



413230 S-2025



河南九仟生物科技集团有限公司企业标准

Q/HJS 0001S-2025

风味饮料浓浆

2025-11-14 发布

2025-11-14 实施

河南九仟生物科技集团有限公司 发布

前 言

本标准中附录 A、附录 B 为规范性附录。

本标准由河南九仟生物科技集团有限公司提出并起草。

本标准起草人：张磊。

本标准自实施之日起代替 Q/HJS 0001S-2025 （备案号：412343S-2025）。

H N
Q B

风味饮料浓浆

1 范围

本标准规定了风味饮料浓浆的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于风味饮料浓浆，根据原辅料不同，分为水果味饮料浓浆和其他风味饮料浓浆。

水果味饮料浓浆是以生活饮用水（经粗滤、精滤、反渗透）、糖类【果葡糖浆、葡萄糖浆、麦芽糖浆、白砂糖、红糖、赤砂糖、黑糖、食用葡萄糖、冰糖中的一种或几种】、浓缩果汁（浆）【浓缩苹果汁（浆）、浓缩梨汁（浆）、浓缩葡萄汁（浆）、浓缩柠檬汁（浆）、浓缩橙子汁（浆）、浓缩柑橘汁（浆）、浓缩芒果汁（浆）、浓缩蓝莓汁（浆）、浓缩树莓汁（浆）、浓缩草莓汁（浆）、浓缩青梅汁（浆）、浓缩蔓越莓汁（浆）、浓缩樱桃汁（浆）、浓缩猕猴桃汁（浆）、浓缩枇杷汁（浆）、浓缩百香果汁（浆）、浓缩火龙果汁（浆）、浓缩番木瓜汁（浆）、浓缩提子汁（浆）、浓缩柚子汁（浆）、浓缩椰子汁（浆）、浓缩西瓜汁（浆）、浓缩菠萝汁（浆）、浓缩榴莲汁（浆）、浓缩荔枝汁（浆）、浓缩山楂汁（浆）、浓缩红枣汁（浆）、浓缩番石榴汁（浆）、浓缩石榴汁（浆）、浓缩香蕉汁（浆）、浓缩桃汁（浆）、浓缩桑葚汁（浆）、浓缩沙棘汁（浆）、浓缩黑加仑汁（浆）、浓缩杏汁（浆）、浓缩奇异果汁（浆）、浓缩柳橙汁（浆）、浓缩金桔汁（浆）、浓缩黄桃汁（浆）、浓缩水蜜桃（浆）、浓缩哈密瓜汁（浆）、浓缩凤梨汁（浆）、浓缩青瓜汁（浆）、浓缩杨梅汁（浆）、浓缩酸梅汁（浆）、浓缩乌梅汁（浆）中的一种或几种】为主要原料，添加或不添加浓缩白茅根汁（浆）、低聚果糖、低聚异麦芽糖、水苏糖、低聚木糖、大豆低聚糖、L-阿拉伯糖、麦芽糊精、赤藓糖醇、木糖醇、乳糖醇、甜菊糖苷、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸-1-甲酯（又名纽甜）、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、食用盐、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、海藻酸丙二醇酯、瓜尔胶、乳酸、L(+)-酒石酸、叶绿素铜钠盐、海藻酸钠（又名褐藻酸钠）、槐豆胶（又名刺槐豆胶）、结冷胶、酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）、氯化钾、葡萄糖酸- δ -内酯、山梨酸钾、卡拉胶、黄原胶、柠檬酸钠、苯甲酸钠、柠檬黄、诱惑红、胭脂红、亮蓝、日落黄、焦糖色（加氨生产、普通法、亚硫酸铵法）、苋菜红、甜菜红、胭脂树橙、叶黄素、胭脂虫红、红曲红、栀子黄、栀子蓝、藻蓝、 β -胡萝卜素、果绿【复配着色剂（食用盐、柠檬黄、亮蓝）】、牛奶巧克力棕【复配着色剂（日落黄、食用盐、胭脂红、亮蓝）】、六偏磷酸钠、磷酸、三聚磷酸钠、碳酸氢钠、维生素C（抗坏血酸）、羟丙基二淀粉磷酸酯、蔗糖脂肪酸酯、果胶、天然薄荷脑、食品用香精、全脂奶粉、乳酸链球菌素、乙基麦芽酚、抹茶粉、小麦苗粉中的一种或几种，经配料、调配、杀菌或不杀菌、冷却或不冷却、灌装、灯检、杀菌或不杀菌、冷却或不冷却、包装而制成的水果味饮料浓浆。本产品充入或不充入二氧化碳，加水稀释一定倍数后饮用。

其他风味饮料浓浆是以生活饮用水（经粗滤、精滤、反渗透）、果葡糖浆、葡萄糖浆、麦芽糖浆中的一种或几种为主要原料，添加蜂蜜、浓缩果蔬汁（浆）【浓缩苹果汁（浆）、浓缩梨汁（浆）、浓缩葡萄汁（浆）、浓缩柠檬汁（浆）、浓缩橙子汁（浆）、浓缩柑橘汁（浆）、浓缩芒果汁（浆）、浓缩蓝莓汁（浆）、浓缩树莓汁（浆）、浓缩草莓汁（浆）、浓缩青梅汁（浆）、浓缩蔓越莓汁（浆）、浓缩樱桃汁（浆）、浓缩猕猴桃汁（浆）、浓缩枇杷汁（浆）、浓缩百香果汁（浆）、浓缩火龙果汁（浆）、浓缩番木瓜汁（浆）、浓缩提子汁（浆）、浓缩柚子汁（浆）、浓缩椰子汁（浆）、浓缩西瓜汁（浆）、浓缩菠萝汁（浆）、浓缩榴莲汁（浆）、浓缩荔枝汁（浆）、浓缩山楂汁（浆）、浓缩红枣汁（浆）、浓缩番石榴汁（浆）、浓缩石榴汁（浆）、浓缩香蕉汁（浆）、浓缩桃汁（浆）、浓缩桑葚汁（浆）、浓缩沙棘汁（浆）、浓缩黑加仑汁（浆）、浓缩杏汁（浆）、浓缩奇异果汁（浆）、浓缩柳橙汁（浆）、浓缩金桔汁（浆）、浓缩黄桃汁（浆）、浓缩水蜜桃（浆）、浓缩哈密瓜汁（浆）、浓缩凤梨汁（浆）、浓缩青瓜汁（浆）、浓缩杨梅汁（浆）、浓缩酸梅汁（浆）、浓缩乌梅汁（浆）中的一种或几种】、浓缩甘蔗汁（浆）、浓缩枸杞汁（浆）、浓缩薄荷汁（浆）、浓缩仙草汁（浆）、浓缩紫胡萝卜汁（浆）、浓缩白茅根汁（浆）、白砂糖、红糖、赤砂糖、黑糖、冰糖、脱脂奶粉、咸鸭蛋黄粉、速溶红茶粉、速溶绿茶粉、速溶乌龙茶粉、速溶咖啡粉、可可粉中的一种或几种，添加或不添加低聚果糖、麦芽糊精、低聚异麦芽糖、水苏糖、低聚木糖、大豆低聚糖、L-阿拉伯糖、食用葡萄糖、赤藓糖醇、木糖醇、乳糖醇、甜菊糖苷、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸-1-甲酯（又名纽甜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、食用盐、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、海藻酸丙二醇酯、瓜尔胶、乳酸、L(+)-酒石酸、叶绿素铜钠盐、海藻酸钠（又名褐藻酸钠）、槐豆胶（又名刺槐豆胶）、结冷胶、酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）、氯化钾、葡萄糖酸- δ -内酯、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、六偏磷酸钠、磷酸、三聚磷酸钠、碳酸氢钠、维生素C（抗坏血酸）、羟丙基二淀粉磷酸酯、蔗糖脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、黄原胶、果胶、卡拉胶、天然薄荷脑、着色剂（柠檬黄、诱惑红、亮蓝、日落黄、甜菜红、胭脂树橙、叶黄素、胭脂虫红、藻蓝、 β -胡萝卜素中的一种或几种）、苯甲酸钠、果绿【复配着色剂（食用盐、柠檬黄、亮蓝）】、食品用香精、全脂奶粉、乳酸链球菌素、乙基麦芽酚、抹茶粉、小麦苗粉、高浓缩克菲尔发酵原液【水、白砂糖、脱脂乳粉、乳酸菌（鼠李糖乳酪杆菌、发酵粘液乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、瑞士乳杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、乳酸乳球菌乳亚种）、添加剂（柠檬酸钠、果胶、海藻酸丙二醇酯、食用香精、山梨酸钾）】中的一种或几种，经配料、调配、杀菌或不杀菌、冷却或不冷却、灌装、灯检、杀菌或不杀菌、冷却或不冷却、包装而制成的杀菌型其他风味饮料浓浆。本产品充入或不充入二氧化碳，加水稀释一定倍数后饮用。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.3 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.5 柠檬酸应符合 GB/T 8269 的规定。
- 2.1.6 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.7 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.10 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.11 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.12 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.13 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.14 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.15 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.16 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.17 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.18 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.19 果绿、牛奶巧克力棕应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.20 葡萄糖浆应符合 GB/T 20882.2 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.21 浓缩果汁（浆）、浓缩枸杞汁（浆）、浓缩薄荷汁（浆）、浓缩甘蔗汁（浆）、浓缩仙草汁（浆）、浓缩紫胡萝卜汁（浆）、浓缩白茅根汁（浆）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.22 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.23 赤砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.24 黑糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.25 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.26 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.27 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.28 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.29 低聚木糖应符合 QB/T 2984 的规定。
- 2.1.30 大豆低聚糖应符合 GB/T 22491 的规定。
- 2.1.31 L-阿拉伯糖应符合 QB/T 4321 的规定。

- 2.1.32 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.33 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.34 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.35 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.36 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.37 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸-1-甲酯（又名纽甜）应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.38 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.39 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.40 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.41 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.42 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.43 天然薄荷脑应符合 GB 1886.199 的规定。
- 2.1.44 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.45 冰糖应符合 GB/T 35883 的规定。
- 2.1.46 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.47 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.48 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.49 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.50 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.51 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.52 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.53 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.54 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.55 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.56 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.57 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.58 L(+)-酒石酸应符合 GB 25545 的规定。
- 2.1.59 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.60 海藻酸钠（又名褐藻酸钠）应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.61 槐豆胶（又名刺槐豆胶）应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.62 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。

- 2.1.63 酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.64 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.65 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.66 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.67 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.68 胭脂树橙应符合 GB 1886.316 的规定。
- 2.1.69 叶黄素应符合 GB 26405 的规定。
- 2.1.70 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.71 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.72 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.73 栀子蓝应符合 GB 28311 的规定。
- 2.1.74 藻蓝应符合 GB 1886.309 的规定。
- 2.1.75 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.76 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.77 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.78 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.79 脱脂奶粉应符合 GB 19644 的规定
- 2.1.80 咸鸭蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.81 速溶红茶粉、速溶绿茶粉、速溶乌龙茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.82 速溶咖啡粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.83 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.84 高浓缩克菲尔发酵原液应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.85 全脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.86 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.87 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.88 抹茶粉应符合 Q/HSM 0001S-2024（见附录 A）或 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.89 小麦苗粉应符合 Q/SWN 0001S-2023（见附录 B）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	具有本品种应有的色泽	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
滋味、气味	具有本品种应有的滋味和气味，无异味，无异嗅	
性状	粘稠状液体、均匀一致	
杂质	无肉眼可见外来杂质，久置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），%	≥	0.5	GB/T 12143
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.25	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜） ^a ，g/kg	≤	0.3	GB 5009.140
环己基氨基磺酸钠（甜蜜素） ^a （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜） ^a ，g/kg	≤	0.6	GB 5009.263
甜菊糖苷 ^a （以甜菊醇当量计），g/kg	≤	0.2	SN/T 3854
纽甜 ^a ，g/kg	≤	0.033	GB 5009.247
柠檬黄 ^a ，g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
日落黄 ^a ，g/kg	≤	0.1	SN/T 1743 或 GB 5009.35
亮蓝 ^a ，g/kg	≤	0.02	SN/T 1743 或 GB 5009.35
胭脂红 ^a ，g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
诱惑红 ^a ，g/kg	≤	0.1	SN/T 1743 或 GB 5009.35
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
苋菜红 ^a （以苋菜红计），g/kg	≤	0.05	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
栀子黄 ^a ，g/kg	≤	0.3	GB 5009.149
胭脂树橙 ^a ，g/kg	≤	0.6	GB 5009.287
胭脂虫红（以胭脂红酸计） ^a ，g/kg	≤	0.6	GB 5009.288
磷酸盐 ^a （以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
乙二胺四乙酸二钠 ^a ，g/kg	≤	0.03	GB 5009.278 或 SN/T 3855
L(+)-酒石酸 ^a （以酒石酸计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.157
展青霉素 ^b ，μg/kg	≤	20	GB 5009.185

^a 仅适用于使用该食品添加剂的产品。

^b 仅适用于添加浓缩山楂汁（浆）、浓缩苹果汁（浆）的产品。

* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

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/g	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3 中的平板计数法
霉菌, CFU/g ≤	20				GB 4789. 15
酵母, CFU/g ≤	20				GB 4789. 15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
注 1: ^a 样品的采样及处理按 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 JJF 1070 规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 和 GB 12695 的要求。

2.7 其他要求

食品添加剂应使用符合 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；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



411978S-2024



河南石磨抹茶有限公司企业标准

Q/HSM 0001S-2024

抹茶粉

2024-08-05 发布

2024-08-05 实施

河南石磨抹茶有限公司 发布

Q/HSM 0001S-2024

前 言

本标准由河南石磨抹茶有限公司提出并起草。

本标准起草人：王雨春。

本标准替代 Q/HSM 0001S-2019。

H N
Q B

Q/HSM 0001S-2024

抹茶粉

1 范围

本标准规定了抹茶粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以绿茶为原料，经超微粉碎、包装而制成的抹茶粉。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 绿茶应符合 GB/T 14456.1 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定，检验方法参照 GB/T 34778 附录 A。

表 1 感官要求

级别	外形		内质		
	色泽	颗粒	香气	汤色	滋味
一级	鲜绿明亮	柔软细腻均匀	覆盖香显著	浓绿	鲜纯味浓
二级	翠绿明亮	细腻均匀	覆盖香明显	绿	纯正味浓

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（质量分数），%	≤ 6.0	GB 5009.3
总灰分（质量分数），%	≤ 8.0	GB 5009.4
粒度 ^a （D60）	$\leq 18\mu\text{m}$	GB/T 23193
茶氨酸总量（质量分数），%	1.0（一级）	GB/T 23193
	0.5（二级）	
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 4.5	GB 5009.12
^a D60 为样品总量的 60%。		
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

Q/HSM 0001S-2024

2.7 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 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。

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。型式检验按国家相关规定执行。

Q/HSM 0001S-2024

编制说明

本标准适用于以绿茶为原料，经超微粉碎、包装而制成的抹茶粉。

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 34778《抹茶》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。

河南石磨抹茶有限公司

附录 B

附录 B



412130S-2023



商丘市宛珠农业科技有限公司企业标准

Q/SWN 0001S-2023

蔬菜粉

2023-07-15 发布

2023-07-15 实施

商丘市宛珠农业科技有限公司 发布

Q/SWN 0001S-2023

前 言

本标准由商丘市宛珠农业科技有限公司提出。

本标准起草单位：商丘市宛珠农业科技有限公司。

本标准主要起草人：奚婉珠。

本标准自发布实施日起替代 Q/SWN 0001S-2023(备案号：410913S-2023)。

H N
Q B

Q/SWN 0001S-2023

蔬菜粉

1 范围

本标准规定了蔬菜粉的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以脱水蔬菜【菠菜、香菜、芹菜、万年青、小麦苗、紫薯、山药、土豆、藕、魔芋、胡萝卜、甜菜、南瓜、黄瓜、苦瓜、西红柿（番茄）、黄秋葵、羽衣甘蓝、花菜中的一种几种】为主要原料，经筛选、粉碎、打粉、分装、封口、包装而成的非即食类蔬菜粉。

根据原料不同分为：单一蔬菜粉、混合蔬菜粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 脱水蔬菜（菠菜、香菜、芹菜、万年青、小麦苗）应符合 NY/T 960 的规定。

2.1.2 脱水蔬菜（紫薯、山药、土豆、藕、魔芋、胡萝卜、甜菜）应符合 NY/T 959 的规定。

2.1.3 脱水蔬菜【南瓜、黄瓜、苦瓜、西红柿（番茄）、黄秋葵】应符合 NY/T 1393 的规定。

2.1.4 脱水蔬菜（羽衣甘蓝、花菜）应符合 NY/T 3269 的规定。

2.1.5 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
色 泽	具有产品应有的色泽	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其性状、色泽、杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
气、滋味	具有相应产品特有的滋味和气味	
性状	粉状	
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，g/100g	≤ 12.0	GB 5009.3
总灰分（以干基计），g/100g	≤ 6.0	GB 5009.4

Q/SWN 0001S-2023

*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.7	GB 5009.12
*总酸（以柠檬酸计），g/100g		5.00~9.00	GB 12456
*番茄红素，mg/100g	≥	100	NY/T 1651
六六六，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕，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。			
*仅适用于西红柿粉（番茄粉）。			

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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。型式检验按国家有关规定执行。

Q/SWN 0001S-2023

编制说明

蔬菜粉是以脱水蔬菜【菠菜、香菜、芹菜、万年青、小麦苗、紫薯、山药、土豆、藕、魔芋、胡萝卜、甜菜、南瓜、黄瓜、苦瓜、西红柿（番茄）、黄秋葵、羽衣甘蓝、花菜中的一种几种】为主要原料，经筛选、粉碎、打粉、分装、封口、包装而成的非即食类蔬菜粉。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，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。

商丘市宛珠农业科技有限公司

HTN

QB

编制说明

本标准适用于风味饮料浓浆，根据原辅料不同，分为水果味饮料浓浆和其他风味饮料浓浆。

水果味饮料浓浆是以生活饮用水（经粗滤、精滤、反渗透）、糖类【果葡糖浆、葡萄糖浆、麦芽糖浆、白砂糖、红糖、赤砂糖、黑糖、食用葡萄糖、冰糖中的一种或几种】、浓缩果汁（浆）【浓缩苹果汁（浆）、浓缩梨汁（浆）、浓缩葡萄汁（浆）、浓缩柠檬汁（浆）、浓缩橙子汁（浆）、浓缩柑橘汁（浆）、浓缩芒果汁（浆）、浓缩蓝莓汁（浆）、浓缩树莓汁（浆）、浓缩草莓汁（浆）、浓缩青梅汁（浆）、浓缩蔓越莓汁（浆）、浓缩樱桃汁（浆）、浓缩猕猴桃汁（浆）、浓缩枇杷汁（浆）、浓缩百香果汁（浆）、浓缩火龙果汁（浆）、浓缩番木瓜汁（浆）、浓缩提子汁（浆）、浓缩柚子汁（浆）、浓缩椰子汁（浆）、浓缩西瓜汁（浆）、浓缩菠萝汁（浆）、浓缩榴莲汁（浆）、浓缩荔枝汁（浆）、浓缩山楂汁（浆）、浓缩红枣汁（浆）、浓缩番石榴汁（浆）、浓缩石榴汁（浆）、浓缩香蕉汁（浆）、浓缩桃汁（浆）、浓缩桑葚汁（浆）、浓缩沙棘汁（浆）、浓缩黑加仑汁（浆）、浓缩杏汁（浆）、浓缩奇异果汁（浆）、浓缩柳橙汁（浆）、浓缩金桔汁（浆）、浓缩黄桃汁（浆）、浓缩水蜜桃（浆）、浓缩哈密瓜汁（浆）、浓缩凤梨汁（浆）、浓缩青瓜汁（浆）、浓缩杨梅汁（浆）、浓缩酸梅汁（浆）、浓缩乌梅汁（浆）中的一种或几种】为主要原料，添加或不添加浓缩白茅根汁（浆）、低聚果糖、低聚异麦芽糖、水苏糖、低聚木糖、大豆低聚糖、L-阿拉伯糖、麦芽糊精、赤藓糖醇、木糖醇、乳糖醇、甜菊糖苷、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸-1-甲酯（又名纽甜）、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、食用盐、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、海藻酸丙二醇酯、瓜尔胶、乳酸、L(+)-酒石酸、叶绿素铜钠盐、海藻酸钠（又名褐藻酸钠）、槐豆胶（又名刺槐豆胶）、结冷胶、酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）、氯化钾、葡萄糖酸- δ -内酯、山梨酸钾、卡拉胶、黄原胶、柠檬酸钠、苯甲酸钠、柠檬黄、诱惑红、胭脂红、亮蓝、日落黄、焦糖色（加氨生产、普通法、亚硫酸铵法）、苋菜红、甜菜红、胭脂树橙、叶黄素、胭脂虫红、红曲红、栀子黄、栀子蓝、藻蓝、 β -胡萝卜素、果绿【复配着色剂（食用盐、柠檬黄、亮蓝）】、牛奶巧克力棕【复配着色剂（日落黄、食用盐、胭脂红、亮蓝）】、六偏磷酸钠、磷酸、三聚磷酸钠、碳酸氢钠、维生素C（抗坏血酸）、羟丙基二淀粉磷酸酯、蔗糖脂肪酸酯、果胶、天然薄荷脑、食品用香精、全脂奶粉、乳酸链球菌素、乙基麦芽酚、抹茶粉、小麦苗粉中的一种或几种，经配料、调配、杀菌或不杀菌、冷却或不冷却、灌装、灯检、杀菌或不杀菌、冷却或不冷却、包装而制成的水果味饮料浓浆。本产品充入或不充入二氧化碳，加水稀释一定倍数后饮用。

其他风味饮料浓浆是以生活饮用水（经粗滤、精滤、反渗透）、果葡糖浆、葡萄糖浆、麦芽糖浆中的一种或几种为主要原料，添加蜂蜜、浓缩果蔬汁（浆）【浓缩苹果汁（浆）、浓缩梨汁（浆）、浓缩葡萄汁（浆）、浓缩柠檬汁（浆）、浓缩橙子汁（浆）、浓缩柑橘汁（浆）、浓缩芒果汁（浆）、浓缩

蓝莓汁（浆）、浓缩树莓汁（浆）、浓缩草莓汁（浆）、浓缩青梅汁（浆）、浓缩蔓越莓汁（浆）、浓缩樱桃汁（浆）、浓缩猕猴桃汁（浆）、浓缩枇杷汁（浆）、浓缩百香果汁（浆）、浓缩火龙果汁（浆）、浓缩番木瓜汁（浆）、浓缩提子汁（浆）、浓缩柚子汁（浆）、浓缩椰子汁（浆）、浓缩西瓜汁（浆）、浓缩菠萝汁（浆）、浓缩榴莲汁（浆）、浓缩荔枝汁（浆）、浓缩山楂汁（浆）、浓缩红枣汁（浆）、浓缩番石榴汁（浆）、浓缩石榴汁（浆）、浓缩香蕉汁（浆）、浓缩桃汁（浆）、浓缩桑葚汁（浆）、浓缩沙棘汁（浆）、浓缩黑加仑汁（浆）、浓缩杏汁（浆）、浓缩奇异果汁（浆）、浓缩柳橙汁（浆）、浓缩金桔汁（浆）、浓缩黄桃汁（浆）、浓缩水蜜桃（浆）、浓缩哈密瓜汁（浆）、浓缩凤梨汁（浆）、浓缩青瓜汁（浆）、浓缩杨梅汁（浆）、浓缩酸梅汁（浆）、浓缩乌梅汁（浆）中的一种或几种】、浓缩甘蔗汁（浆）、浓缩枸杞汁（浆）、浓缩薄荷汁（浆）、浓缩仙草汁（浆）、浓缩紫胡萝卜汁（浆）、浓缩白茅根汁（浆）、白砂糖、红糖、赤砂糖、黑糖、冰糖、脱脂奶粉、咸鸭蛋黄粉、速溶红茶粉、速溶绿茶粉、速溶乌龙茶粉、速溶咖啡粉、可可粉中的一种或几种，添加或不添加低聚果糖、麦芽糊精、低聚异麦芽糖、水苏糖、低聚木糖、大豆低聚糖、L-阿拉伯糖、食用葡萄糖、赤藓糖醇、木糖醇、乳糖醇、甜菊糖苷、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸-1-甲酯（又名纽甜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、食用盐、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、海藻酸丙二醇酯、瓜尔胶、乳酸、L(+)-酒石酸、叶绿素铜钠盐、海藻酸钠（又名褐藻酸钠）、槐豆胶（又名刺槐豆胶）、结冷胶、酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）、氯化钾、葡萄糖酸- δ -内酯、柠檬酸、柠檬酸钠、山梨酸钾、六偏磷酸钠、磷酸、三聚磷酸钠、碳酸氢钠、维生素C（抗坏血酸）、羟丙基二淀粉磷酸酯、蔗糖脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、黄原胶、果胶、卡拉胶、天然薄荷脑、着色剂（柠檬黄、诱惑红、亮蓝、日落黄、甜菜红、胭脂树橙、叶黄素、胭脂虫红、藻蓝、 β -胡萝卜素中的一种或几种）、苯甲酸钠、果绿【复配着色剂（食用盐、柠檬黄、亮蓝）】、食品用香精、全脂奶粉、乳酸链球菌素、乙基麦芽酚、抹茶粉、小麦苗粉、高浓缩克菲尔发酵原液【水、白砂糖、脱脂乳粉、乳酸菌（鼠李糖乳酪杆菌、发酵粘液乳杆菌、副干酪乳酪杆菌、瑞士乳杆菌、唾液链球菌嗜热亚种、乳酸乳球菌乳亚种）、添加剂（柠檬酸钠、果胶、海藻酸丙二醇酯、食用香精、山梨酸钾）】中的一种或几种，经配料、调配、杀菌或不杀菌、冷却或不冷却、灌装、灯检、杀菌或不杀菌、冷却或不冷却、包装而制成的杀菌型其他风味饮料浓浆。本产品充入或不充入二氧化碳，加水稀释一定倍数后饮用。

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》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。

河南九仟生物科技集团有限公司