

备案号：34202300195S

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16日

# Q/BWL

柏维力生物技术（安徽）股份有限公司食品安全企业标准

Q/BWL 0127S—2023

代替Q/BWL 0127S—2022

## 直饮粉方便食品

安徽省卫生健康委员会

2023-01-06 发布

2023-01-16 实施

柏维力生物技术（安徽）股份有限公司发布



# 前 言



本标准所有内容应符合强制性国家标准、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。

本企业对本标准的合法性、真实性、准确性、技术合理性和实施后果负责。

本标准依据《中华人民共和国食品安全法》、GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求，参照GB 19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》、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（含第1号修改单）》、GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》进行编制。

本标准代替Q/BWL 0127S-2022《直饮粉方便食品》（备案号：34202202573S），与原标准相比，主要修改如下：

——规范性引用文件，进一步规范、更新、调整；

——术语和定义，进一步规范、更新、调整。

本标准由柏维力生物技术（安徽）股份有限公司提出起草并负责解释。

本标准主要起草人：刘延辉、魏光洲、马广婷、李昌俊、余茂宁。

本标准于2019年07月23日首次发布；

本标准于2021年03月08日第一次修订；

本标准于2021年06月11日第二次修订；

本标准于2022年02月17日第三次修订；

本标准于2022年05月07日第四次修订；

本标准于2023年01月06日第五次修订。

本标准有效期三年。

# 直饮粉方便食品

## 1 范围

本标准规定了直饮粉方便食品的术语和定义、技术要求、食品添加剂、食品营养强化剂，生产加工过程的卫生要求，检验规则，标签、标志、标识、说明书、包装、运输、贮存、保质期和食品召回管理。

本标准适用于第3章术语、定义和分类中规定的产品。

## 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 1886.355	食品安全国家标准	食品添加剂	甜菊糖苷
GB 1886.77	食品安全国家标准	食品添加剂	罗汉果甜苷
GB 1886.234	食品安全国家标准	食品添加剂	木糖醇
GB 1886.235	食品安全国家标准	食品添加剂	柠檬酸
GB 1886.98	食品安全国家标准	食品添加剂	乳糖醇（又名4-β-D吡喃半乳糖-D-山梨醇）
GB 8270	食品安全国家标准	食品添加剂	甜菊糖苷
GB 28307	食品安全国家标准	食品添加剂	麦芽糖醇和麦芽糖醇液（含1号修改单）
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	（含第1号修改单）
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 4789.3	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 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 5009.22	食品安全国家标准	食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定	
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 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范	

GB 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB 25544	食品安全国家标准 食品添加剂 DL-苹果酸
GB 26404	食品安全国家标准 食品添加剂 赤藓糖醇
GB 25576	食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化硅
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 预包装食品中致病菌限量
GB 29938	食品安全国家标准 食品用香料通则
GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB/T 23529	海藻糖
QB/T 4486	异麦芽酮糖醇
QB/T 4572	酵母β-葡聚糖
QB/T 5503	壳寡糖
NY/T 605	焙炒咖啡
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

国家市场监督管理总局（原国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号）《定量包装商品计量监督管理方法》

国家市场监督管理总局（原国家质量监督检验检疫总局令第12号）《食品召回管理办法》

卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知（卫法监发[2002]51号）

卫生部关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告（卫生部公告2004年第17号）

卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等7种新资源食品的公告（卫生部公告2008年第12号）

卫生部关于批准低聚半乳糖等新资源食品的公告（卫生部公告2008年第20号）

卫生部关于批准金花茶、显脉旋覆花（小黑药）等5种物品为新资源食品的公告（卫生部公告2010年第9号）

卫生部关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（卫生部公告2012年第17号）

卫生部关于批准茶树花等7种新资源食品的公告（卫生部公告2013年第1号）

卫计委关于批准乳木果油等10种新食品原料的公告（卫计委公告2017年第7号）

卫健委关于批准黑果腺肋花楸果等2种新食品原料的公告（卫健委公告2018年第10号）

### 3 术语和定义

#### 3.1 直饮粉方便食品

以叶黄素酯、角豆提取物、瓜拉纳提取物、咖啡粉、速溶绿茶粉、速溶红茶粉、速溶乌龙茶粉、速溶凉茶粉、红葡萄浓缩粉、刺梨粉、酸枣仁粉、壳寡糖、人参（人参种植）粉、山药粉、山楂粉、甘草粉、余甘子粉、沙棘粉、阿胶肽、罗汉果粉、金银花粉、枳椇子粉、枸杞子粉、茯苓粉、胖大海粉、荷叶粉、玉竹粉、黄精粉、葛根粉、桑叶粉、球状念珠藻（葛仙米）粉、酵母-β葡聚糖、N-乙酰神经氨酸、淡竹叶粉、海藻糖等中的一种或多种为主要原料，添加或不添加针叶樱桃果汁粉、蓝莓果汁粉、蔓越莓粉、白葡萄果汁

粉、提子粉、接骨木莓浓缩果汁粉、覆盆子粉、红甜菜汁粉、苹果汁粉、玫瑰茄粉、血橙粉、玫瑰花粉（重瓣红玫瑰）、西柚果汁粉、柠檬粉、水蜜桃果粉、草莓果粉、菠萝（凤梨）果粉、黑果腺肋花楸果（野樱莓）果粉、桑葚果粉、诺丽果粉、阿萨伊果粉、西梅果粉、柑橘果粉等水果粉及二氧化硅和矫味剂（赤藓糖醇、木糖醇、异麦芽酮糖醇、柠檬酸、DL-苹果酸、罗汉果甜苷、甜菊糖苷、麦芽糖醇、乳糖醇）等食品添加剂中的一种或多种为辅料，经粉碎、配料、制粒、干燥、混合、包装等工艺制成的方便即食或冲泡简易加热即食类直饮粉方便食品。

### 3.2 直饮粉方便食品分类

#### 3.2.1 果蔬直饮粉方便食品

#### 3.2.2 风味果蔬直饮粉方便食品

## 4 技术要求

### 4.1 原辅材料质量要求

- 4.1.1 咖啡粉：应符合 NY/T 605 的规定；
- 4.1.2 赤藓糖醇：应符合 GB 26404 的规定；
- 4.1.3 木糖醇：应符合 GB 1886.234 的规定；
- 4.1.4 异麦芽酮糖醇：应符合 QB/T 4486 和《卫生部关于批准低聚半乳糖等新资源食品的公告（卫生部公告 2008 年第 20 号）》的规定并与其实质等同；
- 4.1.5 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的规定；
- 4.1.6 DL-苹果酸：应符合 GB 25544 的规定；
- 4.1.7 罗汉果甜苷：应符合 GB 1886.77 的规定；
- 4.1.8 甜菊糖苷：应符合 GB 8270 或 GB 1886.355 的规定；
- 4.1.9 麦芽糖醇：应符合 GB 28307 的规定；
- 4.1.10 壳寡糖：应符合 QB/T 5503 的规定；
- 4.1.11 乳糖醇：应符合 GB 1886.98 的规定；
- 4.1.12 海藻糖：应符合 GB/T 23529 的规定；
- 4.1.13 酵母β-葡聚糖：应符合 QB/T 4572 的规定；
- 4.1.14 N-乙酰神经氨酸：应符合《卫计委关于批准乳木果油等 10 种新食品原料的公告（卫计委公告 2017 年第 7 号）》的规定并与其实质等同；
- 4.1.15 球状念珠藻（葛仙米）粉：应符合《卫健委关于批准黑果腺肋花楸果等 2 种新食品原料的公告（卫健委公告 2018 年第 10 号）》的规定并与其实质等同；
- 4.1.16 叶黄素酯：应符合《卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告（卫生部公告 2008 年第 12 号）》的规定并与其实质等同；
- 4.1.17 玫瑰茄粉：应符合《卫生部关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告（卫生部公告 2004 年第 17 号）》的规定并与其实质等同；
- 4.1.18 酸枣仁粉、山药粉、山楂粉、甘草粉、余甘子粉、沙棘粉、阿胶肽、罗汉果粉、金银花粉、枳椇子粉、枸杞子粉、茯苓粉、胖大海粉、荷叶粉、玉竹粉、黄精粉、葛根粉、桑叶粉、淡竹叶粉：应符合《卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知（卫法监发[2002]51 号）》的规定并与其实质等同；
- 4.1.19 人参粉（人工种植）应符合《卫生部关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（卫生部公告 2012 年第 17 号）》的规定并与其实质等同；
- 4.1.20 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定；
- 4.1.21 瓜拉纳提取物应符合 GB 29938 的规定；
- 4.1.22 接骨木莓浓缩果汁粉、角豆提取物、速溶绿茶粉、速溶红茶粉、速溶乌龙茶粉、速溶凉茶粉、红葡萄浓缩粉、刺梨粉、针叶樱桃果汁粉、蓝莓果汁粉、蔓越莓粉、



白葡萄果汁粉、提子粉、覆盆子粉、红甜菜汁粉、苹果汁粉、血橙粉、玫瑰花粉（重瓣红玫瑰）、西柚果汁粉、柠檬粉、水蜜桃果粉、草莓果粉、菠萝（凤梨）果粉、黑果腺肋花楸果（野樱莓）果粉、桑葚果粉、诺丽果粉、阿萨伊果粉、西梅果粉、柑橘果粉等应符合相应的安全标准和（或）有关规定；

4.1.23 其余新食品原料应符合卫生部公告要求及相应的安全标准和（或）有关规定；

4.1.24 使用的原料应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 以及相应的食品安全标准和/或有关规定；不得添加非食用物质。

4.2 感官要求：感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	要 求	检 验 方 法
色 泽	具有该产品应有的正常色泽。	取适量被测样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下检查有无异物。问其气味，用温开水漱口，品尝其滋味。在明亮处，目测方法进行色泽、状态项目的检验。
滋味、气味	具有该产品应有的气味和滋味，无异味。	
状态	无霉变，无正常视力可见外来异物。	

4.3 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	≤ 10.0	GB 5009.3
总砷(以 As 计), (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
铅(以 Pb 计), (mg/kg)	≤ 0.45	GB 5009.12
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> /(μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22
食品添加剂	应符合 GB 2760 及国家有关规定和公告	
其它污染物限量	应符合 GB 2762 的规定及国家有关规定和公告	
其他真菌毒素限量、农药最大残留限量	应符合 GB 2761、GB 2763 及相关国家公告的规定	

4.4 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 <sup>a</sup> 及限量				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>3</sup>	5×10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3

霉菌，CFU/g	≤50	GB 4789.15
<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。		

4.5 致病菌限量：应符合表 4 的规定。

表 4 致病菌限量指标

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0*25g	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	10	100	GB 4789.10

<sup>a</sup>样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。  
注：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 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。

#### 4.6 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令（2005）第 75 号）《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按照 JJF 1070 的规定检验。

### 5 食品添加剂和营养强化剂

- 5.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 中固体饮料类别和（或）有关规定。  
5.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 中固体饮料类别和（或）有关规定。

### 6 产品加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 7 检验规则

#### 7.1 抽样

具有相同生产日期（或批号）、包装规格和净含量，品质一致，并在同一地点，同一期间内加工包装的产品集合为一批次：超市相同进货渠道、同一品种、一次接收的产品作为一个批次。从每一批次中随机抽取 1kg 样品，平均分为两份，一份检验，一份备查。

#### 7.2 检验分类：检验分出厂检验和型式检验。

##### 7.2.1 出厂检验

每批产品应由生产厂质检部门按本标准规定检验，并附有产品质量检验合格证后方可出厂。出厂检验项目有感官、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量、标签。

##### 7.2.2 型式检验

型式检验每年一次，或当出现下列情况之一时进行检验，型式检验项目包括本标准要求的全部项目。

- 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) 前后两次抽样检验结果差异较大时；  
d) 质量监督机构提出型式检验要求时；  
e) 有关行政主管部门提出型式检验要求时；  
f) 更换生产设备或生产工艺发生改

变时；

g) 停产 6 个月以上时；

### 7.3 判定规则

检验结果全部符合本标准规定要求的，判该批产品合格。

有害物质限量指标和微生物指标有一项不合格的，判为不合格产品。

感官、理化、净含量有一项不合格的，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，则判该批产品为不合格。微生物指标有一项不合格则判为不合格品，且不得复检。

## 8 标签、标志、说明书、包装、运输、贮存、产品召回管理及保质期

### 8.1 标签、标志、说明书

应按 GB 7718 和 GB 28050 和原卫生部或者国家卫健委相关公告的规定执行，外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 8.2 包装

应采取密封、防潮包装、能保护产品品质；包装材料应干燥、清洁、无异味、无毒无害，且应符合相应的安全标准和有关规定。

### 8.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防潮、防晒；不得与有毒、有害、有异味或影响产品的质量物品混装运输。

### 8.4 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好的场所，不同类别的产品应按要求贮存。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

### 8.5 保质期

保质期以实际标签上的为准。

### 8.6 产品召回管理

按国家市场监督管理总局令第 31 号（原国家质量监督检验检疫总局令第 12 号）《食品召回管理办法》执行。

