

# Q/HBYY

## 河北养元智汇饮品股份有限公司企业标准

Q/HBYY 0010S-2021

---

调制核桃乳

备案号：130145S-2021

备案日期：2021年02月08日

有效日期：2026年02月07日

2021-01-01 发布

2021-02-01 实施

---

河北养元智汇饮品股份有限公司 发布

## 前 言

本标准的编写格式符合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。

本标准贯彻了强制性国家标准GB 7101《食品安全国家标准 饮料》、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 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 食品中致病菌限量》、GB 12695《食品安全国家标准 饮料生产卫生规范》、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》，参考了国家标准GB/T 31325《植物蛋白饮料 核桃露（乳）》、GB/T 30885《植物蛋白饮料 豆奶饮料》，本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准由河北养元智汇饮品股份有限公司提出。

本标准起草单位：河北养元智汇饮品股份有限公司。

本标准主要起草人：夏君霞、戴胜兴、赵慧博、张博、齐兵、吴彦兵、刘磊、王俊转、耿会。

本标准同时适用于受委托加工单位：河南华冠养元饮料有限公司（地址：临颍县产业集聚区纬一路与经一路交汇处东北角）、四川华冠食品有限公司（地址：四川省简阳市十里坝工业园区简新大道南路319号）、滁州华冠饮料有限公司（地址：安徽省滁州市徽州北路199号）、简阳嘉饮食品有限公司（成都市简阳市工业集中发展区凯力威工业大道南段16号）及河北养元智汇饮品股份有限公司下属子公司——安徽滁州养元饮品有限公司（地址：安徽省滁州市开发区城东工业园世纪大道北侧、杭州路西侧）、江西鹰潭养元智汇饮品有限公司（地址：江西鹰潭高新技术产业开发区龙岗产业园五经路旁）。

本标准于2021年01月01日由河北养元智汇饮品股份有限公司王连龙批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2021年01月01日首次发布。

# 调制核桃乳

## 1 范围

本标准规定了调制核桃乳的技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标识、包装、贮存、运输和保质期。

本标准适用于以水（经反渗透制得）、核桃仁主要原料，添加或者不添加大豆、速溶豆粉、大豆分离蛋白、大豆蛋白粉、大豆膳食纤维粉、豌豆、鹰嘴豆、菜籽油、核桃油、核桃肽、核桃蛋白、巴旦木、杏仁、花生、腰果、红枣、夏威夷果、开心果、榛子、松仁、板栗、燕麦、藜麦、大米、玉米、小米、葛根粉、芝麻、亚麻籽、奇亚籽、人参、玛咖粉、椰子浆、椰子油、椰子粉、果蔬纤维、果酱、果蔬粉、果蔬汁、浓缩果蔬汁（浆）、茶粉、茶浓缩液、速溶茶、红茶、绿茶、茉莉花茶、抹茶、乌龙茶、咖啡浓缩液、咖啡粉、可可粉、巧克力、脱脂乳粉、全脂乳粉、稀奶油、加糖炼乳、生牛乳、米酒、黄酒、威士忌、白酒、白兰地、朗姆酒、N-乙酰神经氨酸、燕麦β-葡聚糖、植物甾醇酯、植物甾醇、植物甾醇酯、低聚半乳糖、低聚木糖、异麦芽酮糖醇、酵母β-葡聚糖、DHA藻油、DHA鱼油、中链甘油三酯、车前子壳粉、γ-氨基丁酸、菊粉、茶叶茶氨酸、磷脂酰丝氨酸、叶黄素酯、胶原蛋白肽、抗性糊精、低聚果糖、低聚异麦芽糖、白砂糖、食用葡萄糖、结晶果糖、果葡糖浆、食用盐中的一种或几种，添加或者不添加适量的乳化剂（辛烯基琥珀酸淀粉钠、辛癸酸甘油酯、柠檬酸脂肪酸甘油酯、单硬脂酸甘油酯、单、双硬脂酸甘油酯、单、双甘油脂肪酸酯、酪氨酸钠、磷脂、酶解大豆磷脂、改性大豆磷脂、蔗糖脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、聚甘油脂肪酸酯、琥珀单酸甘油酯、硬脂酰乳酸钠、乳酸脂肪酸甘油酯）、增稠剂（β-环状糊精、可溶性大豆多糖、淀粉磷酸酯钠、酸处理淀粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基淀粉、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、阿拉伯胶、结冷胶、羧甲基纤维素钠、褐藻酸钠、海藻酸钾、槐豆胶、海藻酸丙二醇酯、卡拉胶、亚麻籽胶、刺云实胶、琼脂、果胶、明胶、黄原胶、瓜尔胶、聚葡萄糖、羟丙基二淀粉磷酸酯、微晶纤维素）、着色剂（姜黄）、甜味剂（赤藓糖醇、木糖醇、山梨糖醇和山梨糖醇液、三氯蔗糖、安赛蜜、罗汉果甜苷、甜菊糖苷、麦芽糖醇和麦芽糖醇液、异麦芽酮糖）、抗氧化剂（维生素E、茶多酚、抗坏血酸、抗坏血酸钠、抗坏血酸钙、D-异抗坏血酸及其钠盐）、防腐剂（苯甲酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素）、酸度调节剂（碳酸钾、碳酸氢钾、磷酸氢二钾、碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、冰乙酸、乳酸、L(+)-酒石酸、dl-酒石酸、乳酸钠、L-苹果酸、DL-苹果酸、DL-苹果酸钠、磷酸、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、葡萄糖酸钠）、营养强化剂（葡萄糖酸锌、葡萄糖酸亚铁、L-乳酸钙、硫酸镁、烟酰胺、烟酸、焦磷酸铁、磷酸三钙、酪蛋白磷酸肽、碳酸钙、磷酸氢钙、醋酸维生素A、维生素D<sub>3</sub>、维生素B<sub>1</sub>、维生素B<sub>2</sub>、维生素B<sub>6</sub>、维生素B<sub>12</sub>、维生素E）、食品用香精、复配增稠剂中的一种或几种，经磨浆、调配、均质、灌装（或充氮气）、高温杀菌（121℃~124℃,15min~30min），或经磨浆、调配、均质、褐变（120℃-137℃, 5-15min）或不褐变，二次调配或不调配、均质或不均质、超高温瞬时杀菌（135℃~145℃,5s~20s）、无菌灌装（或充氮气）制得的调制核桃乳。

## 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 1353 玉米
- GB/T 1536 菜籽油
- GB 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠
- GB 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠
- GB 1886.3 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸氢钙
- GB 1886.4 食品安全国家标准 食品添加剂 六偏磷酸钠
- GB 1886.10 食品安全国家标准 食品添加剂 冰乙酸 (又名冰醋酸)
- GB 1886.15 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸
- GB 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠
- GB 1886.27 食品安全国家标准 食品添加剂 蔗糖脂肪酸酯
- GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠
- GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 1886.40 食品安全国家标准 食品添加剂 L-苹果酸
- GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
- GB 1886.42 食品安全国家标准 食品添加剂 d1-酒石酸
- GB 1886.43 食品安全国家标准 食品添加剂 抗坏血酸钙
- GB 1886.44 食品安全国家标准 食品添加剂 抗坏血酸钠
- GB 1886.49 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸
- GB 1886.60 食品安全国家标准 食品添加剂 姜黄
- GB 1886.65 食品安全国家标准 食品添加剂 单、双甘油脂肪酸酯
- GB 1886.77 食品安全国家标准 食品添加剂 罗汉果甜苷
- GB 1886.86 食品安全国家标准 食品添加剂 刺云实胶
- GB 1886.92 食品安全国家标准 食品添加剂 硬脂酰乳酸钠
- GB 1886.93 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸脂肪酸甘油酯
- GB 1886.103 食品安全国家标准 食品添加剂 微晶纤维素
- GB 1886.169 食品安全国家标准 食品添加剂 卡拉胶
- GB 1886.173 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸
- GB 1886.175 食品安全国家标准 食品添加剂 亚麻籽胶 (又名富兰克胶)
- GB 1886.178 食品安全国家标准 食品添加剂 聚甘油脂肪酸酯
- GB 1886.180 食品安全国家标准 食品添加剂  $\beta$ -环状糊精
- GB 1886.182 食品安全国家标准 食品添加剂 异麦芽酮糖
- GB 1886.184 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠
- GB 1886.185 食品安全国家标准 食品添加剂 琥珀酸单甘油酯
- GB 1886.187 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨糖醇和山梨糖醇液
- GB 1886.211 食品安全国家标准 食品添加剂 茶多酚 (又名维多酚)
- GB 1886.214 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钙 (包括轻质和重质碳酸钙)
- GB 1886.212 食品安全国家标准 食品添加剂 酪氨酸钠
- 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 1886.232 食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠
- GB 1886.233 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素E
- 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 1886.238 食品安全国家标准 食品添加剂 改性大豆磷脂
- GB 1886.239 食品安全国家标准 食品添加剂 琼脂
- GB 1886.243 食品安全国家标准 食品添加剂 海藻酸钠(又名褐藻酸钠)
- GB 1886.247 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钾
- GB 1903.10 食品安全国家标准 食品营养强化剂 葡萄糖酸亚铁
- GB 1903.16 食品安全国家标准 食品营养强化剂 焦磷酸铁
- GB 1903.31 食品安全国家标准 食品营养强化剂 醋酸视黄酯 (醋酸维生素 A)
- GB 1903.37 食品安全国家标准 食品营养强化剂 柠檬酸铁
- GB 1903.45 食品安全国家标准 食品营养强化剂 烟酰胺
- GB 1903.50 食品安全国家标准 食品营养强化剂 胆钙化醇 (维生素 D<sub>3</sub>)
- GB 1986 食品添加剂 单、双硬脂酸甘油酯
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- 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/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- 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 食品中锡的测定
- GB/T 5009.183 植物蛋白饮料中脲酶的定性测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 5750.5 生活饮用水标准检验方法 无机非金属指标
- GB/T 5835 干制红枣
- GB 6783 食品安全国家标准 食品添加剂 明胶
- GB 8270 食品安全国家标准 食品添加剂 甜菊糖苷
- GB 8820 食品安全国家标准 食品添加剂 葡萄糖酸锌
- GB 9678.2 食品安全国家标准 巧克力、代可可脂巧克力及其制品
- GB/T 11766 小米
- GB/T 11856 白兰地
- GB/T 11857 威士忌
- GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
- GB 13102 食品安全国家标准 炼乳
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB/T 13662 黄酒
- GB/T 13738.1 红茶 第1部分: 红碎茶
- GB/T 13738.2 红茶 第2部分: 工夫红茶
- GB/T 13738.3 红茶 第3部分: 小种红茶
- GB/T 14456.1 绿茶 第1部分: 基本要求

- GB/T 14456.3 绿茶 第3部分：中小叶种绿茶
- GB/T 14456.4 绿茶 第4部分：珠茶
- GB/T 14456.5 绿茶 第5部分：眉茶
- GB/T 14456.6 绿茶 第6部分：蒸青茶
- GB 14751 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 B<sub>1</sub>(盐酸硫胺)
- GB 14752 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 B<sub>2</sub>(核黄素)
- GB 14753 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 B<sub>6</sub>(盐酸吡哆醇)
- GB 14754 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 C(抗坏血酸)
- GB 14757 食品安全国家标准 食品添加剂 烟酸
- GB 15612 食品添加剂 蒸馏单硬脂酸甘油酯
- GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液(汁、浆)
- GB/T 18738 速溶豆粉和豆奶粉
- GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
- GB 19301 食品安全国家标准 生乳
- GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
- GB 19646 食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油
- GB 20371 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白
- GB/T 20706 可可粉
- GB/T 20825 老白干香型白酒
- GB/T 20880 食用葡萄糖
- GB/T 20881 低聚异麦芽糖
- GB/T 20882 果葡糖浆
- GB/T 22292 茉莉花茶
- GB/T 22327 核桃油
- GB/T 22474 果酱
- GB/T 22493 大豆蛋白粉
- GB/T 22494 大豆膳食纤维粉
- GB/T 23528 低聚果糖
- GB 25531 食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖
- GB 25533 食品安全国家标准 食品添加剂 果胶
- GB 25535 食品安全国家标准 食品添加剂 结冷胶
- GB 25537 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸钠(溶液)
- GB 25539 食品安全国家标准 食品添加剂 双乙酰酒石酸单双甘油酯
- GB 25540 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾
- GB 25541 食品安全国家标准 食品添加剂 聚葡萄糖
- GB 25544 食品安全国家标准 食品添加剂 DL-苹果酸
- GB 25545 食品安全国家标准 食品添加剂 L(+)-酒石酸
- GB 25555 食品安全国家标准 食品添加剂 L-乳酸钙
- GB 25557 食品安全国家标准 食品添加剂 焦磷酸钠
- GB 25558 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸三钙
- GB 25561 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸氢二钾
- GB 25566 食品安全国家标准 食品添加剂 三聚磷酸钠
- GB 25588 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钾
- GB 26404 食品安全国家标准 食品添加剂 赤藓糖醇
- GB 26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则
- GB/T 26762 结晶果糖、固体果葡糖

GB 28302	食品安全国家标准	食品添加剂	辛, 癸酸甘油酯
GB 28303	食品安全国家标准	食品添加剂	辛烯基琥珀酸淀粉钠
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
GB 28401	食品安全国家标准	食品添加剂	磷脂
GB 28403	食品安全国家标准	食品添加剂	瓜尔胶
GB/T 29602	固体饮料		
GB 29202	食品安全国家标准	食品添加剂	氮气
GB 29207	食品安全国家标准	食品添加剂	硫酸镁
GB 29925	食品安全国家标准	食品添加剂	醋酸酯淀粉
GB 29926	食品安全国家标准	食品添加剂	磷酸酯双淀粉
GB 29927	食品安全国家标准	食品添加剂	氧化淀粉
GB 29928	食品安全国家标准	食品添加剂	酸处理淀粉
GB 29929	食品安全国家标准	食品添加剂	乙酰化二淀粉磷酸酯
GB 29930	食品安全国家标准	食品添加剂	羟丙基淀粉
GB 29931	食品安全国家标准	食品添加剂	羟丙基二淀粉磷酸酯
GB 29932	食品安全国家标准	食品添加剂	乙酰化双淀粉己二酸酯
GB 29933	食品安全国家标准	食品添加剂	氧化羟丙基淀粉
GB 29936	食品安全国家标准	食品添加剂	淀粉磷酸酯钠
GB 29945	食品安全国家标准	食品添加剂	槐豆胶(刺槐豆胶)
GB 29949	食品安全国家标准	食品添加剂	阿拉伯胶
GB 29951	食品安全国家标准	食品添加剂	柠檬酸脂肪酸甘油酯
GB 29988	食品安全国家标准	食品添加剂	海藻酸钾(褐藻酸钾)
GB/T 30357.1	乌龙茶	第1部分: 基本要求	
GB/T 30357.2	乌龙茶	第2部分: 铁观音(含第1号修改单)	
GB/T 30357.3	乌龙茶	第3部分: 黄金桂	
GB/T 30357.4	乌龙茶	第4部分: 水仙	
GB/T 30357.5	乌龙茶	第5部分: 肉桂	
GB/T 30357.6	乌龙茶	第6部分: 单丛	
GB/T 30357.7	乌龙茶	第7部分: 佛手	
GB 30607	食品安全国家标准	食品添加剂	酶解大豆磷脂
GB 30608	食品安全国家标准	食品添加剂	DL-苹果酸钠
GB 30616	食品安全国家标准	食品用香精	
GB/T 30637	食用葛根粉		
GB/T 31121	果蔬汁类及其饮料		
GB 31617	食品安全国家标准	食品营养强化剂	酪蛋白磷酸肽
GB 31645	食品安全国家标准	胶原蛋白肽	
GB/T 34778	抹茶		
GB/T 35545	低聚木糖		
QB/T 4067	食品工业用速溶茶		
QB/T 4068	食品工业用茶浓缩液		
QB/T 4484	葡萄糖酸钠		
QB/T 4486	异麦芽酮糖醇		
QB/T 4572	酵母 $\beta$ -葡聚糖		
QB/T 4587	$\gamma$ -氨基丁酸		
QB/T 5027	果蔬纤维		
QB/T 5333	朗姆酒		

- NY/T 230 椰子油  
 NY/T 285 绿色食品 豆类  
 NY/T 605 焙炒咖啡  
 NY/T 1884 绿色食品 果蔬粉  
 NY/T 1885 绿色食品 米酒  
 NY/T 2672 茶粉  
 DB46/T 69 椰子粉  
 DB46/T 107 椰子浆  
 LS/T 3301 可溶性大豆多糖  
 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令第 75 号《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 123 号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》  
 卫生部公告 2008 年第 12 号《关于批准叶黄素酯等 7 种新资源食品的公告》  
 卫生部公告 2008 年第 20 号《关于批准低聚半乳糖等新资源食品的公告》  
 卫生部公告 2009 年第 5 号《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》  
 卫生部公告 2009 年第 12 号《关于批准  $\gamma$ -氨基丁酸等 6 种物质为新资源食品的公告》  
 卫生部公告 2009 年第 18 号《关于批准鱼油等 7 种物品为新资源食品的公告》  
 卫生部公告 2010 年第 3 号《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》  
 卫生部公告 2010 年第 9 号《关于批准酵母  $\beta$ -葡聚糖等 5 种物品为新资源食品的公告》  
 卫生部公告 2010 年第 15 号《关于批准磷脂酰丝氨酸等 3 种物品为新资源食品的公告》  
 卫生部公告 2010 年第 18 号《关于指定维生素 B<sub>12</sub> 等 14 种食品添加剂产品标准的公告》  
 卫生部公告 2012 年第 16 号《关于批准中长链脂肪酸食用油和小麦低聚肽作为新资源食品等的公告》  
 国家卫生计生委公告 2014 年第 10 号《关于批准圆苞车前子壳等 6 种新食品原料的公告》  
 国家卫生计生委公告 2014 年第 15 号《关于批准茶叶茶氨酸为新食品原料等的公告》  
 国家卫生计生委公告 2014 年第 20 号《关于批准燕麦  $\beta$ -葡聚糖等 9 种新食品原料的公告》  
 国家卫生计生委公告 2017 年第 7 号《关于 N-乙酰神经氨酸等 10 种新食品原料的公告》  
 卫生部公告 2011 年第 13 号《关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告》  
 卫生部公告 2012 年第 17 号《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》

### 3 技术要求

#### 3.1 原料要求

- 3.1.1 核桃仁、巴旦木、杏仁、花生、腰果、夏威夷果、开心果、榛子、松仁、板栗、豌豆、鹰嘴豆、芝麻、亚麻籽应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.2 燕麦、藜麦、大米应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.3 玉米应符合 GB 1353 的规定。
- 3.1.4 小米应符合 GB/T 11766 的规定。
- 3.1.5 食用葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 3.1.6 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

- 3.1.7 大豆应符合 GB 1352 的规定。
- 3.1.8 速溶豆粉应符合 GB/T 18738 的规定。
- 3.1.9 核桃蛋白、大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 3.1.10 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 3.1.11 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 3.1.12 菜籽油应符合 GB/T 1536 的规定。
- 3.1.13 核桃油应符合 GB/T 22327 的规定。
- 3.1.14 核桃肽应符合附录 E 的规定。
- 3.1.15 奇亚籽、车前子壳粉应符合国家卫生计生委公告 2014 年第 10 号《关于批准圆苞车前子壳等 6 种新食品原料的公告》。
- 3.1.16 人参应符合卫生部公告 2012 年第 17 号《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》规定。
- 3.1.17 玛咖粉应符合卫生部公告 2011 年 第 13 号《关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告》。
- 3.1.18 椰子粉应符合 DB46/T 69 的规定。
- 3.1.19 椰子浆应符合 DB46/T 107 的规定。
- 3.1.20 椰子油应符合 NY/T 230 的规定。
- 3.1.21 果蔬纤维应符合 QB/T 5027 的规定。
- 3.1.22 果酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 3.1.23 果蔬粉应符合 NY/T 1884、GB/T 29602、附录 D 的规定。
- 3.1.24 果蔬汁、浓缩果蔬汁（浆）应符合 GB/T 31121、GB 17325 的规定。
- 3.1.25 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 3.1.26 茶浓缩液应符合 QB/T 4068 的规定。
- 3.1.27 速溶茶应符合 QB/T 4067 的规定。
- 3.1.28 红茶应符合 GB/T 13738.1、GB/T 13738.2、GB/T 13738.3 的规定。
- 3.1.29 绿茶应符合 GB/T 14456.1、GB/T 14456.3、GB/T 14456.4、GB/T 14456.5、GB/T 14456.6 的规定。
- 3.1.30 茉莉花茶应符合 GB/T 22292 的规定。
- 3.1.31 抹茶应符合 GB/T 34778 的规定。
- 3.1.32 乌龙茶应符合 GB/T 30357.1、GB/T 30357.2、GB/T 30357.3、GB/T 30357.4、GB/T 30357.5、GB/T 30357.6、GB/T 30357.7 的规定。
- 3.1.33 咖啡浓缩液应符合 GB 17325 的规定。

- 3.1.34 咖啡粉应符合 NY/T 605 的规定。
- 3.1.35 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 3.1.36 巧克力应符合 GB 9678.2 的规定。
- 3.1.37 脱脂乳粉、全脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 3.1.38 稀奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 3.1.39 加糖炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 3.1.40 生牛乳应符合 GB 19301 的规定。
- 3.1.41 米酒应符合 NY/T 1885 的规定。
- 3.1.42 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 3.1.43 白酒应符合 GB/T 20825 的规定。
- 3.1.44 朗姆酒应符合 QB/T 5333 的规定。
- 3.1.45 白兰地应符合 GB/T 11856 的规定。
- 3.1.46 威士忌应符合 GB/T 11857 的规定。
- 3.1.47 N-乙酰神经氨酸应符合国家卫生计生委 2017 年第 7 号《关于 N-乙酰神经氨酸等 10 种新食品原料的公告》。
- 3.1.48 燕麦 β-葡聚糖应符合国家卫生计生委公告 2014 年第 20 号《关于批准燕麦 β-葡聚糖等 9 种新食品原料的公告》的规定。
- 3.1.49 植物甾醇酯应符合卫生部公告 2008 年第 20 号《关于批准低聚半乳糖等新资源食品的公告》的规定。
- 3.1.50 植物甾醇、植物甾醇酯应符合卫生部公告 2010 年第 3 号《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》的规定。
- 3.1.51 低聚半乳糖应符合附录 A、卫生部公告 2008 年第 20 号《关于批准低聚半乳糖等新资源食品的公告》的规定。
- 3.1.52 低聚木糖应符合 GB/T 35545、卫生部公告 2008 年第 12 号《关于批准叶黄素酯等 7 种新资源食品的公告》的规定。
- 3.1.53 异麦芽酮糖醇应符合 QB/T 4486、卫生部公告 2008 年第 20 号《关于批准低聚半乳糖等新资源食品的公告》的规定。
- 3.1.54 酵母 β-葡聚糖应符合 QB/T 4572、卫生部公告 2010 年第 9 号《关于批准酵母 β-葡聚糖等 5 种物品为新资源食品的公告》的规定。
- 3.1.55 DHA 藻油应符合附录 F、卫生部公告 2010 年第 3 号《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》的规定。
- 3.1.56 DHA 鱼油应符合卫生部公告 2009 年第 18 号《关于批准鱼油等 7 种物品为新资源食品的公告》。

- 3.1.57 中链甘油三酯应符合卫生部公告 2012 年第 16 号《关于批准中长链脂肪酸食用油和小麦低聚肽作为新资源食品等的公告》。
- 3.1.58  $\gamma$ -氨基丁酸应符合 QB/T 4587、卫生部公告 2009 年第 12 号《关于批准  $\gamma$ -氨基丁酸等 6 种物质为新资源食品的公告》的规定。
- 3.1.59 菊粉应符合附录 B、卫生部公告 2009 年第 5 号《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》的规定。
- 3.1.60 茶叶茶氨酸应符合附录 G、国家卫生计生委公告 2014 年第 15 号《关于批准茶叶茶氨酸为新食品原料等的公告》的规定。
- 3.1.61 磷脂酰丝氨酸应符合附录 H、卫生部公告 2010 年第 15 号《关于批准磷脂酰丝氨酸等 3 种物品为新资源食品的公告》的规定。
- 3.1.62 叶黄素酯应符合卫生部公告 2008 年第 12 号《关于批准叶黄素酯等 7 种新资源食品的公告》的规定。
- 3.1.63 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 3.1.64 抗性糊精应符合附录 C 的规定。
- 3.1.65 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 3.1.66 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 3.1.67 白砂糖应符合 GB 13104、GB/T 317 的规定。
- 3.1.68 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 3.1.69 结晶果糖应符合 GB/T 26762 的规定。
- 3.1.70 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 的规定。
- 3.1.71 食用盐应符合 GB 2721、GB/T 5461 的规定。
- 3.1.72 原料水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.73 上述原辅料还应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

### 3.2 感官要求

应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
色泽	呈添加原料应有的色泽，或带有添加辅料的相应色泽	取约 50mL 混合均匀的被测样品于无色透明的容器中，置于明亮处，迎光观察其组织状态、色泽及有无杂质。在室温下，开启包装容器后，立即嗅其香味；取一定量混合均匀的被测样品，品尝滋味
滋味、气味	具有与添加原辅料相符的滋味和气味，无异味	
组织状态	呈均匀细腻的乳浊液，久置后允许有少量沉淀及少量脂肪上浮，但摇匀后仍均匀一致	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

### 3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	要 求	检验方法
蛋白质/(g/100g) $\geq$	0.55	GB 5009.5
脂肪/(g/100g) $\geq$	0.4	GB 5009.6
锡(以 Sn 计) <sup>a</sup> /(mg/kg) $\leq$	150	GB 5009.16
铅(以 Pb 计)/(mg/kg) $\leq$	0.2	GB 5009.12
脲酶活性 <sup>b</sup>	阴性	GB/T 5009.183
氰化物(以 HCN 计) <sup>c</sup> /(mg/kg) $\leq$	0.05	GB/T 5750.5
<sup>a</sup> 仅限于采用镀锡薄板容器包装的食品。 <sup>b</sup> 仅适用于以大豆为原料的产品的饮料。 <sup>c</sup> 仅限于添加杏仁的产品。 注：其他污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定		

### 3.4 微生物指标

3.4.1 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法检验。

3.4.2 非经商业无菌生产的产品应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量（若非指定，均以 CFU/mL 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25mL	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10 第二法
霉菌 $\leq$	20				GB 4789.15
酵母 $\leq$	20				
<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1、GB/T 4789.21 执行；					

### 3.5 净含量

符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，按JJF 1070中密度法的规定测定。

## 4 食品添加剂

### 4.1 食品添加剂质量

#### 4.1.1 单一食品添加剂质量

辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定，柠檬酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 29951 的规定，酪氨酸钠应符合 GB 1886.212 的规定，磷脂应符合 GB 28401 的规定，单、双硬脂酸甘油酯应符合 GB 1986 的规定，单硬脂酸甘油酯应符合 GB 15612 的规定，单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定，酶解大豆磷脂应符合 GB 30607 的规定，改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的

规定, 辛, 癸酸甘油酯应符合 GB 28302 的规定, 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定, 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定, 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定, 琥珀酸单甘油酯应符合 GB 1886.185 的规定, 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定, 乳酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 1886.93 的规定,  $\beta$ -环状糊精应符合 GB 1886.180 的规定, 可溶性大豆多糖应符合 LS/T 3301 的规定, 淀粉磷酸酯钠应符合 GB 29936 的规定, 酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定, 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定, 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定, 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定, 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定, 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定, 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定, 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定, 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定, 结冷胶应符合 GB 25535 的规定, 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定, 褐藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定, 海藻酸钾应符合 GB 29988 的规定, 槐豆胶应符合 GB 29945 的规定, 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定, 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定, 亚麻籽胶应符合 GB 1886.175 的规定, 刺云实胶应符合 GB 1886.86 的规定, 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定, 果胶应符合 GB 25533 的规定, 明胶应符合 GB 6783 的规定, 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定, 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定, 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定, 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定, 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定, 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定, 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定, 山梨糖醇和山梨糖醇液应符合 GB 1886.187 的规定, 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定, 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定, 安赛蜜应符合 GB 25540 的规定, 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定, 异麦芽酮糖应符合 GB 1886.182 的规定, 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定, 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定, 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定, 茶多酚应符合 GB 1886.211 的规定, 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定, D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定, 抗坏血酸钙应符合 GB 1886.43 的规定, 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定, 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定, 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定, 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定, 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定, 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定, 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定, 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定, 磷酸氢二钾应符合 GB 25561 的规定, 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定, 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定, L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定, DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定, 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定, 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定, d1-酒石酸应符合 GB 1886.42 的规定, L(+)-酒石酸应符合 GB 25545 的规定, DL-苹果酸钠应符合 GB 30608 的规定, 葡萄糖酸钠应符合 QB/T 4484 的规定, 碳酸氢钾应符合 GB 1886.247 的规定, 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定, 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定, 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定, 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定, L-乳酸钙应符合 GB 25555 的规定, 磷酸三钙应符合 GB 25558 的规定, 硫酸镁应符合 GB 29207 的规定, 焦磷酸铁应符合 GB 1903.16 的规定, 烟酸应符合 GB 14757 的规定, 烟酰胺应符合 GB 1903.45 的规定, 维生素 D<sub>3</sub>应符合 GB 1903.50 的规定, 酪蛋白磷酸肽应符合 GB 31617 的规定, 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定, 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定, 醋酸维生素 A 应符合 GB 1903.31 的规定, 维生素 B<sub>1</sub>应符合 GB 14751 的规定, 维生素 B<sub>2</sub>应符合 GB 14752 的规定, 维生素 B<sub>6</sub>应符合 GB 14753 的规定, 维生素 B<sub>12</sub>应符合《中华人民共和国药典》(2010 年版)和卫生部公告 2010 年第 18 号《关于指定维生素 B<sub>12</sub>等 14 种食品添加剂产品标准的公告》的规定, 食品用香精应符合 GB 30616 的规定, 食品加工助剂氮气应符合 GB 29202 的规定。

#### 4.1.2 复配食品添加剂质量

复配增稠剂应符合 GB 26687 的规定。

#### 4.2 食品添加剂和营养强化剂使用量

应符合GB 2760和GB 14880的规定。

## 5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 12695、GB 14881的规定。

## 6 检验规则

### 6.1 组批

由同一班次，同一生产线生产的包装完好的同一品种为一批。

### 6.2 出厂检验

#### 6.2.1 抽样方法和数量

每批随机抽取9罐、（盒、瓶、杯），3罐、（盒、瓶、杯）用作感官要求、净含量、理化指标的检验；6罐、（盒、瓶、杯）留样备用；微生物指标的检验抽样按照GB 4789.1、GB/T 4789.21规定执行。

#### 6.2.2 检验项目

感官要求、净含量、蛋白质、微生物（经商业无菌生产的产品检测商业无菌，非经商业无菌生产的产品检测菌落总数、大肠菌群）为每批必检项目。

6.2.3 每批产品须经本厂检验部门按标准规定的方法检验合格，出具合格检验报告后方可出厂。

### 6.3 型式检验

#### 6.3.1 抽样方法和数量

从出厂检验合格的任一批产品中，随机抽取15罐、（盒、瓶、杯），6罐、（盒、瓶、杯）用作感官要求、净含量、理化指标的检验，其中净含量测定3罐、（盒、瓶、杯）；9罐、（盒、瓶、杯）留样备用；微生物指标的检验抽样按照GB 4789.1、GB/T 4789.21规定执行。

6.3.2 检验项目为3.2~3.5规定的全部项目。

6.3.3 正常生产时，型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

- a) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
- b) 更换设备或长期停产后，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

### 6.4 判定规则

6.4.1 检验结果全部合格时，判定整批产品合格。

6.4.2 除微生物指标外，检验项目如不符合本标准时，对不合格项目从该批次产品中加倍抽样复验。复验结果仍有一项不合格，判定该批产品为不合格品。微生物指标不符合本标准时，判定该批产品为不合格品，不得复验。

## 7 标识、包装、贮存、运输、保质期

### 7.1 标识

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令第 123 号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。

7.1.2 添加新食品原料（奇亚籽、人参、玛咖粉、N-乙酰神经氨酸、燕麦β-葡聚糖、植物甾烷醇酯、植物甾醇、低聚半乳糖、低聚木糖、异麦芽酮糖醇、酵母β-葡聚糖、DHA 藻油、DHA 鱼油、中链甘油三酯、车前子壳粉、γ-氨基丁酸、菊粉、茶叶茶氨酸、磷脂酰丝氨酸、叶黄素酯）的产品，应根据新食品原料公告要求进行警示标示。

7.1.3 包装贮运标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 7.2 包装

产品采用罐装、瓶装、盒装或杯装，包装材料应符合相应的标准和有关法律法规的规定。

### 7.3 贮存

产品应在清洁、干燥、通风、避光、无虫害、无鼠害的仓库内贮存，不得与有毒、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存，应符合产品标示的贮存条件。

### 7.4 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染。产品运输应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装运输。运输过程中不应接近热源，并防止冷冻。搬运过程中应轻拿轻放，严禁摔撞、挤压。

### 7.5 保质期

在规定的贮存运输条件下，根据产品的工艺条件不同、所用包装材料不同，各产品的保质期也不同。各产品的保质期，以包装上标签标示为准，且应符合 GB 7718 的规定。



附录 A  
(规范性附录)  
低聚半乳糖(固体)

## A.1 原辅料

## A.1.1 生产用水

应符合GB 5749的规定。

## A.1.2 乳糖

应符合GB 25595的规定。

## A.2 生产工艺

乳糖→酶转化→低聚半乳糖→精制→浓缩→干燥→成品→检验→入库

## A.3 感官指标

应符合表A.1的规定。

表A.1 感官指标

项 目	指 标
外观	粉末,无坚硬结块,无肉眼可见杂质
色泽	白色或微黄色
气味	具有产品固有的气味,无异味
滋味	低甜度,甜味温和纯正

## A.4 理化指标

应符合表A.2的规定。

表A.2 理化指标

项 目	指 标
低聚半乳糖(半乳低聚二糖到半乳低聚八糖)(以干基计)/%	≥ 57.0
无水乳糖含量(以干基计)/%	≤ 23.0
无水葡萄糖含量(以干基计)/%	≤ 22.0
砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.15
灰分/(g/100g)	≤ 0.3
水分/%	≤ 4
pH	2.8~6.0

## A.5 微生物指标

应符合表A.3的规定。

表A.3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数/ (CFU/g)	≤ 3000
大肠菌群/ (MPN/g)	≤ 3.0
致病菌 (沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出

(注：附录 A 来源依据：保龄宝生物股份有限公司企业标准 低聚半乳糖 Q/BLB 0007S-2016，2016.10.10 实施；有效期：2016.10.25 至 2019.10.24；备案号：37140298S-2016；备案地址：山东省卫生和计划生育委员会)

附 录 B  
(规范性附录)  
菊粉、多聚果糖

### B.1 原辅料

#### B.1.1 水

应符合 GB 5749 的规定。

#### B.1.2 菊苣根

应完整，不含有夹杂物，水分充足无萎蔫干枯、无霉变腐烂，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

### B.2 生产工艺

菊苣根→除杂→清洗→切丝→热水浸提→过滤→氢氧化钙除蛋白质→二氧化碳除钙→活性炭脱色→离子柱除矿物盐→膜纯化分级→浓缩→喷雾干燥→成品→检验→入库

### B.3 感官指标

应符合表B.1的规定。

表B.1 感官指标

项 目	指 标
色泽	白色
组织状态	均匀松散的粉末，无结块。冲调后呈均匀混悬液
气味和滋味	具有本品特有的香味，无异味，微甜。冲溶后呈均匀混悬液
杂质	无肉眼可见的外来杂质

### B.4 理化指标

应符合表 B.2 的规定

表B.2 理化指标

项 目	指 标		检 测 方 法
	一 级	二 级	
水分/(%)	≤	4.5	GB 5009.3
灰分(以干基计)/(%)	≤	0.2	GB 5009.4
菊粉(以干基计,聚合度范围 DP2-6)/(%)	≥	≥90.0    >86.0	菊粉=[100%-其他糖类%-水分%-灰分%]/(100%-水分)
pH 值(10%水溶液)		5.0-7.0	GB/T 20885
总砷(以 As 计)/(mg/kg)		≤0.1	GB 5009.11
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)		≤0.3	GB 5009.12

## B.5 理化指标

应符合表B.3的规定。

表B.3 微生物指标

项目	指标	检验方法
菌落总数/(CFU/g)	≤1000	GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/100g)	<10	GB/T 4789.3-2003
霉菌/(CFU/g)	≤20	GB 4789.15
酵母/(CFU/g)	≤20	GB 4789.15
大肠埃希氏菌/(CFU/g)	<10	GB 4789.38
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出	GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10

(注：附录B来源依据：丰宁平安高科事业有限公司企业标准 菊粉、多聚果糖 Q/P&H 0001S-2018，2018.06.30实施；有效期：2018.06.29至2023.06.28；备案号：130890S-2018；备案地址：河北省卫生和计划生育委员会)

附录 C  
(规范性附录)  
抗性糊精

C.1 原辅料

C.1.1 食用玉米淀粉

应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

C.1.2 生活饮用水

应符合 GB/T 5749 的规定。

C.1.3 盐酸

应符合 GB 1886.9 的规定。

C.1.4 氢氧化钠

应符合 GB 1886.20 的规定。

C.1.5  $\alpha$ -淀粉酶 (来源于地衣芽孢杆菌)

应符合 GB 1886.174 规定。

C.1.6 葡糖淀粉酶 (来源于黑曲霉)

应符合 GB 1886.174 规定。

C.1.7 活性炭

应符合 GB 1886.255 规定。

C.1.8 硅藻土

应符合 GB 14936 规定。

C.1.9 氢氧化钾

应符合 GB 25575 的规定。

C.1.10 离子交换树脂

应符合 GB 25575 的规定。

C.1.11 上述原辅料应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

C.2 生产工艺

食用玉米淀粉→糊精化反应→纯化→喷雾干燥→成品→检验→入库

## C.3 感官要求

应符合表C.1的规定。

表C.1 感官要求

项目	要求
色泽	白色至浅黄色
组织形态	粉末状、无结块
滋、气味	具有本品应有滋气味、无异味
杂质	无正常视力可见外来异物

## C.4 理化指标

应符合表C.2的规定

表C.2 理化指标

项目	指标
总膳食纤维/(g/100g) $\geq$	82
水分/(g/100g) $\leq$	6
灰分/(g/100g) $\leq$	0.5
Ph/(10%水溶液)	4-6
二氧化硫残二氧化硫残留量(SO <sub>2</sub> )/(mg/kg)	30
总砷(以As计) I (mg/kg)	0.4
铅(Pb)/(mg/kg)	0.4
净含量	应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定

## C.5 食品添加剂

C.5.1 食品添加剂的质量符合相应的标准和有关规定。

C.5.2 食品添加剂的晶种及使用量应符合 GB 2760 的规定。

## C.6 真实性要求

本产品不得添加非食用物质。

## C.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

(注:附录 C 来源依据:艾地盟生物科技(天津)有限公司企业标准 抗性糊精 Q/17A2239S-2018, 2018.01.25 实施;备案号:122138S-2018;备案地址:天津市卫生和计划生育委员会)

附录 D  
(规范性附录)  
水果干制品

D.1 原辅料

- D.1.1 香蕉应符合GB/T 9827 的规定。
- D.1.2 草莓应符合NY/T 444 的规定。
- D.1.3 芒果应符合NY/T 492 的规定。
- D.1.4 木瓜应符合NY/T 691 的规定。
- D.1.5 柠檬应符合GB/T 29370 的规定。
- D.1.6 山楂应符合GH/T 1159 的规定。
- D.1.7 树莓应符合GB/T 27657 的规定。
- D.1.8 蓝莓应符合GB/T 27658 的规定。
- D.1.9 桑椹应符合GB/T 29572 的规定。
- D.1.10 猕猴桃应符合NY/T 425 的规定。
- D.1.11 榴莲应符合NY/T 1437 的规定。
- D.1.12 菠萝应符合NY/T 450 的规定。
- D.1.13 苹果应符合NY/T 268 的规定。
- D.1.14 甜橙、红枣、蔓越莓、黑加仑应选用成熟、无污垢、无腐烂、无异味、无病虫害的鲜果。其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，农药最大残留限量应符合GB 2763 的规定。
- D.1.15 自砂糖应符合GB 317的规定。
- D.1.16 麦芽糊精应符合GB/T 20884的规定。
- D.1.17 食用葡萄糖应符合GB/T 20880 的规定。
- D.1.18 维生素C（抗坏血酸）应符合GB 14754 的规定。
- D.1.19 柠檬酸应符合GB 1886.235 的规定。
- D.1.20 聚葡萄糖应符合GB 25541 的规定。
- D.1.21 生产用水应符合GB 5749 的规定。
- D.1.22 其他食品原辅料应符合相应的食品安全标准。

D.2 生产工艺

本产品以新鲜的香蕉、草莓、芒果、木瓜、甜橙、柠檬、红枣、山楂、树莓、蓝莓、蔓越莓、黑加仑、桑椹、猕猴桃、榴莲、菠萝、苹果为主要原料，添加或不添加白砂糖、麦芽糊精、食用葡萄糖等辅料，添加或不添加维生素C、柠檬酸、聚葡萄糖中的一种或几种食品添加剂，经过选料、清洗、整理、护色或不护色、干燥、后处理或不经后处理、包装加工而成的整粒、片、块、粉状等水果干制品。

### D.3 感官指标

应符合表D.1的规定。

表D.1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有该产品应有的色泽	取试样适量，置于洁净的瓷盘中摊平，用肉眼仔细观察其色泽、性状、杂质。
组织状态	具有该产品应有的组织状态	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	
滋、气味	具有该产品应有的滋味及气味、无异味	称取约50g样品，散倒在白色平盘中，嗅其气味，品其滋味。

### D.4 理化指标

应符合表D.2的规定。

表D.2 理化指标

项目	指标	检测方法
水分/(g/100g)	≤ 8.0	GB 5009.3第二法
展青霉素(苹果、山楂制品)/(μg/kg)	≤ 50	GB/T 5009.185
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 1.0	GB 2762
农药最大残留量	符合GB 2763的规定	GB 2763
污染物限量	符合GB 2762的规定	GB 2762

### D.5 微生物指标

应符合表D.3的规定。

表D.3 微生物指标

项目	指标	检测方法
致病菌	沙门氏菌	n=5, c=0, m=0
	金黄色葡萄球菌	n=5, c=0, m<100CFU/g
		GB 4789.4
		GB 4789.10 第二法

### D.6 食品添加剂

食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定，品种、范围和使用量应符合GB 2760的规定。

#### D.7 净含量

按国家质量监督检验检疫局令 第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》执行，并按JJF1070。

#### D.8 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881的规定。

（注：附录D来源依据：浙江顶亨生物科技有限公司企业标准 Q/ZDH 0008S-2019，2019.06.01实施；备案号：33010226S-2019；备案地址：浙江卫生和计划生育委员会）

附录 E  
(规范性附录)  
核桃肽粉

## E.1 原料要求

- E.1.1 核桃仁：应符合GB 19300的规定。
- E.1.2 核桃蛋白乳：应符合附录A的规定。
- E.1.3 蛋白酶：应符合GB/T 23527、GB 1886.174的规定。
- E.1.4 水：应符合GB 5749的规定。

## E.2 感官指标与试验方法

产品的感官指标与试验方法应符合表E.1的规定。

表E.1 感官指标与试验方法

项目	要求	检验方法
色泽	具有本品应有的色泽。	目视、鼻嗅、口尝
组织状态	粉状、干燥、松散、无结块。	
滋味、气味	具有产品应有的滋味与气味，无异味。	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

## E.3 理化指标与试验方法

产品的理化指标与试验方法符合表E.1的规定。

表E.2 理化指标与试验方法

项目	指标			试验方法
	I型	II型	III型	
蛋白质(以干基计, $N \times 6.25$ ) / (g/100g) $\geq$	80	70	60	GB 5009.5
多肽(以干基计) / (g/100g) $\geq$	70	60	50	GB/T 22492-2008附录B
细度(孔径为0.250mm的分样筛)	$\geq$ 100%通过			GB/T 22427.5
粗脂肪(以干基计) / (g/100g) $\leq$	1.0			GB 5009.6
水分 / (g/100g) $\leq$	7.0			GB 5009.3
灰分 / (g/100g) $\leq$	8			GB 5009.4
铅(以Pb计) / (g/100g)	0.1			GB 5009.12
总砷(以As计)	0.5			GB 5009.11
食品添加剂	应符合GB 2760的规定。			
农药残留量	应符合GB 2763的规定。			

## E.4 微生物指标与试验方法

产品的微生物指标与试验方法应符合表3的规定。

表E.3 微生物指标与试验方法

项目	限量	试验方法	
菌落总数/ (CFU/g) ≤	3×10 <sup>4</sup>	GB 4789.2	
大肠菌群/ (MPN/g)	0.92	GB 4789.3 MPN计数法	
霉菌/ (CFU/g) ≤	25	GB 4789.15	
酵母/ (CFU/g)	25		
致病菌	沙门氏菌	n=5, c=0, m=0/25g	GB 4789.4
	金黄色葡萄球菌/ (CFU/g)	n=5, c=1, m=100, M=1000	GB 4789.10

## E.5 净含量允差及试验方法

产品的净含量允差按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》，试验方法按JJF 1070的规定执行。

附录E.A

## E.A.1 工艺要求

以核桃仁为原料，经清杂、色选、破碎、研磨、加水后用蛋白酶酶解提取油脂后分离得到的富含蛋白质的液体，经均质、脱气、杀菌、灌装而成的核桃蛋白乳。

## E.A.2 质量要求

应符合表E.A.1的规定。

表E.A.1 质量要求

项目	指标
感官	具有本品应有的色泽。呈均匀乳液状，久置后允许有沉淀。具有产品应有的滋味与气味，无异味。无正常视力可见杂质。
蛋白质/ (g/100g) ≥	3.0
铅 (以Pb计) / (mg/L) ≤	0.1
大肠菌群/ (CFU/mL)	n=5, c=2, m=10, M=102
霉菌/ (CFU/mL) ≤	100
沙门氏菌	n=5, c=0, m=0/25g
金黄色葡萄球菌/ (CFU/mL)	n=5, c=2, m=100, M=1000

(注：附录 B 来源依据：江苏俊启生物科技股份有限公司企业标准 Q/JQLY 0013S-2017, 2017.06.10 实施；备案号：321312S-2017；备案地址：江苏省卫生和计划生育委员会)



附录 F  
(规范性附录)  
DHA 藻油

F.1 原料要求

F.1.1 葵花籽油

应符合 GB 10464 及 GB 2716 中食用植物油的规定。

F.1.2 单、双硬脂酸甘油酯

应符合 GB 1986 的规定。

F.1.3 磷脂

应符合 GB 28401 的规定。

F.1.4 菌种要求

裂壶藻 (*Schizochytrium* sp.) 或者吾肯氏藻 (*Ulkeniz amoeboida*) 或者寇氏隐甲藻 (*Crypthecodinium cohnii*) 菌种。

F.1.5 蛋白酶制剂

应符合 GB/T 23527 的规定。

F.1.6 活性炭

应符合 GB 1886.255 的规定。

F.1.7 维生素 E

应符合 GB 1886.233 的规定。

F.1.8 抗坏血酸棕榈酸酯

应符合 GB 1886.230 的规定。

F.2 生产工艺

以裂壶藻 (*Schizochytrium* sp.) 或者吾肯氏藻 (*Ulkeniz amoeboida*) 或者寇氏隐甲藻 (*Crypthecodinium cohnii*) 菌种, 经生物发酵、酶解 (添加蛋白酶制剂)、离心分离、活性炭提纯、冬化或不冬化等工艺处理, 选择性添加葵花籽油、磷脂、单、双硬脂酸甘油酯、维生素 E (抗氧化剂)、抗坏血酸棕榈酸酯 (抗氧化剂), 再经混合、包装制成 DHA 藻油。

F.3 产品分类

产品根据工艺冬化或不冬化进行分类, 分为: DHA 藻油 (普通型)、DHA 藻油 (冬化型)。

## F.4 感官要求

应符合表F.1的规定。

表 F.1 感官要求

项目	要求		检验方法
	普通型	冬化型	
色泽	浅黄色		取适量试样置于 50ml 烧杯, 在自然光下观测色泽, 嗅其气味, 用温开水漱口后, 品其滋味。
组织状态	油状液体		
滋味、气味	具有本产品特有的滋味、气味, 无臭及其它异味		
杂质	无正常视力可见外来异物		
冷冻试验 (0℃ 条件)	—	大于 4 小时透明	GB/T 35877

## F.5 理化指标

应符合表F.2的规定。

表 F.2 理化指标

项目	指标	检验方法
二十二碳六烯酸油脂含量 (以 C <sub>22</sub> H <sub>32</sub> O <sub>2</sub> 甘油三酯计) / (g/100g)	≥ 35	GB 26400-2011 附录 A
过氧化值 / (g/100g)	≤ 0.06	GB 5009.227
不皂化物 / (g/100g)	≤ 4.0	GB/T 5535.1 乙醚提取法
水分及挥发物 / (g/100g)	≤ 0.05	GB 5009.3 直接干燥法
不溶性杂质 / (g/100g)	≤ 0.1	GB/T 15688
酸价 (以 KOH 计) / (mg/g)	≤ 1.0	GB 5009.229 滴定法
茴香胺值	≤ 10.0	GB/T 24304
溶剂残留 / (mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009.262
总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.11 氢化物原子荧光光度法
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.12 石墨炉原子吸收光谱法
反式脂肪酸 / (g/100g)	< 0.9	GB 5413.36
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> / (μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22
苯并[a]芘 / (μg/kg)	≤ 8	GB 5009.27
农药残留限量	应符合 GB 2763 的规定	

## F.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

## F.7 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局[2005]第 75 号令的规定, 检验按 JJF 1070 规定进行。

(注: 附录 F 来源依据: 江苏天凯生物科技有限公司企业标准 Q/ZDH 0008S-2019, 2019.06.01)

实施；备案号：32010226S-2019；备案地址：江苏卫生和计划生育委员会）



附 录 G  
(规范性附录)

茶叶茶氨酸

G.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

G.2 生产工艺

以茶叶为主要原料，麦芽糊精为辅料，经水浸泡、过滤、除杂、吸附、洗脱、浓缩、杀菌、干燥、混合、过筛、包装等工艺生产而成的茶叶茶氨酸。

G.3 感官指标

感官指标应符合表G.1的规定。

表G.1 感官指标

项 目	指 标	检验方法
色泽	淡黄色至棕黄色	将样品置于洁净的白色搪瓷皿中，在自然光线下，观察其色泽、组织状态、杂质。嗅其气味。品其滋味
滋味与气味	具有该产品应有的气味和滋味，无霉味及其他异味	
组织状态	粉末状，无结块、无霉变、无虫蛀	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

G.4 理化指标

理化指标应符合表G.2的规定。

表G.2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
茶氨酸/(g/100g) $\geq$	20	GB/T 23193
水分/(g/100g) $\leq$	8.0	GB 5009.3

G.5 污染物限量

污染物限量应符合表G.3的规定。

表G.3 污染物限量

项 目	限 量	检验方法
铅(以Pb计)/(mg/kg)	1.0	GB 5009.12
总砷(以As计)/(mg/kg)	0.5	GB 5009.11

G.6 农药最大残留限量

农药最大残留量应符合表G.4的规定。

表G.4 农药最大残留限量

项目	限量	检验方法
六六六/ (mg/kg)	0.1	GB/T 5009.19
滴滴涕/ (mg/kg)	0.1	GB/T 5009.19

### G.7 微生物限量

G.7.1 微生物限量应符合表G.5的规定。

表G.5 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量 (CFU/g)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ≤	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群 ≤	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3平板计数法
霉菌/ (CFU/g) ≤	50				GB 4789.15
<sup>a</sup> 样品的采集及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。					

G.7.2 致病菌限量应符合表G.6的规定。

表G.6 致病菌限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量 (CFU/g)				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	0	0/25g	—	GB 4789.10
<sup>a</sup> 样品的采集及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。					

### G.8 净含量及允许短缺量

应符合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。按JJF 1070规定的方法执行。

### G.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

(注:附录G来源依据:湖南金农生物资源股份有限公司企业标准 食品安全企业标准 茶叶茶氨酸 Q/OBEA 0009S-2019, 2019.05.10 实施; 有效期: 2019.05.20 至 2022.06.03; 备案号: 430621S-2019, 备案地址: 湖南省卫生健康委员会)

附录 H  
(规范性附录)  
磷脂酰丝氨酸

H.1 原辅料

H.1.1 大豆磷脂

应符合 GB 28401 的规定。

H.1.2 L-丝氨酸

应符合《中华人民共和国药典》的规定。

H.1.3 冰醋酸

应符合 GB 1886.10 的规定。

H.1.4 抗坏血酸棕榈酸酯

应符合 GB 1886.230 的规定。

H.1.5 正己烷

应符合 GB 1886.258 的规定。

H.1.6 氯化钙

应符合 GB 1886.45 的规定。

H.1.7 磷酸三钙

应符合 GB 25558 的规定。

H.1.8 特丁基对苯二酚

应符合 GB 26403 的规定。

H.1.9 维生素E

应符合 GB 29942 的规定。

H.1.10 丙酮

应符合 GB 29227 的规定。

H.1.11 乙酸钠

应符合 GB 30603 的规定。

H.1.12 异丙醇

应符合 GB 30611 的规定。

H.1.13 水

应符合 GB 5749 的规定。

## H.2 生产工艺

原料预处理→磷脂酶转化反应→分离→浓缩→析出→纯化→烘干→粉碎→混料→内包装→外包装→检验→入库

## H.3 感官指标

应符合表H.1的规定。

表H.1 感官指标

项 目	指 标
色泽	淡黄色至棕黄色
滋味、气味	具有该产品的香气集及滋味，无异味
组织与状态	粉末状、颗粒状或块状
杂质	无肉眼可见的外来杂质

## H.4 理化指标

应符合表 H.2 的规定

表H.2 理化指标

项 目	指 标
磷脂酰丝氨酸（以干品计）/（g/100g）	50-60
丙酮不溶物/（g/100g）	≥ 95
水分/（g/100g）	≤ 2.0
过氧化值/（meq/kg）	≤ 10
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.1
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤ 0.1
残留溶剂（以正己烷计）//（mg/kg）	≤ 25

## H.5 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》规定。

## H.6 食品添加剂

H.6.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

H.6.2 食品添加剂的品种和使用量符合 GB 2760 及卫计委关于食品添加剂公告的规定。

## H.7 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

（注：附录 D 来源依据：山东佰安瑞生物药业有限公司企业标准 磷脂酰丝氨酸 Q/BAR 0001S-2018，2018.03.16 实施；有效期：2018.03.16 至 2021.03.15；备案号：3715100S-2018；备案地址：山东省卫生和计划生育委员会）