



411447S-2026



河南康东莱健康产业有限公司企业标准

Q/HKDL 0015S-2026

山楂提取物

2026-06-03 发布

2026-06-03 实施

河南康东莱健康产业有限公司 发布

前 言

本标准由河南康东莱健康产业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：牛垒垒。

H N

Q B

山楂提取物

1 范围

本标准规定了山楂提取物的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于山楂提取物，用于普通食品加工用配料，不直接提供给消费者。根据工艺不同可分为不同产品：

以山楂为原料，经预处理、粉碎或不粉碎、水煮提取、过滤、浓缩，添加或不添加麦芽糊精调配、干燥、包装等工艺加工而成的粉状产品；

或以山楂为原料，经预处理、粉碎或不粉碎、水煮提取、过滤、浓缩、包装等工艺加工而成的半固态膏状产品。

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 山楂应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 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	淡黄色至棕色	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，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
	粉状	膏状	
水分 , %	≤ 7.0	-	GB 5009.3

铅* (以Pb计), mg/kg	≤	0.8	0.28	GB 5009.12
展青霉素, μg/kg	≤	50		GB 5009.185
* 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

2.4.1 粉状产品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 ⁴	5×10 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	≤	50			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。					

2.4.2 膏状产品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 ^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
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: a 样品的采样和处理按 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 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

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。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于山楂提取物，用于普通食品加工用配料，不直接提供给消费者。根据工艺不同可分为不同产品：

以山楂为原料，经预处理、粉碎或不粉碎、水煮提取、过滤、浓缩，添加或不添加麦芽糊精调配、干燥、包装等工艺加工而成的粉状产品；

或以山楂为原料，经预处理、粉碎或不粉碎、水煮提取、过滤、浓缩、包装等工艺加工而成的半固态膏状产品。

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。

河南康东莱健康产业有限公司

QB