



413004S-2023



河南益常青生物科技有限公司企业标准

Q/YCQ 0002S-2023

# 复合膳食纤维饮料浓浆

2023-09-25 发布

2023-09-25 实施

河南益常青生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准附录 A 为规范性附录。

本标准由河南益常青生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南益常青生物科技有限公司。

本标准主要起草人：刘二停、张婷。

本标准代替Q/YCQ 0002S-2021《复合膳食纤维饮品》。

H N  
Q B

# 复合膳食纤维饮料浓浆

## 1 范围

本标准规定了复合膳食纤维饮料浓浆的要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以低聚木糖、低聚果糖、低聚异麦芽糖、低聚半乳糖的一种或者几种为主要原料，添加或者不添加玫瑰花（重瓣红玫瑰）提取液、菊粉、柠檬酸、聚葡萄糖的一种或者几种，经配料、混合搅拌、杀菌、包装而成的复合膳食纤维饮料浓浆（按一定比例用水冲调后饮用）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求提供附录

- 2.1.1 低聚木糖应符合 GB/T 35545 的规定。
- 2.1.2 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.3 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.4 低聚半乳糖应符合 卫健委 2008 年第 20 号公告 的规定。
- 2.1.5 玫瑰花（重瓣红玫瑰）提取液应符合 Q/XSMG 0001S（附录 A）的规定。
- 2.1.6 菊粉应符合 卫健委 2009 年第 5 号公告 的规定。
- 2.1.7 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.8 聚葡萄糖应符合 GB 25541 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                                                                         |
|-------|----------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| 外观    | 呈黏稠状液体               | 取一定量混合均匀的样品，置于 100 mL 于无色透明的烧杯，在自然光线下，观察样品的色泽和外观、有无杂质；鉴别气味，用温水漱口，品尝滋味。并做好记录。 |
| 色泽    | 具有该产品应有的色泽           |                                                                              |
| 滋味、气味 | 味甜，具有本品特有的气味，无异味，无异臭 |                                                                              |
| 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 |
|-----|-----|------|
|-----|-----|------|

|                            |   |         |              |
|----------------------------|---|---------|--------------|
| 干物质（固形物）/（%）               | ≥ | 70      | GB/T 12143   |
| pH                         |   | 3.5-7.0 | GB 5009.237  |
| 总膳食纤维/（%）                  | ≥ | 20      | AOAC 2009.01 |
| 铅*（以Pb计）/（mg/kg）           | ≤ | 0.2     | GB 5009.12   |
| * 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 <sup>a</sup> 及限量 |   |                 |                 | 检验方法        |
|--------------------------|-----------------------|---|-----------------|-----------------|-------------|
|                          | n                     | c | m               | M               |             |
| 菌落总数/（CFU/g）             | 5                     | 2 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>4</sup> | GB 4789. 2  |
| 沙门氏菌/（/25g）              | 5                     | 0 | 0               | —               | GB 4789. 4  |
| 大肠菌群/（CFU/g）             | 5                     | 2 | 10              | 10 <sup>2</sup> | GB 4789. 3  |
| 霉菌/（CFU/g）               | ≤ 20                  |   |                 |                 | GB 4789. 15 |
| 酵母/（CFU/g）               | ≤ 20                  |   |                 |                 | GB 4789. 15 |
| 注：a采样方案应符合GB 4789. 1的规定。 |                       |   |                 |                 |             |

## 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 12695 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，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、干物质（固形物）、pH、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母。型式检验按国家相关规定执行。

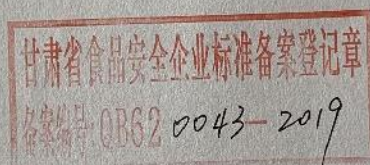
附录A

# Q/XSMG

## 永登苦水兴顺玫瑰花有限公司企业标准

Q/XSMG 0001S—2019

### 玫瑰花提取液



2019-01-22 发布

2019-01-22 实施

永登苦水兴顺玫瑰花有限公司 发布

Q/XSMG 0001S—2019

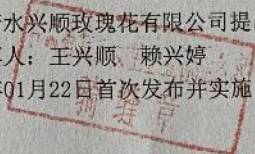
## 前 言

本标准根据GB/T 1.1—2009规定起草。

本标准由永登苦水兴顺玫瑰花有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：王兴顺、赖兴婷

本标准于2019年01月22日首次发布并实施。



Q/XSMG 0001S—2019

## 目 次

|                      |   |
|----------------------|---|
| 1 范围 .....           | 1 |
| 2 规范性引用文件 .....      | 1 |
| 3 技术要求 .....         | 1 |
| 4 食品添加剂 .....        | 3 |
| 5 生产加工过程中的卫生要求 ..... | 3 |
| 6 检验规则 .....         | 3 |
| 7 标志、包装、运输、贮存 .....  | 3 |
| 8 保质期 .....          | 4 |



Q/XSMG 0001S—2019

## 玫瑰花提取液

### 1 范围

本标准规定了玫瑰花提取液的技术要求以及试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输与贮存要求。

本标准适用于以鲜玫瑰花或以食盐腌制的玫瑰花为原料，经加水（1:2）浸泡、蒸馏、冷凝、灭菌或不灭菌、装桶等工序制成的玫瑰花提取液。

### 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 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 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 4806.7   | 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品             |
| 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 5009.237 | 食品安全国家标准 食品中镉的测定                  |
| GB 5461     | 食用盐                               |
| GB 5749     | 生活饮用水卫生标准                         |
| 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 14881    | 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范               |
| 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                 |
| NY/T1506    | 绿色食品 食用花卉                         |
| 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令第75号《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令第123号《食品标识管理规定》      |

Q/XSMG 0001S—2019

### 3 技术要求

#### 3.1 原料要求

- 3.1.1 玫瑰花：应符合 NY/T 1506 的规定。  
 3.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。  
 3.1.3 食用盐：应符合 GB 5461 的规定。

#### 3.2 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   | 无色                    | GB 7101 |
| 滋味气味 | 具有玫瑰特有的香味，无异味。        |         |
| 组织形态 | 清亮透明或略带浊度，允许有少量析出物沉淀。 |         |
| 杂质   | 正常视力下无可见外来异物。         |         |

#### 3.3 理化要求

应符合表2的规定。

表2 理化要求

| 项 目  | 指 标     | 检测方法       |
|------|---------|------------|
| pH 值 | 4.5~6.5 | GB5009.237 |

#### 3.4 有害物质限量

应符合表3的规定。

表3 污染物限量

| 项 目             | 指 标    | 检测方法       |
|-----------------|--------|------------|
| 铅（以 Pb 计），mg/L  | ≤ 0.03 | GB 5009.12 |
| 总砷（以 As 计），mg/L | ≤ 0.03 | GB 5009.11 |

#### 3.5 微生物限量

应符合表4的规定。

表4 微生物限量指标

| 表4 微生物限量指标 |                            |   |     |       |                 |
|------------|----------------------------|---|-----|-------|-----------------|
| 项 目        | 指 标                        |   |     |       | 检验方法            |
|            | 采样方案及限量(若非指定, 以 CFU/mL 表示) |   |     |       |                 |
|            | n                          | c | m   | M     |                 |
| 菌落总数       | 5                          | 2 | 100 | 10000 | GB 4789.2       |
| 大肠菌群       | 5                          | 1 | 1   | 10    | GB 4789.3 平板计数法 |

Q/XSMG 0001S—2019

|         |   |    |        |      |  |                  |
|---------|---|----|--------|------|--|------------------|
| 霉菌      | ≤ | 20 |        |      |  | GB 4789.15       |
| 酵母      | ≤ | 20 |        |      |  | GB 4789.15       |
| 沙门氏菌    | 5 | 0  | 0.25mL | -    |  | GB 4789.4        |
| 金黄色葡萄球菌 | 5 | 1  | 100    | 1000 |  | GB 4789.10 平板计数法 |

注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

### 3.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，按JJF 1070 规定的方法测定。

## 4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760有关规定。

## 5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 6 检验规则

### 6.1 组批

同一班次、同一条生产线、同一品种、同一规格生产的包装完好的产品为一批。

### 6.2 抽样

从同一批次的产品中随机抽取检验用样品和备用样品，抽样数量为20个包装（总量10kg），12个包装用于检验，8个包装留样。

### 6.3 出厂检验

6.3.1 产品出厂前，应按本标准进行检验，经检验合格后，签发检验合格证（或成品放行单），方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目为感官、净含量、pH值、菌落总数、大肠菌群。

### 6.4 型式检验

6.4.1 在正常生产时，每6个月进行一次。有下列情况之一时亦应进行：

- a) 新产品投入生产时；
- b) 停产6个月以上恢复生产时；
- c) 生产主要设备或关键工艺发生变化时；
- d) 质量监督机构提出要求时。

6.4.2 型式检验项目为技术要求中3.2~3.6全部项目。

## 6.5 判定规则

6.5.1 检验项目全部合格，判该批产品合格。

6.5.2 检验项目如有不合格项（微生物除外），应加倍抽样复检。复检如仍不合格，则判该批产品为不合格。

6.5.3 微生物项目有一项不合格，则判该批产品不合格，不得复检。

## 7 标志、包装、运输、贮存

### 7.1 标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050及《食品标识管理规定》的要求。外包装箱标志应符合GB/T 191的规定。

### 7.2 包装

所用的包装材料应符合GB 4806.7的要求，封口严密，包装牢固。

Q/XSMG 0001S—2019

### 7.3 运输

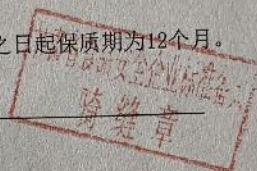
- 7.3.1 运输工具必须清洁、卫生，严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混贮、混运。
- 7.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。
- 7.3.3 在运输过程中，必须防止曝晒、雨淋、受潮。
- 7.3.4 在摄氏零度以下运输时，必须有防冻设施。

### 7.4 贮存

产品采用冷藏（1~10℃）方式储存，应离地、离墙，应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中，并有防虫、防鼠、防尘设施。不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存，不得斜放倒置。严禁露天堆放、日晒、雨淋。

## 8 保质期

在符合本标准规定的贮运条件下，产品自生产之日起保质期为12个月。



## 编制说明

复合膳食纤维饮料浓浆是以低聚木糖、低聚果糖、低聚异麦芽糖、低聚半乳糖的一种或者几种为主要原料，添加或者不添加玫瑰花（重瓣红玫瑰）提取液、菊粉、柠檬酸、聚葡萄糖的一种或者几种，经配料、混合搅拌、杀菌、包装而成的复合膳食纤维饮料浓浆（按一定比例用水冲调后饮用）。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》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。

河南益常青生物科技有限公司