



412282S-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

2023-07-27 发布

2023-07-27 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：411642S-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、浓缩杏汁、浓缩西瓜汁、浓缩菠萝汁、浓缩榴莲汁、浓缩车厘子汁、浓缩黑加仑汁中的一种或多种】、浓缩马蹄（荸荠）汁、浓缩薄荷汁、茶粉（速溶红茶粉、速溶绿茶粉、速溶茉莉花茶粉、速溶乌龙茶粉、速溶普洱茶粉、速溶白茶粉中的一种或几种）、青柑干、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、橘皮、杏、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）、苯甲酸钠、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、茉莉花茶香精、乌龙茶香精、普洱茶香精、白茶香精、杏精、青柑香精、西瓜味香精、菠萝味香精、榴莲味香精、车厘子味香精、黑加仑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、茉莉花茶风味饮料、乌龙茶风味饮料、普洱茶风味饮料、白茶风味饮料、杏风味饮料、青柑风味饮料、青柑普洱茶风味饮料、西瓜风味饮料、菠萝风味饮料、榴莲风味饮料、车厘子风味饮料、黑加仑风味饮料、橘皮风味饮料、杏皮茶风味饮料、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（茉莉花茶味）、乳酸菌风味饮料（乌龙茶味）、乳酸菌风味饮料（普洱茶味）、乳酸菌风味饮料（白茶味）、乳酸菌风味饮料（杏味）、乳酸菌风味饮料（青柑味）、乳酸菌风味饮料（青柑普洱茶味）、乳酸菌风味饮料（西瓜味）、乳酸菌风味饮料（菠萝味）、乳酸菌风味饮料（榴莲味）、乳酸菌风味饮料（车厘子味）、乳酸菌风味饮料（黑加仑味）、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、浓缩杏汁、浓缩西瓜汁、浓缩菠萝汁、浓缩榴莲汁、浓缩车厘子汁、浓缩黑加仑汁）、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 苹果原酯应符合 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、亳菊、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。
- 2.1.47 茶粉（速溶红茶粉、速溶绿茶粉、速溶茉莉花茶粉、速溶乌龙茶粉、速溶普洱茶粉、速溶白茶粉）应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.48 青柑干、杏应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.49 橘皮应符合《中华人民共和国药典》2020 年版 一部的规定。
- 2.1.50 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 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 5009.86
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
苯甲酸钠（以苯甲酸计）， g/kg	≤	1.0 GB 5009.28
^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， μ g/ 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。型式检验按国家有关规定执行。

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: 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 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



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

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: 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 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、浓缩杏汁、浓缩西瓜汁、浓缩菠萝汁、浓缩榴莲汁、浓缩车厘子汁、浓缩黑加仑汁中的一种或多种】、浓缩马蹄（荸荠）汁、浓缩薄荷汁、茶粉（速溶红茶粉、速溶绿茶粉、速溶茉莉花茶粉、速溶乌龙茶粉、速溶普洱茶粉、速溶白茶粉中的一种或几种）、青柑干、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、橘皮、杏、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）、苯甲酸钠、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、茉莉花茶香精、乌龙茶香精、普洱茶香精、白茶香精、杏精、青柑香精、西瓜味香精、菠萝味香精、榴莲味香精、车厘子味香精、黑加仑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

H N

Q B