

备案号：34202300194S

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 0179S—2023

代替Q/BWL 0179S—2022

直饮粉系列方便食品

安徽省卫生健康委

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 0179S-2022《直饮粉系列方便食品》（备案号：34202204352S），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、广州王老吉药业股份有限公司和广药王老吉（毕节）产业有限公司联合提出起草，柏维力生物技术（安徽）股份有限公司负责解释。

本标准适用单位：柏维力生物技术（安徽）股份有限公司、广州王老吉药业股份有限公司和广药王老吉（毕节）产业有限公司。

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2021年09月30日首次发布；

本标准于2022年05月07日第一次修订；

本标准于2022年08月01日第二次修订；

本标准于2023年01月06日第三次修订。

本标准有效期三年。

直饮粉系列方便食品

1 范围

本标准规定了直饮粉系列方便食品的术语和定义、技术要求、食品添加剂和食品营养强化剂、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存、产品召回管理和保质期。

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 1886.77 | 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 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 14880 | 食品安全国家标准 | 食品营养强化剂使用标准 | |
| 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 25576 | 食品安全国家标准 | 食品添加剂 | 二氧化硅 |
| GB 26404 | 食品安全国家标准 | 食品添加剂 | 赤藓糖醇 |
| 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 29938 | 食品安全国家标准 | 食品用香料 | 通则 |
| GB 30616 | 食品安全国家标准 | 食品用香精 | |
| 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 | | |

NY/T 605 焙炒咖啡
 QB/T 4486 异麦芽酮糖醇
 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）

3 术语和定义

3.1 直饮粉系列方便食品

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、刺梨粉中的一种或多种为主要原料，添加或不添加针叶樱桃粉、蓝莓粉、蔓越莓果汁粉、白葡萄果汁粉、提子粉、接骨木莓果汁粉、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、柠檬粉等水果粉、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、罗汉果甜苷等）、食品用香精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系列方便食品。

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 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；
- 4.1.9 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；
- 4.1.10 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定；
- 4.1.11 瓜拉纳提取物应符合 GB 29938（食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 和国家有关公告）的规定；
- 4.1.12 接骨木莓果汁粉、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、针叶樱桃粉、蓝莓粉、蔓越莓果汁粉、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、柠檬粉等应符合相应的安全标准和/或有关规定；
- 4.1.13 食品用香精应符合 GB 30616 的规定；
- 4.1.14 使用的食品添加剂的应符合 GB 2760 和（或）有关规定；



4.1.15 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。闻其气味，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 |
| 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、表 4 的规定。

表 3 微生物指标

| 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 | 10 ⁵ | GB 4789.2 |
| 大肠菌群, CFU/g | 5 | 2 | 10 | 10 ² | GB 4789.3 |
| 霉菌, CFU/g | 5 | 2 | 50 | 10 ² | GB 4789.15 |

^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

致病菌限量：应符合表 4 的规定。

表 4 致病菌限量指标

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、包装、运输、贮存、产品召回管理及保质期

8.1 标签、标志

标签按 GB 7718 和 GB 28050 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照要求贮存。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

不安全产品召回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。

