



411798S-2024

漯河昌达集团卡波纳饮品有限公司企业标准

Q/LKY 0002S-2024

营养强化风味饮料

2024-07-15 发布

2024-07-15 实施

漯河昌达集团卡波纳饮品有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A、B、C、D 为规范性附录。

本标准由漯河昌达集团卡波纳饮品有限公司提出并起草。

本标准起草人：祁翠娟、孔令佩。

H N
Q B

营养强化风味饮料

1 范围

本标准规定了营养强化风味饮料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水（经离子交换、过滤工艺）为主要原料，加入白砂糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、赤砂糖、冰糖、结晶果糖、低聚木糖、低聚果糖、木糖醇、赤藓糖醇、山梨糖醇、麦芽糖、麦芽糖浆、麦芽糖醇、水苏糖、低聚甘露糖、乳糖醇、低聚异麦芽糖中的一种或几种，添加果蔬浓缩汁（浆）/粉【苹果、柠檬、柚子、蜜柚、桂圆、车厘子、青梅、枸杞、红枣、葡萄、蓝莓、菠萝、芒果、紫萝卜、杨桃、枇杷、金桔、蔓越莓、桑葚、西梅、百香果、桃（水蜜桃、黄桃、蟠桃中的一种或几种）、山楂、石榴、荔枝、橙、杨梅、沙棘、刺梨、梨、草莓、树莓、黑莓、杏、樱桃、黑果腺肋花楸果、阿萨伊果、芹菜、红甜菜、玫瑰茄（洛神花）、姜、小黄姜中的一种或几种】、植物或其提取物【咖啡、绿咖啡豆、葛根、玫瑰茄（洛神花）、枸杞子、生姜、茶（绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶中的一种或几种）、玛咖粉、人参（人工种植5年及5年以下）、金银花、枳椇子、栀子、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、黄精、酸枣仁、益智仁、赶黄草、橘皮（陈皮）、薄荷、仙草、茅根、罗汉果、蒲公英中的一种或几种】、红茶发酵液、果蔬发酵汁【杨梅发酵汁（以杨梅和浓缩杨梅汁为主要原料，添加白砂糖、水经自然发酵分离而成）、青梅发酵汁（以青梅和青梅浓缩汁，添加白砂糖、水进行自然发酵分离而成）】、蜂蜜、胶原蛋白肽、白蛋白肽、牡蛎蛋白肽、玉米低聚肽、小麦低聚肽、透明质酸钠、高浓缩乳酸菌发酵饮料原液、 γ -氨基丁酸、叶黄素、蓝莓花色苷、(3R,3'S)-二羟基- β -胡萝卜素（玉米黄质）、食用螺旋藻粉（钝顶螺旋藻、极大螺旋藻中的一种）、食用盐中的几种，添加聚葡萄糖、二氧化碳、柠檬酸、碳酸氢钠、DL-苹果酸、磷酸、乳酸、果胶、黄原胶、结冷胶、瓜尔胶、卡拉胶、羧甲基纤维素钠、菊粉、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、甜蜜素、阿斯巴甜、纽甜、甜菊糖苷、罗汉果甜苷、抗性糊精、麦芽糊精、乳酸链球菌素、山梨酸钾、苯甲酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、乙二胺四乙酸二钠、维生素C（抗坏血酸）、D-异抗坏血酸钠、氯化钾、柠檬酸钠、可溶性大豆多糖、食品用香精、柠檬黄、日落黄、诱惑红、胭脂红（仅适用于果味饮料）、亮蓝（仅适用于果味饮料）、焦糖色（仅适用于果味饮料）、葡萄皮红、 β -胡萝卜素、天然胡萝卜素、姜黄、叶黄素酯、叶绿素铜钠盐、栀子黄（仅适用于果味饮料）、红曲黄色素、营养强化剂【牛磺酸、烟酸或烟酰胺、维生素B₆（盐酸吡哆醇）、维生素B₁₂（氰钴胺）、泛酸（D-泛酸钙或D-泛酸钠）、维生素E（d1- α -醋酸生育酚或d1- α -生育酚）、肌醇、氯化镁、左旋肉碱、钙（葡萄糖酸钙、柠檬酸钙、乳酸钙中的一种或几种）、铁（硫酸亚铁、葡萄糖酸亚铁、焦磷酸铁中的一种或几种）、锌（葡萄糖酸锌、柠檬酸锌中的一种或几种）、镁（硫酸镁、葡萄糖酸镁中一种或几种）】中的一种或几种，经调配、过滤、杀菌、灌装而成的含气或不含气的营养强化风味饮料，其中果味饮料的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 。

根据原料不同可分为：营养强化人参风味饮料、营养强化复合维生素风味饮料、营养强化复合果味风味饮料、营养强化复合风味饮料、营养强化植物风味饮料、茶风味饮料、营养强化肽风味饮料、咖啡风味饮料、营养强化花卉风味饮料、营养强化牛磺酸风味饮料、营养强化复合乳酸菌风味饮料（杀菌型）、营养强化葡萄糖

风味饮料、含气营养强化人参风味饮料、含气营养强化复合维生素风味饮料、含气营养强化复合果味风味饮料、含气营养强化复合风味饮料、含气营养强化植物风味饮料、含气茶风味饮料、含气营养强化肽风味饮料、含气咖啡风味饮料、含气营养强化花卉风味饮料、含气营养强化牛磺酸风味饮料、含气营养强化复合乳酸菌风味饮料（杀菌型）、含气营养强化葡萄糖风味饮料。

2 要求

2.1 原辅料质量要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB5749 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB13104 的规定。
- 2.1.3 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 赤砂糖应符合 GB/T35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 低聚木糖应符合卫生部 2008 年第 12 号公告及 QB/T 2984 或 GB/T 35545 的规定。
- 2.1.9 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 和 1903.40 的规定。
- 2.1.10 聚葡萄糖应符合 GB25541 的规定。
- 2.1.11 木糖醇应符合 GB1886.234 的规定。
- 2.1.12 赤藓糖醇应符合 GB26404 的规定。
- 2.1.13 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.14 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.15 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.16 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.17 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.18 低聚甘露糖应符合原卫计委 2013 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.19 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.20 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.21 果蔬浓缩液（汁、浆）应符合 GB 17325 或 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.22 果蔬粉应符合 NY/T 1884 和 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.23 葛根、枸杞子、枳椇子、栀子、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、黄精、酸枣仁、益智仁、橘皮（陈皮）、金银花、薄荷、茅根、蒲公英应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.24 重瓣玫瑰、仙草应符合原卫生部 2010 年第 3 号公告和 29602 的规定。
- 2.1.25 赶黄草应符合中华人民共和国国家卫生健康委员会 2020 年第 4 号公告的规定。
- 2.1.26 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合原卫生部 2012 年第 17 号公告和 GB/T 29602 的规定。

- 2.1.27 玛咖粉应符合卫生部 2011 年第 13 号公告和 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.28 (3R,3'S)-二羟基-β-胡萝卜素玉米黄质应符合中华人民共和国国家卫生健康委员会 2024 年第 2 号公告和 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.29 蓝莓花色苷应符合中华人民共和国国家卫生健康委员会 2023 年第 3 号公告和 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.30 牡蛎蛋白肽应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.31 玉米低聚肽应符合卫计委 2010 年第 15 号公告或 QB/T 4707 的规定。
- 2.1.32 小麦低聚肽应符合卫计委 2012 年第 16 号公告或 QB/T 5298 的规定。
- 2.1.33 白蛋白肽应符合 Q/JJY 0015S (附录 A) 的规定。
- 2.1.34 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.35 透明质酸钠应符合 QB/T 4576 的规定。
- 2.1.36 果蔬发酵汁应符合 QB/T 5356 的规定。
- 2.1.37 红茶发酵液应符合 Q/ZMH 0010S (附录 C) 的规定。
- 2.1.38 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.39 玫瑰茄提取物、枸杞提取物、黄精提取物、生姜提取物、绿咖啡豆提取物、红参粉、菊花粉、牡蛎蛋白肽、应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.40 高浓缩乳酸菌发酵饮料原液应符合 Q/SHKJ 0005S (见附录 D) 的规定。
- 2.1.41 γ-氨基丁酸应符合卫生部公告 2009 年第 12 号和 QB/T 5633.7 的规定。
- 2.1.42 叶黄素应符合 GB 26405 的规定。
- 2.1.43 食用螺旋藻粉应符合 GB/T 16919 的规定。
- 2.1.44 食用盐应符合 GB 2721、GB/T 5461 或 QB/T 2446 的规定。
- 2.1.45 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.46 碳酸氢钠应符合 GB1886.2 的规定。
- 2.1.47 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.48 磷酸应符合 GB1886.15 的规定。
- 2.1.49 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.50 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.51 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.52 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.53 乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜) 应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.54 甜蜜素应符合 GB1886.37 的规定。
- 2.1.55 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.56 纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.57 甜菊糖苷应符合 GB1886.355 的规定。
- 2.1.58 罗汉果甜苷应符合 GB1886.77 的规定。

- 2.1.59 抗性糊精应符合卫生部公告 2012 年第 16 号和 T/GDL 1 的规定。
- 2.1.60 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 2.1.61 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.62 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.63 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.64 六偏磷酸钠应符合 GB1886.4 的规定。
- 2.1.65 三聚磷酸钠应符合 GB1886.335 的规定。
- 2.1.66 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB1886.100 和 GB 1886.314 的规定。
- 2.1.67 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.68 D-异抗坏血酸钠应符合 GB1886.28 的规定。
- 2.1.69 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.70 可溶性大豆多糖应符合 LS/T 3301 或 GB 1886.322 的规定。
- 2.1.71 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.72 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.73 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.74 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.75 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.76 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.77 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.78 葡萄皮红应符合 GB 28313 的规定。
- 2.1.79 β -胡萝卜素应符合 GB1886.366 的规定。
- 2.1.80 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.81 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.82 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.83 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.84 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.85 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.86 烟酰胺应符合 GB 1903.45 的规定。
- 2.1.87 D-泛酸钠应符合 GB 1903.32 的规定。
- 2.1.88 D-泛酸钙应符合 GB 1903.53 的规定。
- 2.1.89 维生素 B₆（盐酸吡哆醇）应符合 GB 14753 的规定。
- 2.1.90 维生素 B₁₂（氰钴胺）应符合 GB1903.43 的规定。
- 2.1.91 维生素 E（dl- α -醋酸生育酚）应符合 GB 14756 的规定。
- 2.1.92 维生素 E（dl- α -生育酚）应符合 GB 29942 的规定。

- 2.1.93 肌醇应符合 GB 1903.42 的规定。
- 2.1.94 氯化镁应符合 GB 25584 的规定。
- 2.1.95 左旋肉碱应符合 GB 1903.13 的规定。
- 2.1.96 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.97 柠檬酸钙应符合 GB 1903.14 的规定。
- 2.1.98 乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。
- 2.1.99 硫酸亚铁应符合 GB 29211 的规定。
- 2.1.100 葡萄糖酸亚铁应符合 1903.10 的规定。
- 2.1.101 焦磷酸铁应符合 GB 1903.16 的规定。
- 2.1.102 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.103 柠檬酸锌应符合 GB 1903.49 的规定。
- 2.1.104 硫酸镁应符合 GB 29207 的规定。
- 2.1.105 葡萄糖酸镁应符合 GB 1903.29 的规定。
- 2.1.106 浓缩苹果汁应符合 GB/T18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.107 速溶咖啡粉应符合 NY/T 289 或 T/QGCML459 的规定。
- 2.1.108 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.109 茶叶应符合 NY/T 288 和 GB 31608 的规定。
- 2.1.110 姜汁、小黄姜浓缩汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.111 浓缩红甜菜汁、浓缩紫萝卜汁应符合 Q/BZX 0006S（附录 B）和 GB 31121 的规定。
- 2.1.112 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。
- 2.1.113 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.114 叶黄素酯应符合原卫生部 2008 年第 12 号公告的规定。
- 2.1.115 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.116 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.117 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.118 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.119 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 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	液 体	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色
色泽	具有本品应有的色泽	

气味、滋味	具有本品应有的气味、滋味，酸甜可口、无异味	泽、性状及外来杂质，嗅其气味， 然后以温开水漱口，品其滋味。
杂质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质沉淀	

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，%）	≥ 2.0	GB/T 12143
二氧化碳气容量（20℃） ^d ，倍	≥ 1.0	GB/T 10792
总酸（以柠檬酸计），g/L	≥ 0.1	GB 12456
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
甜菊糖苷 ^a （以甜菊糖当量计），g/kg	≤ 0.2	SN/T 3854
乙酰磺胺酸钾 ^a （安赛蜜），g/kg	≤ 0.3	GB 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（阿斯巴甜） ^a ，g/kg	≤ 0.6	GB 5009.263
三氯蔗糖（蔗糖素） ^a ，g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
纽甜 ^a ，g/kg	≤ 0.033	GB 5009.247
苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
乙二胺四乙酸二钠 ^a ，g/kg	≤ 0.03	GB 5009.278 或 SN/T3855
柠檬黄 ^a （以柠檬黄计），g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
日落黄 ^a （以日落黄计），g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
胭脂红 ^a （以胭脂红计），g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
诱惑红 ^a （以诱惑红计），g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
栀子黄 ^a ，g/kg	≤ 0.3	GB 5009.149
亮蓝 ^a （以亮蓝计），g/kg	≤ 0.02	GB 5009.35
叶绿素铜钠盐 ^a ，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.260
叶黄素 ^a ，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.248
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
维生素 B ₆ ^b ，mg/kg	0.4——1.6	GB 5009.154
维生素 B ₁₂ ^b ，μg/kg	0.6——1.8	GB 5009.285 或 GB/T 5009.217
维生素 C ^b ，mg/kg	250——500	GB 5009.86

维生素 E ^b , mg/kg	10——40	GB 5009. 82
烟酸 ^b , mg/kg	3——18	GB 5009. 89
泛酸 ^b , mg/kg	1. 1—2. 2	GB 5009. 210
牛磺酸 ^b , g/kg	0. 4——0. 6	GB 5009. 169
钙 ^b , mg/kg	160——1350	GB 5009. 92
铁 ^b , mg/kg	10—20	GB 5009. 90
锌（以 Zn 计） ^b , mg/kg	3——20	GB 5009. 14
镁（以 Mg 计） ^b , mg/kg	30——60	GB 5009. 241
肌醇 ^b , mg/kg	60——120	GB 5009. 270
左旋肉碱 ^b , mg/kg	600——3000	GB 29989 或 SN/T 5146
展青霉素 ^c , μg/kg	≤ 20	GB 5009. 185
磷酸盐（以 PO ₄ ³⁻ 计） ^e , g/kg	≤ 5. 0	GB 5009. 256
肽含量 ^f （以干基计）, g/100g	≥ 0. 5	GB/T 22492

*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a. 仅适用于添加相应食品添加剂的产品。

b. 仅适用于添加相应食品营养强化剂的产品。

c. 仅适用于添加浓缩苹果汁（浆）/粉、浓缩山楂汁（浆）/粉的产品。

d. 仅适用于含气产品。

e. 仅适用于添加磷酸盐（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠）的产品；

f. 仅适用于肽风味饮料产品。

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 GB2760 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 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/mL	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789. 3 平板计数法
霉菌, CFU/mL	≤	20			GB 4789. 15
酵母, CFU/mL	≤	20			GB 4789. 15

沙门氏菌，/25mL	5	0	0	——	GB 4789.4
注：样品的采样和处理按照 GB 4789.1 和 GB 4789.25 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 JJF1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.6 食品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；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A

H N
Q B

扫二维码下载电子版



Q/JJY

吉林金翼蛋品有限公司企业标准

Q/JJY0015S-2021

白蛋白肽

食品企业标准备案专用章

标准号	Q/JJY0015S-2021
备案号	224511S-2021
有效期限	2021年12月14日至2024年12月13日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2021-11-24 发布

2021-11-24 实施

吉林金翼蛋品有限公司 发布

白蛋白肽

1 范围

本标准适用于以鲜鸡蛋为主要原料，添加酵母（或不添加）、食品添加剂柠檬酸、碳酸钠（或不添加）、蛋白酶等辅料，经清洗、打蛋分离、发酵、酶解、喷粉、包装等工序加工而成的白蛋白肽。

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 1886.1	食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠
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 1886.235	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
GB 2749	食品安全国家标准 蛋与蛋制品
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 4789.2	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 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
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 5009.15	食品安全国家标准 食品中镉的测定
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 9683	复合食品包装卫生标准
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 22492	大豆肽粉
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 31639	食品安全国家标准 食品加工用酵母
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质检总局令第75号（2005）	定量包装商品计量监督管理办法
国家质检总局令第123号（2009）	食品标识管理规定

Q/JJY0015S-2021

3 技术要求

3.1 原料要求

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可管理等方面的规定。

- 3.1.1 鸡蛋粉或鲜鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.2 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 3.1.3 饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.4 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 3.1.5 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 3.1.6 蛋白酶应符合 GB 1886.174 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	色泽均匀，呈乳白色或略呈黄色	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态，尝其滋味，闻其气味
组织形态	呈粉末状或极易松散之块状	
滋味、气味	具有鸡蛋粉应有的滋味、气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	标准号	指 标	检验方法
水分, g/100g	备案号	≤ 8.0	GB 5009.3
肽含量, g/100g	有效期限 年 月 日至 年 月 日 备案机关 吉林省卫生健康委员会	≥ 40.0	GB/T 22492 附录B

3.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项 目	限 量	检验方法
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.19	GB 5009.12
镉(以Cd计), mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.15

3.5 微生物限量

应符合表 4 的规定。

表 4 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	5×10 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, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4

Q/JJY0015S-2021

3.6 食品添加剂的使用

应符合表 5 的规定。

表 5 食品添加剂

品 种	使用功能	使用量	残留量	检验方法
柠檬酸	加工助剂	按生产需要适量添加	-	GB 1886.1
碳酸钠	加工助剂	按生产需要适量添加	-	GB 1886.235
酶制剂	酶制剂	按生产需要适量添加	-	GB 1886.171

4 净含量

应符合国家质检总局令 75 号（2005）的规定，并按照 JJF 1070 规定的方法检验。

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 出厂检验

产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格，附产品合格证明方能出厂。

出厂检验项目包括：感官指标、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

6.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目，正常生产时每半年进行一次型式检验。遇有下列情况时也应进行型式检验：

- (1) 更换设备或长期停产再恢复生产时；
- (2) 原辅料质量出现大的波动时；
- (3) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- (4) 国家食品质量安全监管机构提出要求时。

6.3 组批

同一批投料、同一班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

6.4 抽样方法和抽样数量

从每批产品的不同部位随机抽样，按照检验项目所需样品量的三倍进行抽样，1 份用于检验，1 份用于复检，1 份用于备查。

6.5 判定规则

检测结果全部合格时则判该批产品合格。

感官、净含量、理化指标等项目有 2 项不合格时，则判该批产品不合格；如有 1 项不合格时，可重新加倍取样复验，以复验结果为准。

如有 1 项微生物指标不合格时，则判该批产品不合格，并不得复检。

7 标签

Q/JJY0015S-2021

应符合 GB 7718 和国家质检总局令第 123 号（2009）的规定。

7.1 标签式样

食品名称：白蛋白肽
 配料表（原料）：鲜鸡蛋
 净含量/规格：依市场需求
 生产者的名称：吉林金翼蛋品有限公司
 地址：吉林省辽源市东辽现代农业科技产业园区（56 号）
 联系方式：见包装
 生产日期：见喷码
 保质期：36 个月
 贮存条件：常温保存
 食品生产许可证编号：SC11922042211975
 产品标准代号：Q/JJY0015S
 其他需要标示的内容：

7.2 营养成分表

应符合表 6 的规定。

表 6 营养成分表

项 目	每 100 克	NRV%
能量	1633 千焦	18%
蛋白质	82.8 克	138%
脂肪	0.7 克	0%
碳水化合物	7.4 克	2%
钠	1128 毫克	50%



9 包装

包装选用食品级包装材料，应符合 GB 4806.7 的规定。
 销售包装应符合 GB 23350 的规定。
 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。
 储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

10 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为 36 个月。

附录 B

H N
Q B

备案号:421171S-2020

Q/B ZX

湖北紫鑫生物科技有限公司企业标准

Q/B ZX 0006S 2020

代替 Q/B ZX 0006S 2017

果蔬浓缩汁



2020-8-1 发布

2020-8-1 实施

湖北紫鑫生物科技有限公司 发布

Q/B ZX 0006S-2020

前 言

本标准编制所依据的起草规则为GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》。

本标准代替Q/B ZX 0006S-2017（2017年12月03日）。

本标准与Q/B ZX 0006S-2017（2017年12月03日）相比，变化如下：

——在前言中删去“本标准适用于：湖北紫鑫生物科技有限公司、湖北紫鑫生物科技有限公司委托加工厂（新疆伊力特野生果投资开发有限公司、枝江宏昌生态农业开发有限公司）”。

——“规范性引用文件”更新：

——产品分类增加火龙果浓缩汁、葡萄浓缩汁、红心萝卜浓缩汁；将“甜菜浓缩汁”改为“红甜菜浓缩汁”；“紫（黑）胡萝卜浓缩汁”改为“紫胡萝卜浓缩汁”，“甘蓝浓缩汁”改为“紫甘蓝浓缩汁”；并删掉“板栗浓缩汁、胡萝卜浓缩汁”。

本标准由湖北紫鑫生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草单位：湖北紫鑫生物科技有限公司。

本标准主要起草人：罗刚华、柯颖。

本标准适用于：湖北紫鑫生物科技有限公司

本标准历次发布时间：2013年10月18日第一次发布，2016年10月20日第二次发布，2016年12月20日第三次发布，2017年12月01日第四次发布，2020年8月1日第五次发布。

果蔬浓缩汁

1 范围

本标准规定了果蔬浓缩汁的产品分类、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以新鲜紫甘薯、紫胡萝卜、红心萝卜、紫甘蓝、红甜菜、橙子、火龙果、葡萄为原料，添加或不添加柠檬酸、氢氧化钠，经清洗、挑选、破碎、提取（或榨汁）水、酶解或不酶解、过滤、浓缩、杀菌、灌装等工艺制成的浓缩汁产品，产品中添加或不添加柠檬酸、氢氧化钠、GB2760 允许使用的酶制剂。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191-2008	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 1886.174	食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂
GB 1886.235	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
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 4789.1	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

Q/B ZX 0006S-2020

GB/T 5750.4-2006	生活饮用水标准检验方法 感官性状的物理指标
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543-2008	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB/T 6682-2008	分析实验室用水规格和试验方法
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/T 8170-2008	数值修约规则与极限数值的表示和判定
GB/T 12143 2008	饮料通用分析方法
GB 12695	食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 17325	食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
GB/T 18454 2019	液体食品无菌包装用复合袋
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB/T 31121 2014	果蔬汁类及其饮料（含第1号修改单）
GB/T 19161 2008	包装容器 复合式中型散装容器
JJF 1070 2005	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75号（2005） 《定量包装商品计量监督管理办法》	

3 产品分类

产品按原料分为紫甘薯浓缩汁、紫胡萝卜浓缩汁、红心萝卜浓缩汁、紫甘蓝浓缩汁、红甜菜浓缩汁、梔子浓缩汁、火龙果浓缩汁、葡萄浓缩汁。

4 技术要求

4.1 基本要求

不得添加任何非食用的原料。不得超范围使用食品添加剂或营养强化剂。食品添加剂的品种和使用量应符合 GB2760 的规定。产品中真菌毒素限量应符合 GB2761 的规定，产品中的污染物限量应符合 GB2762 的规定，产品中农药最大残留量应符合 GB2763 的规定。

4.2 原辅料要求：

4.2.1 紫甘薯、紫胡萝卜、红心萝卜、紫甘蓝、红甜菜、梔子、火龙果、葡萄：应选用专用的原料品种，原料要求新鲜或冷藏良好，成熟适度，无虫蛀病虫害，无霉变、无腐烂、无受冻，应符合 GB2761、GB2762、GB2763 的要求及有关规定。

4.2.2 柠檬酸：符合 GB 1987 的规定。

氢氧化钠：符合 GB 1886.20 的规定。

酶制剂：符合 GB 1886.174 的规定。

Q/B ZX 0006S-2020

4.2.3 生产用水：符合 GB 5749 的规定。

4.3 感官要求：

应符合表 1 的规定。

项 目	要 求								
	紫甘薯浓缩汁	紫胡萝卜浓缩汁	红心萝卜浓缩汁	紫甘蓝浓缩汁	红甜菜浓缩汁	栀子浓缩汁		火龙果浓缩汁	葡萄浓缩汁
色泽	深紫红色液体	深红色液体	深红色液体	深紫红色液体	深红色液体	黄至橙红色液体	蓝至深蓝色液体	红色至深红色液体	深紫红色液体
滋味和气味	具有紫甘薯特有的滋味和气味,无异味	具有紫胡萝卜特有的滋味和气味,无异味	具有红心萝卜特有的滋味和气味,无异味	具有紫甘蓝特有的滋味和气味,无异味	具有红甜菜特有的滋味和气味,无异味	具有栀子特有的滋味和气味,无异味		具有火龙果特有的滋味和气味,无异味	具有葡萄特有的滋味和气味,无异味
组织形态	均匀液体,久置允许有少量果肉沉淀								
杂质	无肉眼可见的杂质								

表1 感官要求

4.4 理化指标：

应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标							
	紫甘薯浓缩汁	紫胡萝卜浓缩汁	红心萝卜浓缩汁	紫甘蓝浓缩汁	红甜菜浓缩汁	栀子浓缩汁	火龙果浓缩汁	葡萄浓缩汁
pH	2.0-4.0	2.0-4.0	2.0-4.0	2.0-4.0	3.0-6.0	3.0-6.0	4.0-6.0	2.0-4.0
可溶性固形物含量（以20℃折光计）/% $\geq$	60.0							
总砷（以As计）/(mg/L) $\leq$	0.5							

Q/B ZX 0006S-2020

铅 (Pb) / (mg/L) ≤	0.48
-------------------------	------

4.5 微生物指标:

4.5.1 致病菌限量应符合 GB 29921 中饮料的规定。

4.5.2 其他微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/(CFU/mL)	5	2	10 ³	5×10 ⁴
大肠菌群/(CFU/mL)	5	2	10	10 ²
霉菌和酵母菌(CFU/mL)	≤	100		
沙门氏菌/(CFU/25mL)	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌/(CFU/mL)	5	1	100	1000
注1: 样品的采样及处理按GB4789.1 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; m为可接受水平的限量值; M为最高安全限量值。				

4.6 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

4.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695、GB 14881 的规定。

5 检验方法

5.1 感官检验

5.1.1 外观及气味: 启开试样后, 取试样适量置于烧杯或玻璃皿中, 在光线充足、无异味、清洁环境下, 观察其色泽、外观, 嗅其气味。并检查有无异物。

5.2.2 滋味和气味: 打开样品包装, 嗅其香气, 品尝其滋味。

5.3 理化指标

5.3.1 pH

按 GB 5009.237 的方法测定。

5.3.2 可溶性固形物

按 GB/T 12143-2008 规定的方法检验。

5.3.3 总糖

按 GB 5009.11 的方法测定。

5.3.4 铅

按 GB 5009.12 的方法测定。

Q/B ZX 0006S-2020

5.4 微生物指标:

5.4.1 大肠菌群

按 GB 4789.3 的方法测定。

5.4.2 菌落总数

按 GB 4789.2 的方法测定。

5.4.3 霉菌和酵母菌

按 GB 4789.15 的方法测定。

5.4.4 沙门氏菌

按 GB 4789.4 的方法测定。

5.4.5 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 的方法测定。

6 检验规则

6.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取厂家检验合格证明后方可入库。

6.2 出厂检验

6.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格,附产品检验合格证方能出厂。

6.2.2 出厂检验项目包括感官要求、可溶性固形物、pH、大肠菌群、菌落总数、霉菌和酵母菌。

6.3 型式检验

6.3.1 正常生产时每年进行一次型式检验;有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 产品定型时;
- b) 当原料来源发生变化或主要设备更换,可能影响产品质量时;
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时;
- d) 停产3个月以上恢复生产时;
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时。

6.3.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

6.4 组批

同一品种的原料,同一次投料,同一工艺所生产的同一规格的产品为一批。

6.5 抽样方法和抽样数量

6.5.1 在无菌条件下,用铝箔无菌袋从同一批产品中随机抽取样袋,每次6袋,每袋500g-1Kg,5袋用于检验,1袋用于留样。

6.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于3kg的产品作为检测样品,样品

Q/B ZX 0006S-2020

分为两份，一份作为检验样品，一份作为留样备查样品。

6.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现 1-2 个项目及以内的不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复验。

7 标志、包装、运输、贮存和保质期

7.1 标志

应符合 GB7718、GB28050 规定的要求在产品的包装上注明名称、净含量、执行标准、生产日期、保质期、厂名、厂址，同时还应附有产品质量合格证明。包装储运图示标志应符合 GB/T 191-2008 的规定。

7.2 包装

内包装材料应符合 GB 18454，外包装应符合 GB 4806、GB/T 6543-2008 的规定及食品卫生要求的塑料桶或其它包装材料，封存应严密，捆扎牢固，外形整洁美观。也可根据用户要求发展其他规格包装，净含量按实际称量标注，每批产品平均净含量不得低于标识含量，净含量允许短缺量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

运输包装为瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543-2008 的规定。

7.3 运输

运输工具应清洁卫生干燥，运输过程中必须防尘、防雨、防暴晒、防碰撞。产品严禁与有毒、有害、有异味、易污染或影响产品质量的物品混装、混运。装运时应轻拿、轻放、轻装、轻卸，防止激烈碰撞和挤压。

7.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、干燥、阴凉、无异味的库房中，或在冷藏条件下，贮存效果更佳，食品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，严禁与有毒、有害、有异味、易污染、易挥发、易腐蚀的物品混存。

7.5 保质期

在符合本标准规定条件下，包装完整，未经开封，自生产之日起，保质期为 24 个月。



浙江省食品安全企业标准备案表

企业名称		浙江茗皇天然食品开发股份有限公司			
注册地址		浙江省龙游县小南海镇			
食品标准名称		食品工业用茶发酵液（红茶菌）	标准编号	Q/ZMH 00105-2018	
标准发布时间		2018-12-12	标准实施时间	2019-01-12	
适用的食品类型		浓缩果蔬汁（浆）			
食品安全相关内容	严于食品安全国家标准、浙江省食品安全地方标准的具体项目、指标值及相关规定	项目及指标值	项目		指标值
			铅（以Pb计）mg/L		≤0.4
		依据的食品安全标准名称及项目、指标值	食品安全标准名称	项目	指标值
		GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》	铅（以Pb计）mg/L	≤0.5	
	其他说明	无			
其他食品安全指标内容	企业标准中其他食品安全相关内容是否符合相应的食品安全国家标准、浙江省食品安全地方标准及相关规定。 ☒ 符合 ☐ 不符合				
本企业对所报的企业标准及其资料的真实性、合法性负责。如有不实之处，本企业愿承担全部法律责任。					
备案号：330800015-2019					
2019年01月02日					

注：上述备案的食品安全内容与食品安全国家标准或者浙江省食品安全地方标准冲突的，该备案自动废止。备案更新后，原备案自行废止。

附录 C

H N
Q B

Q/ ZMH

浙江茗皇天然食品开发股份有限公司企业标准

Q/ZMH 0010S-2018

食品工业用茶发酵液（红茶菌）



2018-12-12 发布

2019-01-12 实施

浙江茗皇天然食品开发股份有限公司 发布

Q/ZMH 0010S-2018

前 言

本标准制定的主要依据为GB 17325 《食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）》、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》、《饮料产品生产许可证审查细则》（2006版）。

本标准编写符合 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定。

本标准由浙江茗皇天然食品开发股份有限公司提出。

本标准起草单位：浙江茗皇天然食品开发股份有限公司。

本标准主要起草人：傅竹生、傅秀花、陆樟明、叶群、刘德盛。

Q/ZMH 0010S-2018

食品工业用茶发酵液（红茶菌）

1 范围

本标准规定了食品工业用茶发酵液（红茶菌，又称康普茶）的要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于以是用茶叶、代用茶或调味茶、白砂糖、水、菌种（乳酸菌、酵母菌、醋酸菌）为主要原料，添加或不添加浓缩果蔬汁、麦芽糊精、食品用香精，经发酵、过滤、浓缩或不浓缩、调配、杀菌、灌装制成的食品工业用发酵茶浓缩液或原液。

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/T 317 白砂糖
- 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 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中铜的测定
- 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 10786 罐头食品的检验方法
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 12143 饮料通用分析方法
- GB/T 13738.1 红茶 第一部分：红碎茶
- GB/T 13738.2 红茶 第一部分：功夫红茶
- GB/T 14456.1 绿茶 第1部分：基本要求
- GB/T 20684 麦芽糊精
- GB/T 20886 食品加工用酵母
- GB/T 21726 黄茶
- GB/T 22291 白茶
- GB/T 21733 茶饮料
- GB 28060 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 食品中致病微生物限量
- GB/T 30357.1 乌龙茶 第1部分：基本要求
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- GB/T 1091 代用茶
- NY/T 779 普洱茶
- QB/T 4676 食品加工用乳酸菌
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

Q/ZMH 0010S-2018

国家质量监督检验检疫总局令 第75号《2005》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102号《2007》《食品标识管理规定》

国家质量监督检验检疫总局令 第123号《2009》《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 要求

3.1 原辅材料要求

3.1.1 茶叶应符合 GB/T 13738.1、GB/T 13738.2、GB/T 14456.1、GB/T 21726、GB/T 22291、GB/T 30367.1、NY/T 779 的规定。

3.1.2 代用茶应符合 GB/T 1091 的规定。

3.1.3 白砂糖应符合 GB 317、GB 13104 的规定。

3.1.4 水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.5 乳酸菌应符合 GB/T 4575 的规定。

3.1.6 酵母菌应符合 GB/T 20886 的规定。

3.1.7 醋酸菌应为传统用于食品加工的菌种。

3.1.8 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。

3.1.9 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

3.2 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
色泽	具有该品种相符合的色泽，色泽均匀
泡、气味	具有该品种的特有滋味、香味，无异味
组织形态	均匀一致，无杂质，久置后允许有少量沉淀
杂质	无正常视力可见外来杂质

3.3 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	
		浓浆液	原液
可溶性固形物（以折光法计，20℃），%	≥	4.0	2.0
pH值	≥	2.0~6.0	
茶多酚 ^a ，g/kg	≥	1.0	0.5
咖啡因 ^a ，g/kg	≥	0.3	0.15
总酸，g/kg	≥	2.0	1.0
铅（以Pb计），mg/L	≤	0.4	
镉（以Cd计） ^b ，mg/kg	≤	150	
其他污染物限量		应符合GB 2760的规定	

注：^a适用于以茶叶为原料的产品。

^b仅限于采用镀锡薄板罐包装的食品。

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M

Q/ZMH 0010S-2018

大肠菌群, CFU/ml	5	2	10	10 ³
霉菌和酵母, cfu/ml	≤	10 ²		
致病菌	符合GB 29921规定			
注: 样品的采集及处理按GB 4789.1执行。				

3.5 食品添加剂

食品添加剂品种及其使用量应符合GB 2760的规定。

3.6 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 试验方法

5.1 感官

5.1.1 色泽、组织形态、杂质: 将包装容器内的样品摇匀后, 倒入无色透明的容器内, 置于明亮处, 观察其色泽, 组织形态及杂质。

5.1.2 滋、气味: 开启包装容器后, 立即嗅其气味, 品尝其滋味, 检验有无异常气味与滋味。

5.2 理化指标

5.2.1 可溶性固形物:

按GB/T 12143.1规定的方法测定。

5.2.2 pH值

按GB/T 10786规定的方法测定。

5.2.3 茶多酚

按GB/T 21733规定的方法测定。

5.2.4 咖啡因

按GB 5009.139规定的方法测定。

5.2.5 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

5.2.6 锡

按GB 5009.16规定的方法测定。

5.2.7 其他污染物限量

按GB 2762规定的方法测定。

5.3 微生物指标

5.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法检验。

5.3.2 大肠菌群

按GB/T 4789.3-2003规定的方法检验。

5.3.3 霉菌和酵母

按GB 4789.15规定的方法检验。

5.3.4 致病菌

按GB 29921规定的方法检验。

5.4 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

6 检验规则

Q/ZMH 0010S-2018

6.1 出厂检验

6.1.1 产品出厂前经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

6.1.2 出厂检验项目包括感官、可溶性固形物、pH值、菌落总数、大肠菌群、净含量。

6.2 型式检验

6.2.1 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。

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 正式生产时，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家质量监督机构提出要求时；
- e) 当用户对产品质量有较大异议时。

6.2.2 型式检验项目包括要求中 3.2~3.6 的项目。

6.3 组批

同一批投料、同一班次、同一生产线上生产的同一品种为一批。

6.4 抽样方法和抽样数量

在成品库内以最小包装为单位随机抽样，抽样数量不少于 8 个包装（总量不少于 2kg），样品分为两份，一份 4 个包装用于检验，另一份 4 个包装留样备查。

6.5 判定规则

6.5.1 检验项目指标全部符合标准要求时，判为合格品。

6.5.2 检验结果中微生物指标有一项或一项以上不符合标准规定时，则判该批产品为不合格品。

6.5.3 其他指标有一项或一项以上不符合本标准要求时，可以在同批产品中加倍抽样进行复验，复验结果合格，则判为合格品，如复验结果中仍有一项或一项以上指标不符合本标准，则判该批次为不合格品。

7 标志、标签、包装、运输和贮存**7.1 标志、标签**

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令第 102 号和第 123 号《食品标识管理规定》的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定，标签上还应标明使用用途“食品工业用”、“食品餐饮用”。

7.2 包装

包装材料应符合食品安全国家标准及相关规定，包装应坚固结实，封口严密、无破损。

7.3 运输

运输产品时应轻装、轻卸，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装运输。

7.4 贮存

产品应贮存在清洁、卫生、干燥和通风处，不得露天堆放，有防鼠设施，产品不得与有毒有害、有腐蚀性、霉变的物品混贮。

7.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为 12 个月。

附录 D

H N
Q B

备案编号：322526S-2022

备案日期：2022-11-17



Q/SHKJ

生合生物科技（扬州）有限公司企业标准

Q/SHKJ 0005S-2022

代替 Q/SHKJ 0005S-2020

高浓缩乳酸菌发酵饮料原液系列

2022-09-28 发布

2022-11-18 实施

生合生物科技（扬州）有限公司发布

Q/SHKJ 0005S-2022

前 言

本标准代替 Q/SHKJ 0005S-2020《高浓缩乳酸菌发酵饮料原液系列》，主要在以下方面进行了修订：

- 删除了保质期及“金黄色葡萄球菌”指标。
- 更新了“规范性引用文件”。

本标准的编写格式符合 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定。

本标准贯彻执行了 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、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 食品中致病微生物限量》和 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》的规定，参照了 GB/T 21732《含乳饮料》。

本标准的试验方法均采用了相应的国家标准规定的方法。

本标准“铅（以 Pb 计）”指标（以稀释 5 倍计） $\leq 0.04\text{mg/L}$ ，严于 GB 7101 及 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》关于含乳饮料中铅（以 Pb 计） $\leq 0.05\text{mg/L}$ 的要求。

本标准由生合生物科技（扬州）有限公司提出、起草并修订。

本标准主要起草人：姜益军、何卫星、徐德丰、赖宁燕、杨锁华、王旭。

本标准 2017 年 06 月首次发布，2020 年 01 月第一次修订，2022 年 09 月第二次修订。

Q/SHKJ 0005S-2022

高浓缩乳酸菌发酵饮料原液系列

1 范围

本标准规定了高浓缩乳酸菌发酵饮料原液系列的分类及命名规则、要求、食品生产加工过程中的卫生要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以水、乳粉为主要原料，经溶解、杀菌、冷却、接种乳酸菌发酵剂、培养发酵，选择性添加白砂糖、乳清粉、乳清蛋白粉、麦芽糖浆、果葡糖浆、酵母抽提物、食用葡萄糖、乳糖、食品工业用加工助剂（聚二甲基硅氧烷及其乳液、蛋白酶）、食品用香精、柠檬酸钠、果胶、海藻酸丙二醇酯、乳酸、山梨酸钾、可溶性大豆多糖、乳酸链球菌素，再经调配、杀菌或不杀菌、灌装而成的食品加工用的高浓缩乳酸菌发酵饮料原液系列（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/T 317 白砂糖
- GB 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠
- GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 1886.173 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸
- 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 1886.226 食品安全国家标准 食品添加剂 海藻酸丙二醇酯
- GB 1886.231 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸链球菌素
- 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 4789.2 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 4789.15 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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- 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 11674 食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉
- GB/T 12143 饮料通用分析方法
- GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- 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

Q/SHKJ 0005S-2022

GB/T 20880 食用葡萄糖

GB/T 20882.4 淀粉糖质量要求 第4部分：果葡糖浆

GB/T 20883 麦芽糖

GB/T 20886.2 酵母产品质量要求 第2部分：酵母加工制品

GB/T 21732 含乳饮料

GB 25533 食品安全国家标准 食品添加剂 果胶

GB 25595 食品安全国家标准 乳糖

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

GB 30612 食品安全国家标准 食品添加剂 聚二甲基硅氧烷及其乳液

GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精

QB 2394 食品添加剂 乳酸链球菌素

QB/T 4575 食品加工用乳酸菌

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》

中华人民共和国原卫生部公告（2008年第13号）

卫健委2022年第4号关于《可用于食品的菌种名单》和《可用于婴幼儿食品的菌种名单》更新的公告

3 分类及命名规则

3.1 产品按加工工艺不同分为相应的品种并命名。

3.1.1 经过杀菌处理的产品，以“高浓缩乳酸菌发酵饮料原液+（非活菌型）”或“非活菌型+高浓缩乳酸菌发酵饮料原液”，或“高浓缩乳酸菌发酵饮料原液+（杀菌型）”或“杀菌型+高浓缩乳酸菌发酵饮料原液”命名。

3.1.2 未经过杀菌处理的产品，以“高浓缩乳酸菌发酵饮料原液-（活菌型）”或“活菌型高浓缩乳酸菌发酵饮料原液”，或“高浓缩乳酸菌发酵饮料原液+（未杀菌型）”或“未杀菌型+高浓缩乳酸菌发酵饮料原液”命名。

4 要求

4.1 原料

4.1.1 水应符合 GB 5749 的规定。

4.1.2 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

4.1.3 白砂糖应符合 GB 13104 及 GB/T 317 的规定。

4.1.4 乳酸菌发酵剂应符合 QB/T 4575 及卫健委 2022 年第 4 号公告的规定。

4.1.5 乳清粉、乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。

4.1.6 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

4.1.7 食用葡萄糖应符合 GB 15203 及 GB/T 20880 的规定。

4.1.8 果葡糖浆应符合 GB 15203 及 GB/T 20882.4 的规定。

4.1.9 麦芽糖应符合 GB 15203 及 GB/T 20883 的规定。

4.1.10 乳糖应符合 GB 25595 的规定。

4.1.11 聚二甲基硅氧烷及其乳液应符合 GB 30612 的规定。

Q/SHKJ 0005S-2022

- 4.1.12 蛋白酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 4.1.13 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 4.1.14 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 4.1.15 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 4.1.16 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 4.1.17 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 4.1.18 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 4.1.19 可溶性大豆多糖应符合中华人民共和国原卫生部公告（2008 年第 13 号）的规定。
- 4.1.20 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。

4.2 感官指标

应符合表 1 的要求。

表 1 感官指标

项 目	指 标
色 泽	具有该产品应有的色泽，色泽均匀。
滋味和气味	酸甜适口，具有该产品特有的滋味、气味、无异味、无异味。
组织状态	呈均匀细腻的乳浊液，允许有少量沉淀。
杂质	无正常视力可见外来异物。

4.3 理化指标

应符合表 2 的要求。

表 2 理化指标

项 目	指 标
蛋白质，g/100g	≥ 3.0
可溶性固形物（以 20℃折光计），%	≥ 20
铅 ^a （以 Pb 计），mg/L	≤ 0.04
食品添加剂	符合 GB 2760 的规定
^a 以稀释 5 倍计。	

4.4 微生物指标

应符合表 3 的要求。

表 3 微生物指标

项 目	指 标	
	活菌型/未杀菌型	非活菌型/杀菌型
菌落总数, CFU/mL	—	$n=5, c=2, m=10^2, M=10^4$
乳酸菌总数, CFU/mL 出厂 销售	1.0×10^7 按产品标签标注的乳酸菌数执行	—
大肠菌群	$n=5, c=2, m=1, M=10$	
霉菌, CFU/mL	20	
酵母, CFU/mL	20	
沙门氏菌	$n=5, c=0, m=0/25\text{mL}$	

4.5 净含量允差

净含量允差应符合国家质量监督检验检疫总局[2005]第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

6 试验方法

6.1 感官指标

启开瓶盖，首先嗅其气味、尝其滋味是否正常，继而徐徐倾倒在洁净的烧杯或无色的玻璃杯内，仔细观察其色泽及组织状态是否正常，并观察有无杂质。

6.2 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

6.3 可溶性固形物

按 GB/T 12143 规定的方法测定。

6.4 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

6.5 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法测定。

6.6 乳酸菌总数

Q/SHKJ 0005S-2022

按 GB 4789.35 规定的方法测定。

6.7 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法测定。

6.8 霉菌和酵母

按 GB 4789.15 规定的方法检验。

6.9 致病菌（沙门氏菌）

按 GB 4789.4 规定的方法检验。

6.10 净含量

按 JJF 1070 规定的方法执行。

7 检验规则

7.1 出厂检验

7.1.1 每批产品须经厂质检部门按本标准检验合格，并附合格证明后方可出厂。

7.1.2 出厂检验项目包含：感官指标、净含量、蛋白质、可溶性固形物、大肠菌群、乳酸菌数、菌落总数。

7.2 型式检验

7.2.1 有下列情形之一时，应进行型式检验：

- a) 原料来源、设备有较大变化时；
- b) 停产 3 个月以上恢复生产时；
- c) 正常生产每 6 个月；
- d) 食品安全监督部门提出要求时。

7.2.2 型式检验项目为本标准除 4.1 以外规定的全部项目。

7.3 抽样与组批

7.3.1 以同一班次、同一生产线生产的同一规格、同一包装、同一品种的产品为一批。

7.3.2 出厂检验每批随机抽取不少于 8 个最小销售包装单位，总量不少于 4.0kg（测定净含量允差的样本另计）。型式检验的样本从出厂检验合格的产品中随机抽取 8 个最小销售包装单位，总量不少于 4.0kg（测定净含量允差的样本另计）。

7.4 判定规则

检验项目中，所有检验项目符合本标准规定，判定该次型式检验结论为“合格”；微生物指标不合格，即判定该批产品为不合格产品，不得复检。其余指标如有不合格可在同批产品中加倍抽样复检，复检后仍有不合格项，则判定该批产品为不合格产品或该次型式检验结论为“不合格”。

8 标志、包装、运输、贮存

Q/SHKJ 0005S-2022

8.1 标志

产品包装标志应符合 GB 7718、GB28050 及 GB7101 的规定，并标示“建议使用前稀释倍数不应低于 5 倍”。活菌（未杀菌）型产品乳酸菌数应 $\geq 10^6$ CFU/g(ml)，并在产品标签上标识乳酸菌含量。产品的运输包装标志如下：产品名称、生产日期（批号）、保质期、厂名、厂址、净含量及符合 GB/T 191 规定的包装储运图示标志。

8.2 包装

产品内包装材料应符合食品卫生要求，运输包装材料应符合国家相关规定。

8.3 运输

非活菌型/杀菌型高浓缩乳酸菌发酵饮料原液应常温或冷藏或冷冻运输；活菌型/未杀菌型高浓缩乳酸菌发酵饮料原液应冷冻运输。运输时防止日晒、雨淋、轻装轻卸、防止包装破损，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

8.4.1 非活菌（杀菌）型高浓缩乳酸菌发酵饮料原液应常温或冷藏或冷冻贮存；活菌（未杀菌）型高浓缩乳酸菌发酵饮料原液应冷冻贮存。产品应贮存在阴凉、避光、通风阴凉处，不宜露天堆放，不得与有毒、有害物品混放，以免污染；产品应放置在距墙、距冷热管、距柱 0.5m 以外、距地面 0.1m 以上的托板上；码放高度不超过 2m。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经离子交换、过滤工艺）为主要原料，加入白砂糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、赤砂糖、冰糖、结晶果糖、低聚木糖、低聚果糖、木糖醇、赤藓糖醇、山梨糖醇、麦芽糖、麦芽糖浆、麦芽糖醇、水苏糖、低聚甘露糖、乳糖醇、低聚异麦芽糖中的一种或几种，添加果蔬浓缩汁（浆）/粉【苹果、柠檬、柚子、蜜柚、桂圆、车厘子、青梅、枸杞、红枣、葡萄、蓝莓、菠萝、芒果、紫萝卜、杨桃、枇杷、金桔、蔓越莓、桑葚、西梅、百香果、桃（水蜜桃、黄桃、蟠桃中的一种或几种）、山楂、石榴、荔枝、橙、杨梅、沙棘、刺梨、梨、草莓、树莓、黑莓、杏、樱桃、黑果腺肋花楸果、阿萨伊果、芹菜、红甜菜、玫瑰茄（洛神花）、姜、小黄姜中的一种或几种】、植物或其提取物【咖啡、绿咖啡豆、葛根、玫瑰茄（洛神花）、枸杞子、生姜、茶（绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶中的一种或几种）、玛咖粉、人参（人工种植5年及5年以下）、金银花、枳椇子、栀子、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、黄精、酸枣仁、益智仁、赶黄草、橘皮（陈皮）、薄荷、仙草、茅根、罗汉果、蒲公英中的一种或几种】、红茶发酵液、果蔬发酵汁【杨梅发酵汁（以杨梅和浓缩杨梅汁为主要原料，添加白砂糖、水经自然发酵分离而成）、青梅发酵汁（以青梅和青梅浓缩汁，添加白砂糖、水进行自然发酵分离而成）】、蜂蜜、胶原蛋白肽、白蛋白肽、牡蛎蛋白肽、玉米低聚肽、小麦低聚肽、透明质酸钠、高浓缩乳酸菌发酵饮料原液、 γ -氨基丁酸、叶黄素、蓝莓花色苷、(3R,3'S)-二羟基- β -胡萝卜素（玉米黄质）、食用螺旋藻粉（钝顶螺旋藻、极大螺旋藻中的一种）、食用盐中的几种，添加聚葡萄糖、二氧化碳、柠檬酸、碳酸氢钠、DL-苹果酸、磷酸、乳酸、果胶、黄原胶、结冷胶、瓜尔胶、卡拉胶、羧甲基纤维素钠、菊粉、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、甜蜜素、阿斯巴甜、纽甜、甜菊糖苷、罗汉果甜苷、抗性糊精、麦芽糊精、乳酸链球菌素、山梨酸钾、苯甲酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、乙二胺四乙酸二钠、维生素C（抗坏血酸）、D-异抗坏血酸钠、氯化钾、柠檬酸钠、可溶性大豆多糖、食品用香精、柠檬黄、日落黄、诱惑红、胭脂红（仅适用于果味饮料）、亮蓝（仅适用于果味饮料）、焦糖色（仅适用于果味饮料）、葡萄皮红、 β -胡萝卜素、天然胡萝卜素、姜黄、叶黄素酯、叶绿素铜钠盐、栀子黄（仅适用于果味饮料）、红曲黄色素、营养强化剂【牛磺酸、烟酸或烟酰胺、维生素B₆（盐酸吡哆醇）、维生素B₁₂（氰钴胺）、泛酸（D-泛酸钙或D-泛酸钠）、维生素E（d1- α -醋酸生育酚或d1- α -生育酚）、肌醇、氯化镁、左旋肉碱、钙（葡萄糖酸钙、柠檬酸钙、乳酸钙中的一种或几种）、铁（硫酸亚铁、葡萄糖酸亚铁、焦磷酸铁中的一种或几种）、锌（葡萄糖酸锌、柠檬酸锌中的一种或几种）、镁（硫酸镁、葡萄糖酸镁中一种或几种）】中的一种或几种，经调配、过滤、杀菌、灌装而成的含气或不含气的营养强化风味饮料，其中果味饮料的果汁含量 $\geq 2.5\%$ 。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/T 10789《饮料通则》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制定了本企业标准，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。