物（不适用于水果浆罐头）、可溶性固形物、商业无菌的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

水果罐头是以黄桃、菠萝、草莓、芒果、蓝莓、枣、樱桃、枇杷、百香果、椰果、苹果、山楂、梨、桔子、橙、葡萄中的一种为原料，经预处理、切粒或切块或打浆，加入生活饮用水、果葡糖浆、白砂糖、柠檬酸、抗坏血酸（维生素C），经熬制或不熬制、包装、杀菌、冷却、加工而成的。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》有关规定，参照GB 7098《食品安全国家标准 罐头食品》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中抗坏血酸（维生素C）作为抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

浚县爱贝利食品有限公司

附录 B



412370S-2022



河南中大恒源生物科技股份有限公司企业标准

Q/HZD 0089S-2022

金银花提取物

2022-08-29 发布

2022-08-29 实施

河南中大恒源生物科技股份有限公司 发布

Q/HZD 0089S-2022

前 言

本标准由河南中大恒源生物科技股份有限公司提出。

本标准起草单位：河南中大恒源生物科技股份有限公司。

本标准主要起草人：刘益红、章文晋、潘天义、宋亚旭、焦军伟。

H N
Q B

Q/HZD 0089S-2022

金银花提取物

1 范围

本标准规定了金银花提取物的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以金银花为原料，经粉碎、热水提取、过滤、浓缩、添加或不添加麦芽糊精调配、喷雾干燥、包装等主要工艺生产而成的金银花提取物，用于食品加工用配料，不直接食用。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 金银花应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.2 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 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	粉末	取适量试样，在自然光下观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，品其滋味。
滋味、气味	具有该品特有的滋味、气味、无异味	
色泽	具有该产品固有的色泽	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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
绿原酸, %	≥ 3.0	GB/T 22250
水分, %	≤ 10.0	GB 5009.3
灰分, %	≤ 15.0	GB 5009.4
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
六六六, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
狄氏剂, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
艾氏剂, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19

Q/HZD 0089S-2022

*铅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*及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	1000	30000	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
霉菌和酵母, CFU/g	≤	50			GB 4789.15
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 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。					

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; 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、绿原酸、水分、灰分、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、净含量及允许短缺量。

型式检验按国家相关规定执行。

Q/HZD 0089S-2022

编制说明

本标准适用于以金银花为原料，经粉碎、热水提取、过滤、浓缩、添加或不添加麦芽糊精调配、喷雾干燥、包装等主要工艺生产而成的金银花提取物，用于食品加工用配料，不直接食用。

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》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。

河南中大恒源生物科技股份有限公司

附录 C



412367S-2022



河南中大恒源生物科技股份有限公司企业标准

Q/HZD 0086S-2022

菊花提取物

2022-08-29 发布

2022-08-29 实施

河南中大恒源生物科技股份有限公司 发布

Q/HZD 0086S-2022

前 言

本标准由河南中大恒源生物科技股份有限公司提出。

本标准起草单位：河南中大恒源生物科技股份有限公司。

本标准主要起草人：谷素静、章文晋、潘天义、宋亚旭、焦军伟。

H N
Q B

Q/HZD 0086S-2022

菊花提取物

1 范围

本标准规定了菊花提取物的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）为原料，经热水提取、过滤、浓缩、添加或不添加麦芽糊精调配、喷雾干燥、包装等主要工艺生产而成的菊花提取物。用于食品加工用配料，不直接食用。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 菊花应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.2 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 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	粉末	取适量试样，在自然光下观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，品其滋味。
滋味、气味	具有该品特有的滋味、气味、无异味	
色泽	具有该产品固有的色泽	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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
绿原酸, %	≥ 0.4	GB/T 22250
水分, %	≤ 10.0	GB 5009.3
灰分, %	≤ 20.0	GB 5009.4
总砷（以As计）, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*（以Pb计）, mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
六六六, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
狄氏剂, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19

Q/HZD 0086S-2022

艾氏剂, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
*铅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*及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	1000	30000	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
霉菌和酵母, CFU/g	≤	50			GB 4789.15
注 1: n 样品的采样及处理按 GB 4789.1 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。					

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; 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、绿原酸、水分、灰分、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、净含量及允许短缺量。

型式检验按国家相关规定执行。

Q/HZD 0086S-2022

编制说明

本标准适用于以菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）为原料，经热水提取、过滤、浓缩、添加或不添加麦芽糊精调配、喷雾干燥、包装等主要工艺生产而成的菊花提取物。用于食品加工用配料，不直接食用。

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》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。

河南中大恒源生物科技股份有限公司

附录 D



4 15196S-2020



河南自然之道生物工程有限公司企业标准

Q/ZRZD 0008S-2020

薏米提取物

2020-06-15 发布

2020-06-15 实施

河南自然之道生物工程有限公司 发布

Q/ZRZD 0008S-2020

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》的规则要求编写。

本标准由河南自然之道生物工程有限公司提出。

本标准起草单位：河南自然之道生物工程有限公司。

本标准主要起草人：符涛。

H N
Q B

Q/ZRZD 0008S-2020

薏米提取物

1 范围

本标准规定了薏米提取物的要求，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以薏米为原料，经热水提取、过滤、减压浓缩，添加麦芽糊精调配、喷雾干燥、粉碎、混合、包装而成薏米提取物。

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 薏米应符合《中华人民共和国药典》2015版一部的规定。
- 2.1.3 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 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	粉末状	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	具有本品应有的色泽	
气 味	具有本品应有的气味、无异味	
滋 味	具有本品应有的滋味、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。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
水分, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.4
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
粗多糖, g/100g	≥ 20	《中华人民共和国药典》2015版一部规定的方 法



Q/ZRZD 0008S-2020

六六六, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
狄氏剂, mg/kg	≤	0.02	GB/T 5009.19
艾氏剂, mg/kg	≤	0.02	GB/T 5009.19

注: *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 ³	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/g	≤	50			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: a 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

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

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; 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、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

Q/ZRZD 0008S-2020

编制说明

薏米提取物是以薏米为原料，经热水提取、过滤、减压浓缩，添加麦芽糊精调配、喷雾干燥、粉碎、混合、包装而成。

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，参照相关标准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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南自然之道生物工程有限公司

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以深井水（经过滤、反渗透）为原料，加入浓缩果汁【浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩水蜜桃汁、浓缩梨汁、浓缩蓝莓汁、浓缩芒果汁、浓缩红枣汁、浓缩葡萄汁、浓缩西柚汁、浓缩金桔汁、浓缩草莓汁、浓缩枸杞汁、浓缩菠萝汁、浓缩荔枝汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩山楂汁、浓缩乌梅汁、浓缩樱桃汁、浓缩椰子汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩桑葚汁、浓缩李子汁、浓缩西番莲汁、浓缩枇杷汁、浓缩木瓜汁、浓缩杨梅汁、浓缩青梅汁、浓缩橙汁、浓缩香蕉汁、浓缩甘蔗汁、浓缩石榴汁、浓缩柚子汁、浓缩橘子汁、浓缩百香果汁、浓缩青柠檬汁、浓缩沙棘汁、浓缩西梅汁中的一种或多种】、浓缩马蹄（荸荠）汁、浓缩薄荷汁、白砂糖、果葡糖浆、苹果原醋、食用葡萄糖、食用盐、椰浆、冰糖、全脂乳粉、乳酸菌（青春双歧杆菌、动物双歧杆菌动物亚种、动物双歧杆菌乳亚种、两歧双歧杆菌、短双歧杆菌、长双歧杆菌长亚种、长双歧杆菌婴儿亚种中的一种或几种）、橙粒、黄桃粒、椰果粒、葡萄粒、蜂蜜、植脂末【葡萄糖浆、精炼植物油、乳清蛋白、食品添加剂（酪蛋白酸钠、磷酸氢二钠、单，双甘油脂肪酸酯、二氧化硅、食用香精）】中的一种或多种，加入羧甲基纤维素钠、黄原胶、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、葡萄糖酸锌、三氯蔗糖、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、柠檬酸钠、谷氨酸钠、碳酸钙、碳酸镁、维生素 C（L-抗坏血酸）、维生素 B₆（盐酸吡哆醇）、氯化钾、碳酸氢钠、乙二胺四乙酸二钠、对羟基苯甲酸甲酯钠（仅适用于果味饮料）、对羟基苯甲酸乙酯钠（仅适用于果味饮料）、金银花提取物、菊花（杭菊、怀菊、滁菊、毫菊、贡菊中的一种或几种）提取物、食用色素（柠檬黄、日落黄、诱惑红中的一种或几种）、食品用香精（苹果味香精、柠檬味香精、水蜜桃味香精、梨味香精、蓝莓味香精、芒果味香精、红枣味香精、葡萄味香精、西柚味香精、金桔味香精、草莓味香精、枸杞味香精、菠萝味香精、荔枝味香精、哈密瓜味香精、山楂味香精、乌梅味香精、樱桃味香精、椰子味香精、猕猴桃味香精、桑葚味香精、李子味香精、西番莲味香精、枇杷味香精、木瓜味香精、杨梅味香精、青梅味香精、绿豆味香精、红豆味香精、薏米味香精、菊花味香精、红茶味香精、绿茶味香精、橙味香精、香蕉味香精、乳味香精、甘蔗味香精、石榴味香精、柚子味香精、橘子味香精、百香果味香精、青柠檬味香精、沙棘味香精、西梅味香精、马蹄（荸荠）味香精、薄荷味香精、金银花味香精、菊花味香精中的一种或多种）、绿豆粉、红豆粉、薏米提取物中的多种，经调配、过滤、杀菌、灌装、封口、包装而制成的杀菌型风味饮料（其中果味风味饮料果汁含量不低于 2.5%）。

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》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

焦作市海之冠饮品有限公司