



412883S-2023



新郑市杰熊生物科技有限公司企业标准

Q/XJX 0002S-2023

配制酒

2023-09-14 发布

2023-09-14 实施

新郑市杰熊生物科技有限公司 发布

前 言

本标准的附录 1、2、3 为规范性附录。

本标准由新郑市杰熊生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：新郑市杰熊生物科技有限公司。

本标准主要起草人：李兴军、陈涛。

H N

Q B

配制酒

1 范围

本标准规定了配制酒的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以葡萄酒、啤酒、米酒中的一种或几种为酒基，添加浓缩果蔬汁【青梅、桑葚、杨梅、葡萄、柠檬、橙子、荔枝、西柚、水蜜桃、菠萝、蓝莓、苹果、草莓、石榴、哈密瓜、梨、香蕉、猕猴桃、覆盆子、西瓜、百香果、椰子、黑加仑、芒果、木瓜、梅子、蔓越莓、黄瓜（青瓜）、接骨木莓中的一种或几种】，或添加食用花类提取物（重瓣红玫瑰花、毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊、金银花的一种或几种），或添加茶提取物/液、茶粉（乌龙茶、绿茶、红茶、白茶、黑茶中的一种或几种），加食品添加剂【苯甲酸、苯甲酸钠、靛蓝、靛蓝铝色淀、二氧化碳、红花黄、红米红、红曲黄色素、红曲米、环己基氨基磺酸钠、环己基氨基磺酸钙、姜黄、焦糖色（加氨生产）、亮蓝、亮蓝铝色淀、柠檬黄、柠檬黄铝色淀、日落黄、日落黄铝色淀、胭脂红、胭脂红铝色淀、天然胡萝卜素、玫瑰茄红、葡萄皮红、甜菜红、天然苋菜红、胭脂虫红、紫胶红、甜菊糖苷、罗汉果糖苷、果胶、黄原胶、阿拉伯胶、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、赤藓糖醇、木糖醇、甘油、抗坏血酸、三氯蔗糖、山梨酸、山梨酸钾、糖精钠、叶绿素铜钠盐、叶绿素铜钾盐、异麦芽酮糖、诱惑红、栀子黄、栀子蓝、磷酸、食用香精】中的一种或几种，加纯净水（水经过反渗透过滤机制得），经预处理、调配、过滤、混合、灌装、包装工艺加工制成的配制酒。

按照酒基不同，产品分为葡萄酒配制酒、啤酒配制酒、米酒配制酒。

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 葡萄酒应符合 GB/T 15037 的规定。

2.1.3 啤酒应符合 GB 4927 的规定。

2.1.4 米酒应符合 NY/T 1885 的规定。

2.1.5 浓缩果蔬汁应符合 GB 17325 的要求。

2.1.6 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。

2.1.7 茶提取物应符合 Q/HSHLY 0024S 的规定，见附录 1。

2.1.8 重瓣红玫瑰提取物应符合 Q/HZD 0059S 的规定，见附录 2。

2.1.9 毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊提取物应符合 Q/HZD 0086 S 的规定，见附录 3。

2.1.10 苯甲酸应符合 GB 1886.183 的规定。

2.1.11 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.12 靛蓝应符合 GB 28317 的规定。

- 2.1.13 靛蓝铝色淀应符合 GB 1886.357 的规定。
- 2.1.14 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。
- 2.1.15 红花黄应符合 GB 1886.61 的规定。
- 2.1.16 红米红应符合 GB 25534 的规定。
- 2.1.17 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.18 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.19 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.20 环己基氨基磺酸钙应符合 GB 29217 的规定。
- 2.1.21 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.22 焦糖色（加氨生产）应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.23 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.24 亮蓝铝色淀应符合 GB 1886.218 的规定。
- 2.1.25 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.26 柠檬黄铝色淀应符合 GB 4481.2 的规定。
- 2.1.27 日落黄应符合 GB6227.1 的规定。
- 2.1.28 日落黄铝色淀应符合 GB1886.224 的规定。
- 2.1.29 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.30 胭脂红铝色淀应符合 GB 1886.221 的规定。
- 2.1.31 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.32 玫瑰茄红应符合 GB28312 的规定。
- 2.1.33 葡萄皮红应符合 GB28313 的规定。
- 2.1.34 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.35 天然苋菜红应符合 GB 1886.110 的规定。
- 2.1.36 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.37 紫胶红应符合 GB 1886.17 的规定。
- 2.1.38 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.39 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.40 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.41 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.42 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.43 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.44 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

- 2.1.45 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.46 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.47 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.48 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.49 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.50 三氯蔗糖应符合 GB25531 的规定。
- 2.1.51 山梨酸应符合 GB1886.186 的规定。
- 2.1.52 山梨酸钾应符合 GB1886.39 的规定。
- 2.1.53 糖精钠应符合 GB 1886.18 的规定。
- 2.1.54 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.55 叶绿素铜钾盐 GB 1886.307 的规定。
- 2.1.56 异麦芽酮糖应符合 GB 1886.182 的规定。
- 2.1.57 诱惑红应符合 GB1886.222 的规定。
- 2.1.58 栀子蓝应符合 GB 28311 的规定。
- 2.1.59 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.60 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.61 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.62 金银花提取物应符合 T/CCCMHPIE 1.11 和 T/CCCMHPIE 1.12 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
色泽与性状	均匀液体，有本品应有的色泽，允许有少量果汁沉淀物，无悬浮物	将样品置于洁净的容器中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其香气，品其滋味，确定其风格
香气与滋味	具有本品固有的气味与滋味，醇和甘甜，酒体丰满，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	
风格	具有标示品种及产品类型的应有特征和风味	

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	要求	检验方法
酒精度 ^a (20℃, 体积分数), %vol	5±1、10±1、16±1	GB 5009.225
甲醛 ^b , mg/L	≤ 2.0	GB/T 5009.49
铅*(以Pb计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
展青霉素 ^c , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
苯甲酸及其钠盐 ^d (以苯甲酸计), g/kg	≤ 0.4	GB 5009.28
环己基氨基磺酸钠和环己基氨基磺酸钙 ^d (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
亮蓝及其铝色淀 ^d (以亮蓝计), g/kg	≤ 0.025	GB 5009.35
柠檬黄及其铝色淀 ^d (以柠檬黄计), g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
日落黄及其铝色淀 ^d (以日落黄计), g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
三氯蔗糖 ^d (又名蔗糖素), g/kg	≤ 0.25	GB22255
山梨酸及其钾盐 ^d (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.4	GB 5009.28
糖精钠 ^d (以糖精计), g/kg	≤ 0.15	GB 5009.28
胭脂红及其铝色淀 ^d (以胭脂红计), g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
叶绿素铜钠盐 ^d , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.260
诱惑红 ^d , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.141
栀子黄 ^d , g/kg	≤ 0.3	GB 5009.149
甜菊糖苷 (以甜菊醇当量计) ^d , g/kg	≤ 0.21	SN/T 3854
磷酸盐 (以磷酸根计) ^d , g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
<p>注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;</p> <p>^a酒精度按标签标示值, 允许误差为±1%vol。</p> <p>^b甲醛仅适用于以啤酒作为酒基的产品。</p> <p>^c展青霉素仅限于以苹果、山楂为原料制成的产品。</p> <p>^d仅适用于添加该食品添加剂的产品。</p> <p>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 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。</p>		

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	
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, /25mL	5	0	0	-	GB 4789.10

注：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

应符合 GB 14881 和 GB 12696 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 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

出厂检验项目为：感官要求、酒精度、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

附录 1

备案号：34202300232S
安徽省食品安全企业标准备案服务平台
备案生效日期：2023年01月17日

Q/HSPLY

黄山华绿园生物科技有限公司食品安全企业标准

Q/HSPLY 0024S—2023

茶提取物

安徽省卫生健康委员会



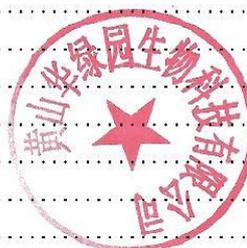
2023-01-10 发布

2023-01-20 实施

黄山华绿园生物科技有限公司 发布

目 次

前 言	11
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	2
4 产品分类	2
5 技术要求	2
5.1 基本要求	2
5.2 原辅材料要求	2
5.3 感官要求	2
5.4 理化指标	3
5.5 微生物限量	3
5.6 净含量	3
6 食品添加剂	4
7 生产加工过程的卫生要求	4
8 检验规则	4
8.1 批次的确定和抽样	4
8.2 检验分类	4
8.3 判定规则	4
9 标签、标志、包装、运输、贮存、产品召回管理、保质期	5
9.1 标签、标志	5
9.2 包装	5
9.3 运输、贮存、产品召回管理	5
9.4 保质期	5



安徽益卫生物科技有限公司

前 言

本文件所有内容应符合国家强制性标准、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。

本企业对本文件的合法性、真实性、准确性、技术合理性和实施后果负责。

本文件按照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》的规定起草。

本文件参照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》和QB/T 4067《食品工业用速溶茶》的相关要求，并结合本公司产品特性进行编写。

本文件由黄山华绿园生物科技有限公司提出并起草负责解释。

本文件主要起草人：陈克、汤彦、焦旭、靳锁、章志强。

本文件于2023年01月10日首次发布。



茶提取物

1 范围

本文件规定了茶提取物的术语和定义、产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存、产品召回管理、保质期。

本文件适用于第3.1定义产品的生产、销售、检验。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 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 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB/T 4789.3 2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- 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 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
- 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.139 食品安全国家标准 饮料中咖啡因的测定
- 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 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 19644 食品安全国家标准 乳粉
- GB/T 20882.6 淀粉糖质量要求 第6部分：麦芽糊精
- GB/T 23193 茶叶中茶氨酸的测定 高效液相色谱法
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 30483 茶叶中茶黄素的测定-高效液相色谱法

QB/T 4067 食品工业用速溶茶

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

茶提取物

以茶叶为原料，经提取、分离、浓缩、干燥、制粒（或不制粒）、包装等工艺生产的颗粒状或粉末状产品，生产过程可添加麦芽糊精、固体玉米糖浆、乳粉等辅料以及食品添加剂和加工助剂，作为食品原料使用。

3.2

本标准中的原料提取均系物理方法提取。

4 产品分类

按照产品类型不同：茶叶茶氨酸、高茶氨酸茶提取物（速溶粉/颗粒）、高咖啡因茶提取物（速溶粉/颗粒）、高茶色素茶提取物（速溶粉/颗粒）、其他茶提取物（速溶粉/颗粒）。

5 技术要求

5.1 基本要求

生产过程中原料采购、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施、人员的基本要求和管理准则应符合《食品安全法》第四章以及GB 14881的规定，不得添加非食用物质；使用的食品添加剂品种、范围、使用量应符合GB 2760的规定；使用的食品原料应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

5.2 原辅材料要求

5.2.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

5.2.2 茶叶应符合 GB 2762、GB 2763 以及相应的安全标准和/或有关规定。

5.2.3 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。

5.2.4 固体玉米糖浆应符合 GB 15203 的规定。

5.2.5 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

5.2.6 食品添加剂应符合相应的食品添加剂产品标准以及相应的安全标准和/或有关规定。

5.2.7 其他原辅料应无变质、无异味、无虫蛀，无其他夹杂物，形态完整；色泽正常、一致；并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 以及相应的安全标准和/或有关规定。

5.3 感官要求

Q/HSPLY 0024S—2023

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
色泽	具有该产品应有的正常色泽	取适量试样置于清洁的白色瓷盘中，在自然光线下观察其色泽、状态，有无杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味和气味	具有该产品应有的气味和滋味，无异味	
状态	粉末状或颗粒状	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

5.4 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
	茶叶茶氨酸	高茶氨酸	高咖啡因	高茶色素	其他茶提取物	
茶氨酸 / (g/100g)	≥20.0	7.0~20.0	—	—	—	GB/T 23193
咖啡因 / (g/100g)	—	—	9.0~15.0	—	—	GB 5009.139
茶黄素 / (%)	—	—	—	5.0~19.0	—	GB/T 30483
水分 / (g/100g)	≤	8.0			—	GB 5009.3
铅 (以Pb计) / (mg/kg)	≤	4.5			—	GB 5009.12

注：其他真菌毒素限量、污染物限量、农药最大残留量应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763及国家有关规定和公告。

5.5 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	指标	检验方法
菌落总数 / (CFU/g)	≤ 10000	GB 4789.2
大肠菌群 / (MPN/100g)	≤ 30	GB/T 4789.3-2003
霉菌及酵母 / (CFU/g)	≤ 100	GB 4789.15
致病菌 (沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	不应检出	GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10

5.6 净含量

应符合国家市场监督管理总局（原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》的规定。检验按JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》规定执行。

6 食品添加剂

- 6.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。
- 6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

8 检验规则

8.1 批次的确定和抽样

8.1.1 批次的确定

同一班次、同一品种、同一规格的产品为一个批次。

8.1.2 抽样

在企业的成品库或流通领域抽样时应从不同部位随机选取1个或1个以上的大包装,分别取出相应的样品。抽样基数不少于200个销售包装,抽样量不少于6个销售包装(如为大包装产品,则抽取300g样品),所抽取样品中2/3用于检验,1/3为备用样品。

8.2 检验分类

产品检验分出厂检验和型式检验。

8.2.1 出厂检验

每批产品出厂前,都要进行出厂检验。出厂检验项目:感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群、其他技术指标(国家法律、法规、规章、食品生产许可证审查细则等有关规定),从其规定)。检验合格产品方可出厂。

8.2.2 型式检验

型式检验项目为本文件要求的全部项目。有以下情况时,应进行型式检验:

- a) 产品正式投入生产时;
- b) 原料产地环境发生重大变化时;
- c) 停产半年以上重新恢复生产时;
- d) 质量监督等有关行政主管部门提出型式检验要求时;
- e) 型式检验每年最少应进行一次。

8.3 判定规则

Q/HSPLY 0024S—2023

检验结果全部符合本文件规定要求的，判该批产品合格。感官、理化指标有一项不合格的，应在原批产品中加倍抽取样本或对备样复检不合格项，复检仍不合格的则判定该批产品为不合格。微生物指标项目不符合时，则判定该批产品不合格，且不得复检。

9 标签、标志、包装、运输、贮存、产品召回管理、保质期

9.1 标签、标志

内销产品标签上应按GB 7718、GB 28050和国家市场监督管理总局（原国家质量监督检验检疫总局）〔2009〕第123号令《食品标识管理规定》的规定标注。出口产品可按外贸合同或出口经营单位的具体要求标注。

9.2 包装

产品包装应符合GB 23350、GB/T 6543和有关安全标准或有关规定；储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

9.3 运输、贮存、产品召回管理

按GB 14881、国家市场监督管理总局《食品召回管理办法》及国家有关规定执行。

9.4 保质期

在符合本文件运输、贮存条件及包装完好的情况下，自生产日期起，保质期不超过36个月（根据产品的品种、包装样式等不同情况保质期按产品标签执行）。



附录 2

H N

Q B



410466S-2021



河南中大恒源生物科技股份有限公司企业标准

Q/HZD 0059S-2021

重瓣红玫瑰提取物

2021-02-27 发布

2021-02-27 实施

河南中大恒源生物科技股份有限公司 发布

前 言

附录 A 为规范性附录。

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：潘天义、谷素静、杨伟强、李轩、宋亚旭、黄小丽。

H N

Q B

重瓣红玫瑰提取物

1 范围

本标准规定了重瓣红玫瑰提取物的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以重瓣红玫瑰（Rose rugosa cv. Plena）为原料，经粉碎、水煮提取、过滤、浓缩、添加或不添加麦芽糊精调配、喷雾干燥、包装等工艺加工而成的重瓣红玫瑰花提取物。用于普通食品加工用配料，不直接食用。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 重瓣红玫瑰花（Rose rugosa cv. Plena）应符合原卫生部公告（2010年 第3号）的规定。

2.1.2 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 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	粉末状	从样品中取出适量样品，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	淡黄色至棕褐色	
气味	具有其特殊的气味	
滋味	具有其特殊的滋味	
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, %	≤ 7.0	GB 5009.3
总黄酮（以芦丁计）, %	≥ 3.0	附录A
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
* 该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	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
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
霉菌和酵母, CFU/g	≤	50			GB 4789.15
a采样方案按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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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、总黄酮、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A

(规范性附录)

总黄酮（以芦丁计）含量的测定

A.1 原理

试样中的总黄酮经乙醇提取、聚酰胺粉吸附、甲苯和甲醇洗脱净化后，以芦丁为对照样品，采用分光光度法在360nm波长下测定总黄酮的吸光度，标准曲线法进行定量。

A.2 试剂

A.2.1 聚酰胺粉

A.2.2 芦丁标准品：纯度≥90%

A.2.3 乙醇：分析纯

A.2.4 甲醇：分析纯

A.2.5 甲苯：分析纯

A.3 分析步骤

A.3.1 芦丁标准曲线

称取102℃烘箱中恒重后的芦丁标准样品5.0mg，加甲醇溶解并定容至100mL，既得50 μg/mL。精密吸取芦丁标准溶液：0.0、1.0、2.0、3.0、4.0、5.0mL于10mL容量瓶中，加甲醇至刻度线，摇匀，制成芦丁浓度分别为0.0 μg/mL、5.0 μg/mL、10 μg/mL、15 μg/mL、20 μg/mL、25 μg/mL的标准系列工作液。取标准系列工作液于波长360nm测定吸光度，以芦丁标准工作液的浓度为横坐标，吸光度值为纵坐标，绘制标准曲线。

A.3.2 试样制备

称取一定量的试样，加乙醇定容至25mL，摇匀后，超声提取20min，放置，吸取上清液1.0mL，于蒸发皿中，加1g聚酰胺粉吸附，水浴上挥去乙醇，然后转入层析柱。先用20mL甲苯洗脱，弃去甲苯液，然后用甲醇洗脱，合并洗脱液并定容至25mL。此液于波长360nm测定吸光度，根据标准曲线得到试样溶液中总黄酮的浓度，平行测定次数不少于两次。

A.4 结果计算

$$X = \frac{C \times V_1 \times V_3 \times 100}{V_2 \times M \times 1000}$$

式中：

X—试样中总黄酮的含量，以芦丁（C₂₇H₃₀O₁₆）计，单位为克每一百克（g/100g）；

C—试样溶液中总黄酮的浓度，单位为毫克每毫升（mg/mL）；

V₁—试样定容体积，单位为毫升（mL）；

V₂—吸取试样溶液体积，单位为毫升（mL）；

V₃—过柱后定容体积，单位为毫升（mL）；

M—试样取样量，单位为克（g）。

计算结果以重复性条件下获得的两次独立测定结果的算术平均值表示，保留三位有效数字。

A.5 精密度

在重复性条件下获得的两次独立测定结果的绝对差值不得超过算术平均值的10%。

方法来源：该方法来源于《保健食品及其原料安全性毒理学 检验与评价技术指导原则（2020年版）》中第二部分功效成分/标志性成分检验方法——保健食品中总黄酮的测定。

编制说明

重瓣红玫瑰提取物是以重瓣红玫瑰 (Rose rugosa cv. Plena) 为原料, 经粉碎、水煮提取、过滤、浓缩、添加或不添加麦芽糊精调配、喷雾干燥、包装等工艺加工而成的。用于普通食品加工用配料, 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

H N
Q B

附录 3



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

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, %	\geq 0.4	GB/T 22250
水分, %	\leq 10.0	GB 5009.3
灰分, %	\leq 20.0	GB 5009.4
总砷（以As计）, mg/kg	\leq 0.5	GB 5009.11
铅*（以Pb计）, mg/kg	\leq 0.8	GB 5009.12
六六六, mg/kg	\leq 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	\leq 0.05	GB/T 5009.19
狄氏剂, mg/kg	\leq 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 ^a 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。

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

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以葡萄酒、啤酒、米酒中的一种或几种为酒基，添加浓缩果蔬汁【青梅、桑葚、杨梅、葡萄、柠檬、橙子、荔枝、西柚、水蜜桃、菠萝、蓝莓、苹果、草莓、石榴、哈密瓜、梨、香蕉、猕猴桃、覆盆子、西瓜、百香果、椰子、黑加仑、芒果、木瓜、梅子、蔓越莓、黄瓜（青瓜）、接骨木莓中的一种或几种】，或添加食用花类提取物（重瓣红玫瑰花、毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊、金银花的一种或几种），或添加茶提取物/液、茶粉（乌龙茶、绿茶、红茶、白茶、黑茶中的一种或几种），加食品添加剂【苯甲酸、苯甲酸钠、靛蓝、靛蓝铝色淀、二氧化碳、红花黄、红米红、红曲黄色素、红曲米、环己基氨基磺酸钠、环己基氨基磺酸钙、姜黄、焦糖色（加氨生产）、亮蓝、亮蓝铝色淀、柠檬黄、柠檬黄铝色淀、日落黄、日落黄铝色淀、胭脂红、胭脂红铝色淀、天然胡萝卜素、玫瑰茄红、葡萄皮红、甜菜红、天然苋菜红、胭脂虫红、紫胶红、甜菊糖苷、罗汉果糖苷、果胶、黄原胶、阿拉伯胶、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、赤藓糖醇、木糖醇、甘油、抗坏血酸、三氯蔗糖、山梨酸、山梨酸钾、糖精钠、叶绿素铜钠盐、叶绿素铜钾盐、异麦芽酮糖、诱惑红、栀子黄、栀子蓝、磷酸、食用香精】中的一种或几种，加纯净水（水经过反渗透过滤机制得），经预处理、调配、过滤、混合、灌装、包装工艺加工制成的配制酒。

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 2758《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》的要求制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新郑市杰熊生物科技有限公司