

备案号：44070373S-2021
备案日期：2021年08月25日
备案有效期：伍年



Q/PBB

广东省食品安全企业标准

Q/PBB 0001S—2021

新会陈皮酵素饮品

2021-07-25 发布

2021-08-25 实施

皮宝宝（广东）农业科技有限公司 发布

前 言

本标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的有关规定进行制定。

本标准由皮宝宝（广东）农业科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈平。

本标准于2021年7月25日首次发布。

新会陈皮酵素饮品

1 范围

本标准规定了新会陈皮酵素饮品的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以陈皮酵素原液、综合果蔬汁酵素原液、陈皮提取物为主要原料，根据生产需要选择性添加苹果浓缩汁、梨浓缩汁、山楂浓缩汁、青金桔汁、红枣浓缩液、枸杞子浓缩液、姜浓缩液、桂圆浓缩液、人参提取液、蜂蜜、白砂糖、果葡糖浆、结晶果糖、赤藓糖醇、透明质酸钠、胶原蛋白肽、魔芋胶、葡萄提取物、库拉索芦荟凝胶、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、冰醋酸（冰乙酸）、黄原胶、果胶、结冷胶、羧甲基纤维素钠、安赛蜜（乙酰磺胺酸钾）、阿斯巴甜（含丙苯氨酸）、山梨酸钾、苯甲酸钠、食品用香精为原料，经调配、过滤、灭菌、灌装等工艺制成的新会陈皮酵素饮品。

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/T 191	包装储运图示标志
GB/T 317	白砂糖
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 1886.25	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠
GB 1886.39	食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
GB 1886.41	食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
GB 1886.47	食品安全国家标准 食品添加剂 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）
GB 1886.184	食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠
GB 1886.232	食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠
GB 1886.235	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
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 4789.26	食品安全国家标准	食品微生物学检验 商业无菌检验
GB 4806.5	食品安全国家标准	玻璃制品
GB 4806.7	食品安全国家标准	食品接触用塑料材料及制品
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 5009.124	食品安全国家标准	食品中氨基酸的测定
GB 5009.185	食品安全国家标准	食品中展青霉素的测定
GB 5009.237	食品安全国家标准	食品pH值的测定
GB/T 6543		运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7101	食品安全国家标准	饮料
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB/T 12143		饮料通用分析方法
GB 12456	食品安全国家标准	食品中总酸的测定
GB 12695	食品安全国家标准	饮料生产卫生规范
GB 13104	食品安全国家标准	食糖
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB 14963	食品安全国家标准	蜂蜜
GB 15203	食品安全国家标准	淀粉糖
GB 17325	食品安全国家标准	食品工业用浓缩液（汁、浆）
GB/T 17590		铝易开盖三片罐
GB 17762		耐热玻璃器具的安全与卫生要求
GB/T 18192		液体食品无菌包装用纸基复合材料
GB/T 19787		包装材料 聚烯烃热收缩薄膜
GB/T 20882		果葡糖浆
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 25540	食品安全国家标准	食品添加剂 乙酰磺胺酸钾
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/T 26762		结晶果糖、固体果葡糖
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB/T 29602		固体饮料
GB 30616	食品安全国家标准	食品用香精
GB/T 31121		果蔬汁类及其饮料
GB 31645	食品安全国家标准	胶原蛋白肽
NY/T 2981		绿色食品 魔芋及其制品
QB/T 5323		植物酵素
SB/T 10198		浓缩果汁通用技术条件
T/CBFIA 08003		食用植物酵素
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[2005]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[2009]第123号 《食品标识管理规定》

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）

卫生部等6部局关于含库拉索芦荟凝胶食品标识规定的公告（2009年第1号公告）

国家卫生健康委关于蝉花子实体（人工培植）等15种“三新食品”的公告（2020年第9号）

3 原辅料要求

- 3.1.1 陈皮酵素原液、综合果蔬汁酵素原液：应符合 T/CBFIA 08003、QB/T 5323 的规定。
- 3.1.2 人参提取液：应符合附录 A.1 的规定。
- 3.1.3 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 3.1.4 白砂糖：应符合 GB/T 317、GB 13104 的规定。
- 3.1.5 果葡糖浆：应符合 GB/T 20882、GB 15203 的规定。
- 3.1.6 苹果浓缩汁、梨浓缩汁、山楂浓缩汁、红枣浓缩液、枸杞子浓缩液、姜浓缩液、桂圆浓缩液：应符合 SB/T 10198、GB 17325 的规定。
- 3.1.7 青金桔汁：应符合 GB/T 31121 的规定。
- 3.1.8 结晶果糖：应符合 GB/T 26762 的要求。
- 3.1.9 赤藓糖醇：应符合 GB 26404 的规定。
- 3.1.10 透明质酸钠：应符合国家卫生健康委员会公告 2020 年第 9 号的规定。
- 3.1.11 胶原蛋白肽：应符合 GB 31645 的规定。
- 3.1.12 魔芋胶：应符合 NY/T 2981 的规定。
- 3.1.13 陈皮提取物、葡萄提取物：应符合 GB/T 29602 的规定。
- 3.1.14 库拉索芦荟凝胶：应符合原卫生部公告 2008 年第 12 号、2009 年第 1 号的规定。
- 3.1.15 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的规定。
- 3.1.16 柠檬酸钠：应符合 GB 1886.25 的规定。
- 3.1.17 DL-苹果酸：应符合 GB 25544 的规定。
- 3.1.18 冰醋酸（冰乙酸）：应符合 GB 1886.10 的规定。
- 3.1.19 黄原胶：应符合 GB 1886.41 的规定。
- 3.1.20 果胶：应符合 GB 25533 的规定。
- 3.1.21 结冷胶：应符合 GB 25535 的规定。
- 3.1.22 羧甲基纤维素钠：应符合 GB 1886.232 的规定。
- 3.1.23 安赛蜜（乙酰磺胺酸钾）：应符合 GB 25540 的规定。
- 3.1.24 阿斯巴甜（含丙苯氨酸）：应符合 GB 1886.47 的规定。
- 3.1.25 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 的规定。
- 3.1.26 苯甲酸钠：应符合 GB 1886.184 的规定。
- 3.1.27 食品用香精：应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.28 以上原辅料还应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有产品应有的色泽。

滋味、气味	具有产品应有的香味和滋味，口味协调、柔和，无异味。
性状	均匀液体，允许有少许沉淀。
杂质	无肉眼可见外来杂质的存在。

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目		指 标
可溶性固形物（20℃折光计法）/（%）	≥	1.0
pH 值	≤	4.5
游离氨基酸/（mg/100g）	≥	0.3
总酸（以乳酸计）/（g/100g）	≥	0.8
铅（以Pb计）/（mg/L）	≤	0.2
锡 ^a （以Sn计）/（mg/kg）	≤	150
展青霉素 ^b /（μg/kg）	≤	50

^a仅适用于采用镀锡薄板容器包装的食品。
^b仅适用于添加苹果、山楂制品的产品。

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。

3.4.2 非经商业无菌生产的产品微生物指标应符合表3、表4的规定。

表3 指示菌限量

项目	采样方案 ^d 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/（CFU/mL）	5	2	10 ²	10 ⁴
大肠菌群/（CFU/mL）	5	2	1	10
霉菌/（CFU/mL） ≤	20			
酵母/（CFU/mL） ≤	20			

^d样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。

表4 致病菌限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25mL 表示）			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/mL	1000CFU/mL

注：1. 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。
注：2. 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 值得样品数；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。

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂的质量应符合相应标准和有关规定；

3.5.2 食品添加剂的使用量及使用品种应符合 GB 2760 的规定。

3.6 净含量

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。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881、GB 12695的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求

按GB 7101中规定感官要求的检验方法检测。

5.2 理化指标

5.2.1 可溶性固形物：按 GB/T 12143 中规定的方法检测。

5.2.2 pH 值：按 GB 5009.237 中规定的方法检测。

5.2.3 游离氨基酸：按 GB 5009.124 中规定的方法检测。

5.2.4 总酸：按 GB 12456 中规定的方法检测。

5.2.5 铅：按 GB 5009.12 中规定的方法测定。

5.2.6 锡：按 GB 5009.16 中规定的方法测定。

5.2.7 展青霉素：按 GB 5009.185 规定的方法测定。

5.3 微生物指标

5.3.1 商业无菌：按 GB 4789.26 中规定的方法测定。

5.3.2 菌落总数：按 GB 4789.2 中规定的方法测定。

5.3.3 大肠菌群：按 GB 4789.3 中平板计数法规定的方法测定。

5.3.4 霉菌、酵母：按 GB 4789.15 中规定的方法测定。

5.3.5 沙门氏菌：按 GB 4789.4 规定的方法测定。

5.3.6 金黄色葡萄球菌：按 GB 4789.10 中第二法规定的方法测定。

5.4 净含量

按JJF 1070的规定执行。

6 检验规则

6.1 原材料入库验收

原材料入库前应由厂质量检验部门按原材料标准要求要求进行验收，合格后方可入库使用。

6.2 组批

由同一班次、同一批原料、同一条生产线生产的包装完好的同一品种、同一规格的产品为一批。

6.3 抽样

每批随机按0.1%比例抽样，且抽样数量在10个 $\leq A \leq 30$ 个范围内；样品分成2份，1份检验，1份备查。

6.4 出厂检验

6.4.1 每批产品须经本厂质检部门按出厂检验项目的规定抽样检验合格，签署产品质量合格证后，方可出厂。

6.4.2 出厂检验项目：感官要求、净含量、可溶性固形物、pH值、总酸、菌落总数（非经商业无菌生产）、大肠菌群（非经商业无菌生产）、商业无菌（经商业无菌生产）为每批必检项目。

6.5 型式检验

型式检验项目按技术要求规定的全部项目，正常生产时，应至少每半年进行一次型式检验，遇到下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 新产品试制定型鉴定时；
- b) 更换主要设备时；
- c) 停产三个月或以上，重新恢复生产时；
- d) 原料产地或供货商发生变化时；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- f) 食品安全监督检验机构提出型式试验要求时。

6.6 判定规则

检验项目全部符合本标准的规定判为合格品。微生物指标不合格，则判该批产品为不合格，不得进行复检。其余指标不合格，允许在同批产品中加倍抽样，对不合格项目进行复检；如复验后仍有一项不合格，则判定该批产品为不合格。

7 标志、标签、包装、运输、贮存、保质期

7.1 标志、标签

7.1.1 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.1.2 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。

7.1.3 添加阿斯巴甜的食品应标明：“阿斯巴甜（含苯丙氨酸）”。

7.1.4 含新资源食品的产品标签标志应符合国家卫健委（原卫计委和卫生部）相关的规定。

7.2 包装

产品用玻璃瓶、塑料瓶、PET饮料瓶、复合聚乙烯铝箔纸盒和易拉罐包装，容器外部应保持清洁、封盖严密，无渗漏现象。玻璃瓶应符合GB 17762、GB 4806.5的要求；塑料瓶、PET瓶应符合GB 4806.7的要求；复合聚乙烯铝箔纸盒应符合GB/T 18192的要求；易拉罐应符合GB/T 17590的要求。外包装使用纸箱或纸托收缩膜形式包装，瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的要求；收缩膜应符合GB/T 19787的要求。

7.3 运输

运输工具应清洁、卫生。运输温度不得高于38℃，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

7.4 贮存

本产品应存放于阴凉、干燥、通风的仓库中，不得露天存放，不得与有害物品一起堆放，堆放应离墙、离地10cm以上，避免靠近热源。

7.5 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期按产品标签或产品说明书上标识的保质期内内容执行。

附 录 A
(规范性附录)
原辅料质量要求

A.1 人参提取液

以生晒参（人工种植5年生或4年生）为原料，经提取浓缩、干燥（或不干燥）、粉碎（或不粉碎）、包装等主要工艺加工制成的人参提取物（浸膏、浸膏粉）。质量要求应符合以下要求：

A.1.1 感官要求

感官要求应符合表 A1 的要求。

表 A1 感官要求

项 目	要 求	
	人参浸膏	人参浸膏粉
色泽	棕红色至棕褐色	浅黄色至棕褐色
滋味及气味	具有人参特有的气味，味甘、微苦，无异味	
组织形态	半流体	粉状，未有粘结
杂质	无正常视力可见外来杂质	

A.1.2 理化指标

理化指标应符合表 A2 的规定。

表 A2 理化指标

项 目		指 标	
		人参浸膏	人参浸膏粉
人参总皂苷/(%)	≥	3.0 ^a	4.5
水分/(%)	≤	—	8.0
固形物/(%)	≥	60.0	—
铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤	0.99 ^b	1.49
镉（以 Cd 计）/(mg/kg)	≤	1.0	1.5
总汞（以 Hg 计）/(mg/kg)	≤	0.1	0.15

注：1.^a为 1g 人参浸膏投料 2g 人参的人参总皂苷含量。
2.^b为 1g 人参浸膏投料 2g 人参的污染物限量。

A.1.3 微生物指标

微生物指标应符合表 A3 的规定。

表 A3 微生物指标

项 目		采样方案 ^a 及限量
菌落总数 ^d /(CFU/g)	≤	3000
大肠菌群/(MPN/g)	≤	0.92

霉菌和酵母/ (CFU/g)	≤	50
沙门氏菌		0/25g
金黄色葡萄球菌		0/25g
注：1. ^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 2. ^d 不适用于种产品含有活性菌种（好氧和兼性厌氧益生菌）的产品。		

参考吉林省宏久生物科技股份有限公司企业标准（Q/HJSW 0003S-2021）制定。