

厦门美滋颜实业有限公司

HACCP 计划（植物饮料）

编制
依据

1. 《CNCA-N-001:2021 危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证实施规则附件 2 危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）》；
2. GB14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

版 本：

A/0

文件编号：

MZY-HACCP-04

受控状态：

受控

编 制：

食品安全小组

审 核：

郭洪芳

批 准：

赵忠娣

2022 年 01 月 06 日发布

2022 年 01 月 06 日实施

目 录

HACCP 计划简介	2
食品安全体系机构图	3
食品安全小组任命书	4
公司概况	5
1. 原料、辅料与产品接触的材料的描述	0
2 终产品特性	20
4. 果汁工艺流程图	21
5. 过程步骤控制措施的描述	22
6. 过程危害分析单	24
7. HACCP 计划表	29
8. 验证策划	30
验证策划	33
验证评价结果记录	错误！未定义书签。
附 1 ： 关键控制点判断树	35
附 2： 风险评估表	36

HACCP 计划简介

1、目的

本 HACCP 计划分析了饮料（植物饮料）生产过程中各个环节有可能存在的危害，确立了关键控制点，旨在提高产品的安全性。

2、适用范围

本 HACCP 计划适用于本公司其他饮料（植物饮料）产品生产的安全控制。

3、术语

3.1 关键控制点 (CCP)：任何可进行控制使食品安全危害预防、排除或降低至可接受水平的一个点、步骤或过程。

3.2 关键限制 (CL)：区分可接受和不可接受水平的临界指标。

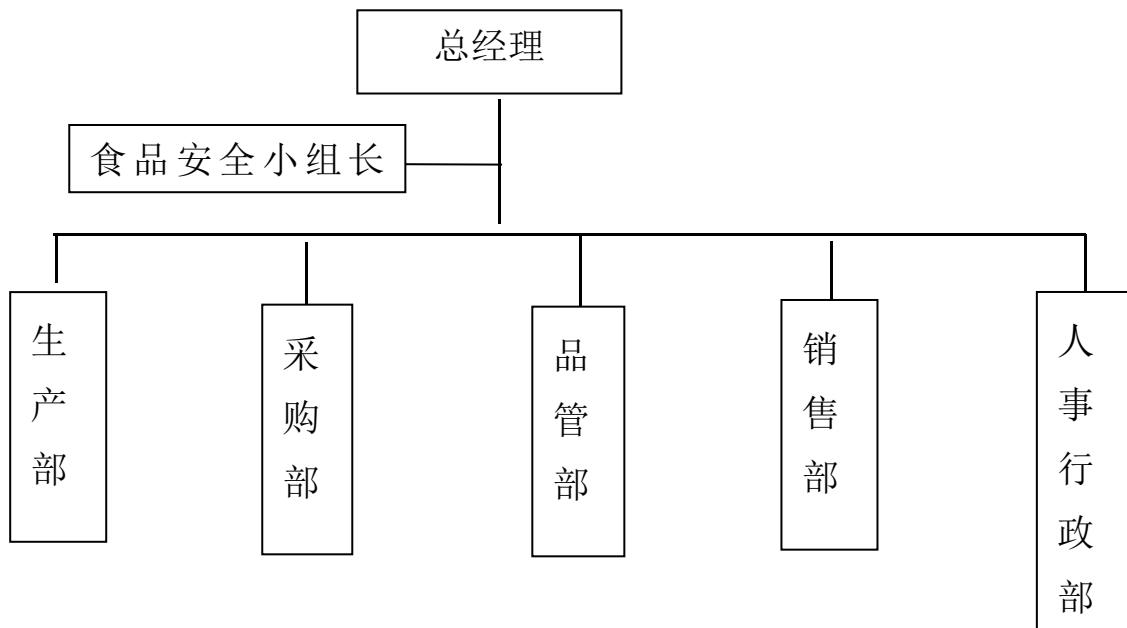
3.3 监控：对控制参数执行一个有计划连续观察或测量，以评估 CCP 是否处于受控制之中。

3.4 纠偏行动：关键控制点的关键限值发生偏离时采取的行动。

3.5 验证：确定建立的 HACCP 计划是否有效和被正确执行的方法、程序或实验。

3.6 HACCP 计划：在 HACCP 原理基础上制定的列出操作的书面文件。

食品安全体系机构图



食品安全小组任命书

为确保公司食品安全管理体系有交持续的运行，公司依据

《CNCA-N-001:2021 危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证实施规则附件 2 危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）》、GB14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范，在食品安全小组组长组织下，根据公司目前的食品安全管理体系覆盖范围内的产品、过程和设备，在公司范围内组建了以生产管理、品质管理、检验化验（含微生物）、设备管理、采购和销售活动、环境控制人员的食品安全小组。经评价符合要求，现予以批准任命。其具体职责分工和能力情况见下表：

姓名	组内职务	岗位职务	受训情况	分工职责
郭洪芳	组长	品管经理	专业培训	组织实施公司 HACCP 方案：组织对员工的相关培训； 负责组织 HACCP 计划的制定、修改及验证和实施监督检查； 需要时，批准执行产品的召回； 监督检查监控、纠偏、验证等过程的正确性。
敖士伍	成员	生产负责人	厂内培训	参与 HACCP 计划的制定与验证，负责 HACCP 计划的有效实施； 监督实施生产加工严格按照工艺流程操作； 检查操作人员是否按照工艺流程和操作规程执行； 监督检查 HACCP 计划中的各记录是否具备并按规定进行记录； 负责 CCP 点的监督与审核。
侯大鹏	成员	采购负责人	厂内培训	参与 HACCP 计划的制定与验证，负责 HACCP 计划的有效实施； 负责按计划的要求实施原辅料、包装物、零部件采购； 负责组织采购物次的不合格品的评审处置； 负责产品运输过程中的卫生、温度符合要求； 对原辅料及包装物进行防护； 负责组织对供方的选择和定期评价；
廖燕深	成员	销售负责人	厂内培训	参与 HACCP 计划的制定与验证，负责 HACCP 计划的有效实施； 负责产品的销售及销售后用户对产品卫生反馈信息的收集； 负责对顾客满意度进行调查。
李丁波	成员	人事行政部负责人	厂内培训	参与 HACCP 计划的制定与验证，负责 HACCP 计划的有效实施； 检查监督环境、生产、设备的卫生是否符合要求； 监督检查生产设备是否正常运行； 监督检查设备是否按照规定进行维修和保养；

公司概况

我公司是一家以大健康产业经济为主导的综合性实业集团，凭借雄厚的资金实力、先进的技术实力、优秀的研发团队、现代化的管理模式，以研发、生产、加工各种功能食品、日化品等为主，车间采用国内先进设备，一体化设计，全环氧自流平车间，优美的办公环境、以人为本的文化氛围，秉持“全力为客户打造优质、健康的生活体验”的经营理念 and “绿色、环保、健康、可持续发展”经营准则，致力打造多元化运营集团。

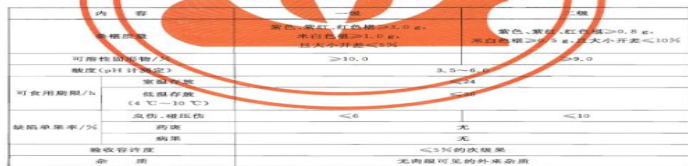
我们一直秉承“通过不断技术创新，为客户提供质量过硬、最优质的产品，持续为客户创造价值，与客户共同发展”的首要使命，汇聚了业内精英专家研发团队，为每一位客户量身定制有特色的产品，打造一流的大健康产品品牌；我们拥有丰富多样的生产线，覆盖整个大健康产业！GMP 标准的 10 万级净化车间，严格的生产控制程序，专业的质检品控部门，让产品更出众，质量更稳定！

我们与南京同仁堂、三九、江中等达成长期战略合作伙伴关系，十五年品牌合作经验，让我们能够为客户提供一流的质量与服务，让客户轻松打造属于自己的品牌！一代女皇、豪享受、爱飘飘、玛姿宝、脂尚弹饼、易脂圈、昂蜜、嗖嗖兽、咔咔寿等一百多个品牌成为行业知名品牌，我们已经成为国内名副其实的一流大健康产品提供商！

发展无止境，科学无疆界，立足厦门，放眼世界，以专业求发展，以实力创品牌，“永远谋求行业领导者的地位”是我们不懈的追求。展望未来，公司将继续发扬诚信、专业、创新的经营理念，永远谋求行业领导者的地位！

1. 原料、辅料与产品接触的材料描述

名称	化学、生物和物理特性	产地	成分	生 产 方法	包 装 和 交 付 方 式	贮存条件和保质期	使用或生产前的处理	接收准则及使用说明																																										
胶 原 三 肽	1、物理特性具有该产品应有的白色或淡黄色具有本产品特有的滋味与气味，无异味、异嗅粉末状或颗粒状，色泽均匀，无结块、无吸潮、无正常视力可见外来异物 2 化学特性 *L-羟脯氨酸符合实验室的方法 *透射比(450nm)符合 QB2732-2005 5.4 中的规定 *透射比(620nm)%QB2732-2005 5.4 中的规定 <table><tr><th>检测项目</th><th>单位</th><th>检测方法</th><th>检测结果001</th><th>定量限</th><th>限值</th><th>单项说明</th></tr><tr><td>*L-羟脯氨酸</td><td>%</td><td>实验室方法</td><td>9.53</td><td>0.01</td><td>-</td><td>-</td></tr><tr><td>*透射比(450nm)</td><td>%</td><td>QB 2732-2005 5.4</td><td>76</td><td>-</td><td>≥70</td><td>符合</td></tr><tr><td>*透射比(620nm)</td><td>%</td><td>QB 2732-2005 5.4</td><td>95</td><td>-</td><td>≥85</td><td>符合</td></tr><tr><td>色泽</td><td>-</td><td>Q/WTTH 0006S-2020</td><td>白色</td><td>-</td><td>①</td><td>符合</td></tr><tr><td>滋味和气味</td><td>-</td><td>Q/WTTH 0006S-2020</td><td>具有本产品特有的滋味与气味，无异味、异嗅</td><td>-</td><td>②</td><td>符合</td></tr></table>	检测项目	单位	检测方法	检测结果001	定量限	限值	单项说明	*L-羟脯氨酸	%	实验室方法	9.53	0.01	-	-	*透射比(450nm)	%	QB 2732-2005 5.4	76	-	≥70	符合	*透射比(620nm)	%	QB 2732-2005 5.4	95	-	≥85	符合	色泽	-	Q/WTTH 0006S-2020	白色	-	①	符合	滋味和气味	-	Q/WTTH 0006S-2020	具有本产品特有的滋味与气味，无异味、异嗅	-	②	符合	合格供方	蛋白钛粉	粉 碎 提纯	10KG/袋	24 个月	直接使用	Q/WTTH 0006S
检测项目	单位	检测方法	检测结果001	定量限	限值	单项说明																																												
*L-羟脯氨酸	%	实验室方法	9.53	0.01	-	-																																												
*透射比(450nm)	%	QB 2732-2005 5.4	76	-	≥70	符合																																												
*透射比(620nm)	%	QB 2732-2005 5.4	95	-	≥85	符合																																												
色泽	-	Q/WTTH 0006S-2020	白色	-	①	符合																																												
滋味和气味	-	Q/WTTH 0006S-2020	具有本产品特有的滋味与气味，无异味、异嗅	-	②	符合																																												
鲑 鱼 弹 性 蛋 白 肽 粉	1、物理特性具有该产品的色泽、浅红色或浅橙色，粉末状，无结块，具有该品种的香气和味道，无刺激，无焦糊等异味	合格供方	100%鲑鱼弹性蛋白肽粉粉末	提取	500g/袋	24 个月	直接使用	Q/WHSTS 0026 S-2019																																										

	3.2 感官要求 感官要求应符合表1的要求。 <table><tr><th colspan="2">表1 感官要求</th></tr><tr><th>项 目</th><th>要 求</th></tr><tr><td>色泽</td><td>浅红色或浅橙色</td></tr><tr><td>性状</td><td>粉末状，无结块</td></tr><tr><td>滋味及口感</td><td>具有该品种特有香气及滋味，无刺激、焦糊、酸败等异味</td></tr><tr><td>杂质</td><td>无肉眼可见的外来杂质</td></tr></table> 3.3 理化指标 理化指标应符合表2的要求。 <table><tr><th colspan="2">表2 理化指标</th></tr><tr><th>项 目</th><th>指 标</th></tr><tr><td>水分，g/100g</td><td>≤7.0</td></tr><tr><td>铅〔以Pb计〕，mg/kg</td><td>≤0.7</td></tr><tr><td>羟脯氨酸，g/100g</td><td>≥4</td></tr><tr><td>肽，g/100g</td><td>≥48</td></tr></table> 3.4 微生物指标 微生物指标应符合表3和表4的要求。 <table><tr><th colspan="5">表3 指示菌指标</th></tr><tr><th rowspan="2">项目</th><th colspan="4">采样方案及限量</th></tr><tr><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>菌落总数/（CFU/g）</td><td>5</td><td>2</td><td>10²</td><td>5×10⁴</td></tr><tr><td>大肠菌群/（CFU/g）</td><td>5</td><td>2</td><td>10</td><td>10²</td></tr><tr><td>霉菌（CFU/g）≤</td><td colspan="4">50</td></tr><tr><td colspan="5">注：1. 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为指示菌指标可接受水平的限量值；M为指示菌指标的最高安全限量值。 2. 样品的采集及处理按GB4789.1和GB/T 4789.21执行。</td></tr></table>	表1 感官要求		项 目	要 求	色泽	浅红色或浅橙色	性状	粉末状，无结块	滋味及口感	具有该品种特有香气及滋味，无刺激、焦糊、酸败等异味	杂质	无肉眼可见的外来杂质	表2 理化指标		项 目	指 标	水分，g/100g	≤7.0	铅〔以Pb计〕，mg/kg	≤0.7	羟脯氨酸，g/100g	≥4	肽，g/100g	≥48	表3 指示菌指标					项目	采样方案及限量				n	c	m	M	菌落总数/（CFU/g）	5	2	10 ²	5×10 ⁴	大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10 ²	霉菌（CFU/g）≤	50				注：1. 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为指示菌指标可接受水平的限量值；M为指示菌指标的最高安全限量值。 2. 样品的采集及处理按GB4789.1和GB/T 4789.21执行。											
表1 感官要求																																																																		
项 目	要 求																																																																	
色泽	浅红色或浅橙色																																																																	
性状	粉末状，无结块																																																																	
滋味及口感	具有该品种特有香气及滋味，无刺激、焦糊、酸败等异味																																																																	
杂质	无肉眼可见的外来杂质																																																																	
表2 理化指标																																																																		
项 目	指 标																																																																	
水分，g/100g	≤7.0																																																																	
铅〔以Pb计〕，mg/kg	≤0.7																																																																	
羟脯氨酸，g/100g	≥4																																																																	
肽，g/100g	≥48																																																																	
表3 指示菌指标																																																																		
项目	采样方案及限量																																																																	
	n	c	m	M																																																														
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10 ²	5×10 ⁴																																																														
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10 ²																																																														
霉菌（CFU/g）≤	50																																																																	
注：1. 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为指示菌指标可接受水平的限量值；M为指示菌指标的最高安全限量值。 2. 样品的采集及处理按GB4789.1和GB/T 4789.21执行。																																																																		
桑 椹 果 粉	1 物理特性具有该产品的色泽、桑椹果颜色，粉末状，无结块，具有该品种的香气和味道 <table><tr><th rowspan="2">项目</th><th colspan="4">采样方案* 及限量</th><th rowspan="2">检验方法</th></tr><tr><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>大肠菌群(CFU/mL)</td><td>5</td><td>2</td><td>10</td><td>10²</td><td>GB 4789.3 平板计数法</td></tr><tr><td>霉菌和酵母(CFU/mL)</td><td>≤</td><td colspan="3">10²</td><td>GB 4789.15</td></tr></table> * 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。 	项目	采样方案* 及限量				检验方法	n	c	m	M	大肠菌群(CFU/mL)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法	霉菌和酵母(CFU/mL)	≤	10 ²			GB 4789.15	合格供方	蛋白质、脂肪、碳水化合物、钠	粉 碎 提 纯	5kg/袋	24 个月	直接使用	Q/JSYR 0001S-2021																																				
项目	采样方案* 及限量				检验方法																																																													
	n	c	m	M																																																														
大肠菌群(CFU/mL)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法																																																													
霉菌和酵母(CFU/mL)	≤	10 ²			GB 4789.15																																																													

沙棘果粉	1 感官要求 色泽橙黄色滋味和气味，沙棘特有的酸甜味中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和外观形，组织形态 粉末状固态，无结块态。 表 3 有害物质限量指标 <table><tr><th>项 目</th><th>指 标</th><th>检验方法</th></tr><tr><td>铅（以 Pb 计），mg/kg</td><td>≤ 1.0</td><td>GB 5009.12</td></tr></table> 表 4 微生物限量指标 <table><tr><th rowspan="2">项 目</th><th colspan="4">采样方案及限量*（若非指定，均以/25g 表示）</th><th rowspan="2">检验方法</th></tr><tr><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>菌落总数，CFU/g</td><td>5</td><td>2</td><td>1000</td><td>50000</td><td>GB 4789.2</td></tr><tr><td>大肠菌群，CFU/g</td><td>5</td><td>2</td><td>10</td><td>100</td><td>GB 4789.3 第二法</td></tr><tr><td>霉菌，CFU/g</td><td>≤</td><td></td><td>50</td><td></td><td>GB 4789.15</td></tr><tr><td>金黄色葡萄球菌，CFU/g</td><td>5</td><td>1</td><td>100</td><td>1000</td><td>GB 4789.10 第一法</td></tr></table>	项 目	指 标	检验方法	铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12	项 目	采样方案及限量*（若非指定，均以/25g 表示）				检验方法	n	c	m	M	菌落总数，CFU/g	5	2	1000	50000	GB 4789.2	大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 第二法	霉菌，CFU/g	≤		50		GB 4789.15	金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第一法	合格供方	蛋白质、脂肪、碳水化合物、钠	粉 碎提纯	5kg/袋	24 个月	直接使用	Q/HRK0003S-2018		
项 目	指 标	检验方法																																																
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12																																																
项 目	采样方案及限量*（若非指定，均以/25g 表示）				检验方法																																													
	n	c	m	M																																														
菌落总数，CFU/g	5	2	1000	50000	GB 4789.2																																													
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 第二法																																													
霉菌，CFU/g	≤		50		GB 4789.15																																													
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第一法																																													
燕窝粉	色泽具有该产品应有的色泽，滋味气味具有该产品应有的滋味与气味 无异味状态无霉变，无正常视力可见外来异物，用开水冲泡或简单加热后呈固液混合状 表2 理化指标 <table><tr><th>项 目</th><th>指 标</th></tr><tr><td>水分，g/100 g</td><td>≤ 30</td></tr><tr><td>唾液酸，mg/kg</td><td>≥ 50</td></tr><tr><td>亚硝酸盐（以 NaNO₂计），mg/kg</td><td>≤ 30</td></tr><tr><td>铅（以 Pb 计），mg/kg</td><td>≤ 0.2</td></tr><tr><td>镉（以 Cd 计），mg/kg</td><td>≤ 0.05</td></tr><tr><td>展青霉素[*]，μg/kg</td><td>≤ 50</td></tr></table> [*] 仅适用于以苹果干、山楂为原料的产品。 表3 微生物指标 <table><tr><th rowspan="2">项 目</th><th colspan="4">采样方案[*]及限量</th><th rowspan="2">检验方法</th></tr><tr><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>菌落总数，CFU/g</td><td>5</td><td>2</td><td>5×10⁴</td><td>10⁵</td><td>GB 4789.2</td></tr><tr><td>大肠菌群，CFU/g</td><td>5</td><td>2</td><td>10²</td><td>10³</td><td>GB 4789.3 平板计数法</td></tr><tr><td>沙门氏菌，/25 g</td><td>5</td><td>0</td><td>0</td><td>—</td><td>GB 4789.4</td></tr></table> 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 为指标可接受水平的限量值；M 为指标的最高安全限量值。 [*] 样品的采样及处理按 GB/T 4789.19 执行。	项 目	指 标	水分，g/100 g	≤ 30	唾液酸，mg/kg	≥ 50	亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计），mg/kg	≤ 30	铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.2	镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.05	展青霉素 [*] ，μg/kg	≤ 50	项 目	采样方案 [*] 及限量				检验方法	n	c	m	M	菌落总数，CFU/g	5	2	5×10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2	大肠菌群，CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.3 平板计数法	沙门氏菌，/25 g	5	0	0	—	GB 4789.4	合格供方	乳清蛋白粉、燕窝	粉 碎提纯	1KG	24 个月	直接使用	Q/YK 0007S
项 目	指 标																																																	
水分，g/100 g	≤ 30																																																	
唾液酸，mg/kg	≥ 50																																																	
亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计），mg/kg	≤ 30																																																	
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.2																																																	
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.05																																																	
展青霉素 [*] ，μg/kg	≤ 50																																																	
项 目	采样方案 [*] 及限量				检验方法																																													
	n	c	m	M																																														
菌落总数，CFU/g	5	2	5×10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2																																													
大肠菌群，CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.3 平板计数法																																													
沙门氏菌，/25 g	5	0	0	—	GB 4789.4																																													

橄榄粉	1 物理特性具有该产品的色泽是淡黄色至黄褐色，形态均匀细粉，滋味和气味具有橄榄粉气味和滋味，无异常，无肉眼可见外来杂质。 表2 理化指标 <table><tr><th>项 目</th><th>指 标</th></tr><tr><td>水分, %</td><td>≤ 9.0</td></tr><tr><td>维生素 C, g/100g</td><td>≥ 1.0</td></tr><tr><td>铅 (以 Pb 计), mg/kg</td><td>≤ 1.0</td></tr><tr><td>总砷 (以 As 计), mg/kg</td><td>≤ 0.5</td></tr><tr><td>铜 (以 Cu 计), mg/kg</td><td>≤ 5.0</td></tr></table> 表3 微生物指标 <table><tr><th>项 目</th><th>指 标</th></tr><tr><td>菌落总数 (CFU/g)</td><td>≤ 1000</td></tr><tr><td>大肠菌群 (MPN/100g)</td><td>≤ 40</td></tr><tr><td>霉菌 (CFU/g)</td><td>≤ 50</td></tr><tr><td>致病菌 (沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)</td><td>不得检出</td></tr></table>	项 目	指 标	水分, %	≤ 9.0	维生素 C, g/100g	≥ 1.0	铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 1.0	总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	铜 (以 Cu 计), mg/kg	≤ 5.0	项 目	指 标	菌落总数 (CFU/g)	≤ 1000	大肠菌群 (MPN/100g)	≤ 40	霉菌 (CFU/g)	≤ 50	致病菌 (沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出	合格供方	橄榄	粉 碎 提 纯	20kg	24 个月	直接使用	Q/YGD 0001 S-2011 橄 榄 粉
项 目	指 标																													
水分, %	≤ 9.0																													
维生素 C, g/100g	≥ 1.0																													
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 1.0																													
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5																													
铜 (以 Cu 计), mg/kg	≤ 5.0																													
项 目	指 标																													
菌落总数 (CFU/g)	≤ 1000																													
大肠菌群 (MPN/100g)	≤ 40																													
霉菌 (CFU/g)	≤ 50																													
致病菌 (沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出																													
生姜粉	1 物理特性具有该产品的形态，粉末状，无结块，，具有产品特有的滋味和气味，无外来可见杂质。	合格供方	生姜、麦 芽糊精	粉 碎 提 纯	25kg	24 个月	直接使用	GB/T29602-20 13																						

	<table><tr><th colspan="4">表 1 基本技术要求</th></tr><tr><th colspan="2">分 类</th><th>项 目</th><th>指标或要求</th></tr><tr><td rowspan="8">果蔬固 体饮料</td><td>水果粉</td><td>果汁(浆)含量(质量分数)/%</td><td rowspan="2">100</td></tr><tr><td>蔬菜粉</td><td>蔬菜汁(浆)含量(质量分数)/%</td></tr><tr><td>果汁固体饮料</td><td>果汁(浆)含量(质量分数)/%</td><td>≥10</td></tr><tr><td>蔬菜汁固体饮料</td><td>蔬菜汁(浆)含量(质量分数)/%</td><td>≥5</td></tr><tr><td rowspan="2">复合水果粉、复合蔬菜粉、复合果蔬粉</td><td>果汁(浆)和(或)蔬菜汁(浆)的含量(质量分数)/%</td><td>100</td></tr><tr><td>不同果汁(浆)和(或)蔬菜汁(浆)的比例</td><td>符合标签标示</td></tr><tr><td rowspan="2">复合果汁固体饮料、复合蔬菜汁固体饮料、复合果蔬汁固体饮料</td><td>果汁(浆)和(或)蔬菜汁(浆)的含量(质量分数)/%</td><td>≥10</td></tr><tr><td>不同果汁(浆)和(或)蔬菜汁(浆)的比例</td><td>符合标签标示</td></tr><tr><td rowspan="5">蛋白固 体饮料</td><td>含乳固体饮料</td><td>乳蛋白含量(质量分数)/%</td><td>≥1</td></tr><tr><td>植物蛋白固体饮料</td><td>蛋白质含量(质量分数)/%</td><td>≥0.5</td></tr><tr><td rowspan="2">复合蛋白固体饮料</td><td>蛋白质含量(质量分数)/%</td><td>≥0.7</td></tr><tr><td>不同来源蛋白质含量的比例</td><td>符合标签标示</td></tr><tr><td>其他蛋白固体饮料</td><td>蛋白质含量(质量分数)/%</td><td>≥0.7</td></tr><tr><td rowspan="6">茶固体 饮料</td><td rowspan="3">速溶茶粉、 研磨茶粉</td><td>绿茶</td><td>≥500</td></tr><tr><td>青茶</td><td>≥400</td></tr><tr><td>其他茶</td><td>≥300</td></tr><tr><td rowspan="3">调味茶固体饮料</td><td>茶多酚含量/(mg/kg)</td><td>≥200</td></tr><tr><td>果汁含量(质量分数)/%(仅限于果汁茶)</td><td>≥5</td></tr><tr><td>乳蛋白含量(质量分数)/%(仅限于奶茶)</td><td>≥0.5</td></tr><tr><td rowspan="3">咖啡固 体饮料*</td><td>速溶咖啡</td><td rowspan="3">咖啡因含量/(mg/kg)</td><td rowspan="3">≥200*</td></tr><tr><td>研磨咖啡</td></tr><tr><td>速溶/即溶咖啡饮料</td></tr><tr><td colspan="2">风味固体饮料 植物固体饮料 特殊用途固体饮料 其他固体饮料</td><td colspan="2"></td></tr><tr><td colspan="4">* 声称低咖啡因的产品,咖啡因含量应小于 50 mg/kg。</td></tr></table>	表 1 基本技术要求				分 类		项 目	指标或要求	果蔬固 体饮料	水果粉	果汁(浆)含量(质量分数)/%	100	蔬菜粉	蔬菜汁(浆)含量(质量分数)/%	果汁固体饮料	果汁(浆)含量(质量分数)/%	≥10	蔬菜汁固体饮料	蔬菜汁(浆)含量(质量分数)/%	≥5	复合水果粉、复合蔬菜粉、复合果蔬粉	果汁(浆)和(或)蔬菜汁(浆)的含量(质量分数)/%	100	不同果汁(浆)和(或)蔬菜汁(浆)的比例	符合标签标示	复合果汁固体饮料、复合蔬菜汁固体饮料、复合果蔬汁固体饮料	果汁(浆)和(或)蔬菜汁(浆)的含量(质量分数)/%	≥10	不同果汁(浆)和(或)蔬菜汁(浆)的比例	符合标签标示	蛋白固 体饮料	含乳固体饮料	乳蛋白含量(质量分数)/%	≥1	植物蛋白固体饮料	蛋白质含量(质量分数)/%	≥0.5	复合蛋白固体饮料	蛋白质含量(质量分数)/%	≥0.7	不同来源蛋白质含量的比例	符合标签标示	其他蛋白固体饮料	蛋白质含量(质量分数)/%	≥0.7	茶固体 饮料	速溶茶粉、 研磨茶粉	绿茶	≥500	青茶	≥400	其他茶	≥300	调味茶固体饮料	茶多酚含量/(mg/kg)	≥200	果汁含量(质量分数)/%(仅限于果汁茶)	≥5	乳蛋白含量(质量分数)/%(仅限于奶茶)	≥0.5	咖啡固 体饮料*	速溶咖啡	咖啡因含量/(mg/kg)	≥200*	研磨咖啡	速溶/即溶咖啡饮料	风味固体饮料 植物固体饮料 特殊用途固体饮料 其他固体饮料				* 声称低咖啡因的产品,咖啡因含量应小于 50 mg/kg。										
表 1 基本技术要求																																																																																		
分 类		项 目	指标或要求																																																																															
果蔬固 体饮料	水果粉	果汁(浆)含量(质量分数)/%	100																																																																															
	蔬菜粉	蔬菜汁(浆)含量(质量分数)/%																																																																																
	果汁固体饮料	果汁(浆)含量(质量分数)/%	≥10																																																																															
	蔬菜汁固体饮料	蔬菜汁(浆)含量(质量分数)/%	≥5																																																																															
	复合水果粉、复合蔬菜粉、复合果蔬粉	果汁(浆)和(或)蔬菜汁(浆)的含量(质量分数)/%	100																																																																															
		不同果汁(浆)和(或)蔬菜汁(浆)的比例	符合标签标示																																																																															
	复合果汁固体饮料、复合蔬菜汁固体饮料、复合果蔬汁固体饮料	果汁(浆)和(或)蔬菜汁(浆)的含量(质量分数)/%	≥10																																																																															
		不同果汁(浆)和(或)蔬菜汁(浆)的比例	符合标签标示																																																																															
蛋白固 体饮料	含乳固体饮料	乳蛋白含量(质量分数)/%	≥1																																																																															
	植物蛋白固体饮料	蛋白质含量(质量分数)/%	≥0.5																																																																															
	复合蛋白固体饮料	蛋白质含量(质量分数)/%	≥0.7																																																																															
		不同来源蛋白质含量的比例	符合标签标示																																																																															
	其他蛋白固体饮料	蛋白质含量(质量分数)/%	≥0.7																																																																															
茶固体 饮料	速溶茶粉、 研磨茶粉	绿茶	≥500																																																																															
		青茶	≥400																																																																															
		其他茶	≥300																																																																															
	调味茶固体饮料	茶多酚含量/(mg/kg)	≥200																																																																															
		果汁含量(质量分数)/%(仅限于果汁茶)	≥5																																																																															
		乳蛋白含量(质量分数)/%(仅限于奶茶)	≥0.5																																																																															
咖啡固 体饮料*	速溶咖啡	咖啡因含量/(mg/kg)	≥200*																																																																															
	研磨咖啡																																																																																	
	速溶/即溶咖啡饮料																																																																																	
风味固体饮料 植物固体饮料 特殊用途固体饮料 其他固体饮料																																																																																		
* 声称低咖啡因的产品,咖啡因含量应小于 50 mg/kg。																																																																																		
玉米低聚肽粉	1 物理特性具有该产品的形态,粉末状,无结块,谈黄色到棕黄色,具有产品特有的滋味和气味,无外来可见杂质。 <table><tr><th colspan="2">表 2 理化指标</th></tr><tr><th>项 目</th><th>指 标</th></tr><tr><td>蛋白质(以干基计)/(g/100g)</td><td>≥80.0</td></tr><tr><td>低聚肽^a(以干基计)/%</td><td>≥70.0</td></tr><tr><td>相对分子质量小于1000的蛋白质水解物所占比例/%(λ=220 nm)</td><td>≥85.0</td></tr><tr><td>水分/(g/100g)</td><td>≤7.0</td></tr><tr><td>灰分/(g/100g)</td><td>≤8.0</td></tr></table> ^a AY为玉米低聚肽的特征性肽段,仅在合同双方约定时给出,测定方法参见附录A。	表 2 理化指标		项 目	指 标	蛋白质(以干基计)/(g/100g)	≥80.0	低聚肽 ^a (以干基计)/%	≥70.0	相对分子质量小于1000的蛋白质水解物所占比例/%(λ=220 nm)	≥85.0	水分/(g/100g)	≤7.0	灰分/(g/100g)	≤8.0	合格供方	余亩蛋白粉、蛋白酶	粉碎提纯	10kg	18 个月	直接使用	QB/T4707-2014 玉米低聚肽粉																																																												
表 2 理化指标																																																																																		
项 目	指 标																																																																																	
蛋白质(以干基计)/(g/100g)	≥80.0																																																																																	
低聚肽 ^a (以干基计)/%	≥70.0																																																																																	
相对分子质量小于1000的蛋白质水解物所占比例/%(λ=220 nm)	≥85.0																																																																																	
水分/(g/100g)	≤7.0																																																																																	
灰分/(g/100g)	≤8.0																																																																																	
三氯蔗糖(添加剂)	1 物理特性具有该产品的色泽 白色至近白色 气味 无臭 组织状态 结晶性粉末	合格供方	1, 6-二氯-1, 6-二脱氧-β-D-呋喃	粉碎提纯	1KG	24 个月	直接使用	GB25531-2010																																																																										

	<table><tr><th colspan="3">表 2 理化指标</th></tr><tr><th>项 目</th><th>指 标</th><th>检验方法</th></tr><tr><td>三氯蔗糖（以干基计），w/%</td><td>98.0~102.0</td><td>附录 A 中 A.3</td></tr><tr><td>比旋光度 $\alpha_m(20^{\circ}\text{C},D)/[(^{\circ})\cdot\text{dm}^3\cdot\text{kg}^{-1}]$</td><td>+84.0~+87.5</td><td>附录 A 中 A.4</td></tr><tr><td>水分，w/%</td><td>≤ 2.0</td><td>GB/T 6283</td></tr><tr><td>灼烧残渣，w/%</td><td>≤ 0.7</td><td>GB/T 9741^a</td></tr><tr><td>水解产物</td><td>通过检验</td><td>附录 A 中 A.5</td></tr><tr><td>相关物质</td><td>通过检验</td><td>附录 A 中 A.6</td></tr><tr><td>甲醇，w/%</td><td>≤ 0.1</td><td>附录 A 中 A.7</td></tr><tr><td>铅（Pb） / （mg/kg）</td><td>≤ 1</td><td>GB 5009.12</td></tr><tr><td colspan="3">^a称样量为 1 g~2g。</td></tr></table>	表 2 理化指标			项 目	指 标	检验方法	三氯蔗糖（以干基计），w/%	98.0~102.0	附录 A 中 A.3	比旋光度 $\alpha_m(20^{\circ}\text{C},D)/[(^{\circ})\cdot\text{dm}^3\cdot\text{kg}^{-1}]$	+84.0~+87.5	附录 A 中 A.4	水分，w/%	≤ 2.0	GB/T 6283	灼烧残渣，w/%	≤ 0.7	GB/T 9741 ^a	水解产物	通过检验	附录 A 中 A.5	相关物质	通过检验	附录 A 中 A.6	甲醇，w/%	≤ 0.1	附录 A 中 A.7	铅（Pb） / （mg/kg）	≤ 1	GB 5009.12	^a 称样量为 1 g~2g。				果 糖 -4- 氧-4 脱氧 -α- D-呋喃半 乳糖苷				
表 2 理化指标																																								
项 目	指 标	检验方法																																						
三氯蔗糖（以干基计），w/%	98.0~102.0	附录 A 中 A.3																																						
比旋光度 $\alpha_m(20^{\circ}\text{C},D)/[(^{\circ})\cdot\text{dm}^3\cdot\text{kg}^{-1}]$	+84.0~+87.5	附录 A 中 A.4																																						
水分，w/%	≤ 2.0	GB/T 6283																																						
灼烧残渣，w/%	≤ 0.7	GB/T 9741 ^a																																						
水解产物	通过检验	附录 A 中 A.5																																						
相关物质	通过检验	附录 A 中 A.6																																						
甲醇，w/%	≤ 0.1	附录 A 中 A.7																																						
铅（Pb） / （mg/kg）	≤ 1	GB 5009.12																																						
^a 称样量为 1 g~2g。																																								
苹 果 浓 缩 汁、等 浓 缩 果 汁	1、物理特性具有该产品应有的色泽、无异味，无异臭、无正常视力可见外来异物 2、化学特性 2.1 污染物限量应符合 G B 2 7 6 2 中浓缩果蔬汁（浆）的规定 2.2 真菌毒素限量应符合 G B 2 7 6 1 中果蔬汁类的规定 3、生物特性 3.1 致病菌限量应符合 G B 2 9 9 2 1 中饮料的规定 3.2 其他微生物限量应符合表 2 的规定 <table><tr><th rowspan="2">项目</th><th colspan="4">采样方案^a 及限量</th><th rowspan="2">检验方法</th></tr><tr><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>大肠菌群(CFU/mL)</td><td>5</td><td>2</td><td>10</td><td>10²</td><td>GB 4789.3 平板计数法</td></tr><tr><td>霉菌和酵母(CFU/mL)</td><td>≤</td><td colspan="3">10²</td><td>GB 4789.15</td></tr><tr><td colspan="6">^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。</td></tr></table>	项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法	n	c	m	M	大肠菌群(CFU/mL)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法	霉菌和酵母(CFU/mL)	≤	10 ²			GB 4789.15	^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。						合格供方	苹果	浓 缩 提取	25KG/桶	常温储存，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。	直接使用	GB17325-2015				
项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法																																			
	n	c	m	M																																				
大肠菌群(CFU/mL)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法																																			
霉菌和酵母(CFU/mL)	≤	10 ²			GB 4789.15																																			
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。																																								
水果粉	1、物理特性 冲调或冲泡后具有该产品应有的色泽、香气和滋味, 无异味, 无外来杂质。 2、化学特性	合格供方	水果	粉 碎 提取	25KG/袋	常温储存，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。	直接使用	GB/T29602-2013																																

	<table><tr><th colspan="2">分 类</th><th>项 目</th><th>指标或要求</th></tr><tr><td rowspan="8">果蔬固 体饮料</td><td>水果粉</td><td>果汁(浆)含量(质量分数)/%</td><td rowspan="2">100</td></tr><tr><td>蔬菜粉</td><td>蔬菜汁(浆)含量(质量分数)/%</td></tr><tr><td>果汁固体饮料</td><td>果汁(浆)含量(质量分数)/%</td><td>≥10</td></tr><tr><td>蔬菜汁固体饮料</td><td>蔬菜汁(浆)含量(质量分数)/%</td><td>≥5</td></tr><tr><td>复合水果粉、复合蔬菜粉、复合果蔬粉</td><td>果汁(浆)和(或)蔬菜汁(浆)的含量(质量分数)/%</td><td>100</td></tr><tr><td>复合果汁固体饮料、复合蔬菜汁固体饮料、复合果蔬汁固体饮料</td><td>不同果汁(浆)和(或)蔬菜汁(浆)的比例</td><td>符合标签标示</td></tr><tr><td></td><td>果汁(浆)和(或)蔬菜汁(浆)的含量(质量分数)/%</td><td>≥10</td></tr><tr><td></td><td>不同果汁(浆)和(或)蔬菜汁(浆)的比例</td><td>符合标签标示</td></tr><tr><td rowspan="5">蛋白固 体饮料</td><td>含乳固体饮料</td><td>乳蛋白质含量(质量分数)/%</td><td>≥1</td></tr><tr><td>植物蛋白固体饮料</td><td>蛋白质含量(质量分数)/%</td><td>≥0.5</td></tr><tr><td>复合蛋白固体饮料</td><td>蛋白质含量(质量分数)/%</td><td>≥0.7</td></tr><tr><td></td><td>不同来源蛋白质含量的比例</td><td>符合标签标示</td></tr><tr><td>其他蛋白固体饮料</td><td>蛋白质含量(质量分数)/%</td><td>≥0.7</td></tr><tr><td rowspan="6">茶固体 饮料</td><td rowspan="3">速溶茶粉、 研磨茶粉</td><td>绿茶</td><td>≥500</td></tr><tr><td>青茶</td><td>茶多酚含量/(mg/kg)</td><td>≥400</td></tr><tr><td>其他茶</td><td>≥300</td></tr><tr><td rowspan="3">调味茶固体饮料</td><td>茶多酚含量/(mg/kg)</td><td>≥200</td></tr><tr><td>果汁含量(质量分数)/%(仅限于果汁茶)</td><td>≥5</td></tr><tr><td>乳蛋白质含量(质量分数)/%(仅限于奶茶)</td><td>≥0.5</td></tr><tr><td rowspan="3">咖啡固 体饮料^a</td><td>速溶咖啡</td><td rowspan="3">咖啡因含量/(mg/kg)</td><td rowspan="3">≥200^a</td></tr><tr><td>研磨咖啡</td></tr><tr><td>速溶/即溶咖啡饮料</td></tr><tr><td colspan="2">风味固体饮料 植物固体饮料 特殊用途固体饮料 其他固体饮料</td><td colspan="2"></td></tr><tr><td colspan="4">^a 声称低咖啡因的产品,咖啡因含量应小于 50 mg/kg。</td></tr></table>	分 类		项 目	指标或要求	果蔬固 体饮料	水果粉	果汁(浆)含量(质量分数)/%	100	蔬菜粉	蔬菜汁(浆)含量(质量分数)/%	果汁固体饮料	果汁(浆)含量(质量分数)/%	≥10	蔬菜汁固体饮料	蔬菜汁(浆)含量(质量分数)/%	≥5	复合水果粉、复合蔬菜粉、复合果蔬粉	果汁(浆)和(或)蔬菜汁(浆)的含量(质量分数)/%	100	复合果汁固体饮料、复合蔬菜汁固体饮料、复合果蔬汁固体饮料	不同果汁(浆)和(或)蔬菜汁(浆)的比例	符合标签标示		果汁(浆)和(或)蔬菜汁(浆)的含量(质量分数)/%	≥10		不同果汁(浆)和(或)蔬菜汁(浆)的比例	符合标签标示	蛋白固 体饮料	含乳固体饮料	乳蛋白质含量(质量分数)/%	≥1	植物蛋白固体饮料	蛋白质含量(质量分数)/%	≥0.5	复合蛋白固体饮料	蛋白质含量(质量分数)/%	≥0.7		不同来源蛋白质含量的比例	符合标签标示	其他蛋白固体饮料	蛋白质含量(质量分数)/%	≥0.7	茶固体 饮料	速溶茶粉、 研磨茶粉	绿茶	≥500	青茶	茶多酚含量/(mg/kg)	≥400	其他茶	≥300	调味茶固体饮料	茶多酚含量/(mg/kg)	≥200	果汁含量(质量分数)/%(仅限于果汁茶)	≥5	乳蛋白质含量(质量分数)/%(仅限于奶茶)	≥0.5	咖啡固 体饮料 ^a	速溶咖啡	咖啡因含量/(mg/kg)	≥200 ^a	研磨咖啡	速溶/即溶咖啡饮料	风味固体饮料 植物固体饮料 特殊用途固体饮料 其他固体饮料				^a 声称低咖啡因的产品,咖啡因含量应小于 50 mg/kg。											
分 类		项 目	指标或要求																																																																																
果蔬固 体饮料	水果粉	果汁(浆)含量(质量分数)/%	100																																																																																
	蔬菜粉	蔬菜汁(浆)含量(质量分数)/%																																																																																	
	果汁固体饮料	果汁(浆)含量(质量分数)/%	≥10																																																																																
	蔬菜汁固体饮料	蔬菜汁(浆)含量(质量分数)/%	≥5																																																																																
	复合水果粉、复合蔬菜粉、复合果蔬粉	果汁(浆)和(或)蔬菜汁(浆)的含量(质量分数)/%	100																																																																																
	复合果汁固体饮料、复合蔬菜汁固体饮料、复合果蔬汁固体饮料	不同果汁(浆)和(或)蔬菜汁(浆)的比例	符合标签标示																																																																																
		果汁(浆)和(或)蔬菜汁(浆)的含量(质量分数)/%	≥10																																																																																
		不同果汁(浆)和(或)蔬菜汁(浆)的比例	符合标签标示																																																																																
蛋白固 体饮料	含乳固体饮料	乳蛋白质含量(质量分数)/%	≥1																																																																																
	植物蛋白固体饮料	蛋白质含量(质量分数)/%	≥0.5																																																																																
	复合蛋白固体饮料	蛋白质含量(质量分数)/%	≥0.7																																																																																
		不同来源蛋白质含量的比例	符合标签标示																																																																																
	其他蛋白固体饮料	蛋白质含量(质量分数)/%	≥0.7																																																																																
茶固体 饮料	速溶茶粉、 研磨茶粉	绿茶	≥500																																																																																
		青茶	茶多酚含量/(mg/kg)	≥400																																																																															
		其他茶	≥300																																																																																
	调味茶固体饮料	茶多酚含量/(mg/kg)	≥200																																																																																
		果汁含量(质量分数)/%(仅限于果汁茶)	≥5																																																																																
		乳蛋白质含量(质量分数)/%(仅限于奶茶)	≥0.5																																																																																
咖啡固 体饮料 ^a	速溶咖啡	咖啡因含量/(mg/kg)	≥200 ^a																																																																																
	研磨咖啡																																																																																		
	速溶/即溶咖啡饮料																																																																																		
风味固体饮料 植物固体饮料 特殊用途固体饮料 其他固体饮料																																																																																			
^a 声称低咖啡因的产品,咖啡因含量应小于 50 mg/kg。																																																																																			
低聚木糖	1、物理特性 <table><tr><td>项 目</td><td>糖 浆</td><td>糖 粉</td></tr><tr><td>外 观</td><td>呈黏稠状透明液体</td><td>粉末</td></tr><tr><td>色 泽</td><td>无色或浅黄色</td><td>白色或微黄色</td></tr><tr><td>滋 味</td><td colspan="2">味甜</td></tr><tr><td>气 味</td><td colspan="2">具有本品特有的气味</td></tr><tr><td>杂 质</td><td colspan="2">无正常视力可见杂质</td></tr></table> 2、化学特性	项 目	糖 浆	糖 粉	外 观	呈黏稠状透明液体	粉末	色 泽	无色或浅黄色	白色或微黄色	滋 味	味甜		气 味	具有本品特有的气味		杂 质	无正常视力可见杂质		合格供方	淀粉糖、葡萄糖	粉碎提纯	25KG/袋	常温储存,不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。	直接使用	GB/T 35545-2017																																																									
项 目	糖 浆	糖 粉																																																																																	
外 观	呈黏稠状透明液体	粉末																																																																																	
色 泽	无色或浅黄色	白色或微黄色																																																																																	
滋 味	味甜																																																																																		
气 味	具有本品特有的气味																																																																																		
杂 质	无正常视力可见杂质																																																																																		

	<table><tr><th rowspan="2">项 目</th><th colspan="2">XOS-95 型</th><th colspan="2">XOS-70 型</th><th>XOS-35 型</th><th>XOS-20 型</th></tr><tr><th>糖粉</th><th>糖浆</th><th>糖粉</th><th>糖浆</th><th>糖粉</th><th>糖粉</th></tr><tr><td>干物质(固形物)/%</td><td>—</td><td>70</td><td>—</td><td>70</td><td>—</td><td>—</td></tr><tr><td>水分/%</td><td>≤5.0</td><td>—</td><td>≤5.0</td><td>—</td><td>≤6.0</td><td>≤6.0</td></tr><tr><td>灰分/%</td><td>≤0.3</td><td>≤0.3</td><td>≤0.3</td><td>≤0.3</td><td>≤0.3</td><td>≤0.3</td></tr><tr><td>透光率/%</td><td>—</td><td>70</td><td>—</td><td>70</td><td>—</td><td>—</td></tr><tr><td>pH</td><td colspan="6">3.5~6.0</td></tr><tr><td>XOS 含量(以干基计)/%</td><td>≥95.0</td><td>≥95.0</td><td>≥70.0</td><td>≥70.0</td><td>≥35.0</td><td>≥20.0</td></tr><tr><td>XOS₉₅₊ 含量(以干基计)/%</td><td>≥65.0</td><td>≥65.0</td><td>≥50.0</td><td>≥50.0</td><td>—</td><td>—</td></tr></table> 3、生物特性 应符合 GB 15203 的要求	项 目	XOS-95 型		XOS-70 型		XOS-35 型	XOS-20 型	糖粉	糖浆	糖粉	糖浆	糖粉	糖粉	干物质(固形物)/%	—	70	—	70	—	—	水分/%	≤5.0	—	≤5.0	—	≤6.0	≤6.0	灰分/%	≤0.3	≤0.3	≤0.3	≤0.3	≤0.3	≤0.3	透光率/%	—	70	—	70	—	—	pH	3.5~6.0						XOS 含量(以干基计)/%	≥95.0	≥95.0	≥70.0	≥70.0	≥35.0	≥20.0	XOS ₉₅₊ 含量(以干基计)/%	≥65.0	≥65.0	≥50.0	≥50.0	—	—							
项 目	XOS-95 型		XOS-70 型		XOS-35 型	XOS-20 型																																																																
	糖粉	糖浆	糖粉	糖浆	糖粉	糖粉																																																																
干物质(固形物)/%	—	70	—	70	—	—																																																																
水分/%	≤5.0	—	≤5.0	—	≤6.0	≤6.0																																																																
灰分/%	≤0.3	≤0.3	≤0.3	≤0.3	≤0.3	≤0.3																																																																
透光率/%	—	70	—	70	—	—																																																																
pH	3.5~6.0																																																																					
XOS 含量(以干基计)/%	≥95.0	≥95.0	≥70.0	≥70.0	≥35.0	≥20.0																																																																
XOS ₉₅₊ 含量(以干基计)/%	≥65.0	≥65.0	≥50.0	≥50.0	—	—																																																																
异 构 化 乳糖液	1、物理特性 固体：白色或近白色、结晶性粉末 液体：无色至深黄色、透明液体 2、化学特性 <table><tr><th rowspan="2">项 目</th><th colspan="2">指 标</th><th rowspan="2">检 验 方 法</th></tr><tr><th>固 体</th><th>液 体</th></tr><tr><td>异构化乳糖含量,w/ %</td><td>≥97.0</td><td>≥50.0</td><td>附录 A 中 A.3</td></tr><tr><td>果糖含量,w/ %</td><td>—</td><td>≤1.0</td><td>附录 A 中 A.3</td></tr><tr><td>半乳糖含量,w/ %</td><td>—</td><td>≤11.0</td><td>附录 A 中 A.3</td></tr><tr><td>依匹乳糖含量,w/ %</td><td>—</td><td>≤4.0</td><td>附录 A 中 A.3</td></tr><tr><td>乳糖含量,w/ %</td><td>—</td><td>≤6.0</td><td>附录 A 中 A.3</td></tr><tr><td>pH*</td><td colspan="2">3~7</td><td>GB/T 9724</td></tr><tr><td>灼烧残渣,w/ %</td><td colspan="2">≤0.5</td><td>GB/T 9741</td></tr><tr><td>铅(Pb)/(mg/kg)</td><td colspan="2">≤1.0</td><td>GB 5009.75 或 GB 5009.12</td></tr><tr><td>砷(As)/(mg/kg)</td><td colspan="2">≤1.0</td><td>GB 5009.76</td></tr></table> * 固体试样应配成 100 g/L 溶液。 3、生物特性 菌落总数/(CFU/g) ≤ 1000 大肠埃希氏菌/(MPN/g) < 3.0 沙门氏菌/25g 不得检出	项 目	指 标		检 验 方 法	固 体	液 体	异构化乳糖含量,w/ %	≥97.0	≥50.0	附录 A 中 A.3	果糖含量,w/ %	—	≤1.0	附录 A 中 A.3	半乳糖含量,w/ %	—	≤11.0	附录 A 中 A.3	依匹乳糖含量,w/ %	—	≤4.0	附录 A 中 A.3	乳糖含量,w/ %	—	≤6.0	附录 A 中 A.3	pH*	3~7		GB/T 9724	灼烧残渣,w/ %	≤0.5		GB/T 9741	铅(Pb)/(mg/kg)	≤1.0		GB 5009.75 或 GB 5009.12	砷(As)/(mg/kg)	≤1.0		GB 5009.76	合格供方		粉 碎 提 纯	25KG/袋	常温储存，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。	直接使用	GB 1886.176-201 6																				
项 目	指 标		检 验 方 法																																																																			
	固 体	液 体																																																																				
异构化乳糖含量,w/ %	≥97.0	≥50.0	附录 A 中 A.3																																																																			
果糖含量,w/ %	—	≤1.0	附录 A 中 A.3																																																																			
半乳糖含量,w/ %	—	≤11.0	附录 A 中 A.3																																																																			
依匹乳糖含量,w/ %	—	≤4.0	附录 A 中 A.3																																																																			
乳糖含量,w/ %	—	≤6.0	附录 A 中 A.3																																																																			
pH*	3~7		GB/T 9724																																																																			
灼烧残渣,w/ %	≤0.5		GB/T 9741																																																																			
铅(Pb)/(mg/kg)	≤1.0		GB 5009.75 或 GB 5009.12																																																																			
砷(As)/(mg/kg)	≤1.0		GB 5009.76																																																																			
沙棘	物理性质：淡黄色粉末，无异味，无肉眼可见杂质 化学性质：水分/(%) ≤7，灰分/(%) ≤9，总砷/(mg/kg) ≤0.5, 铅/(mg/kg) ≤1	合格供方		粉 碎 提 纯	25kg/桶	干燥阴凉处，防止强光暴晒	直接使用	《中华人民共和国药典》 2015 版																																																														

	微生物指标: 霉菌/（CFU/g）≤50 细菌总数 < 1000cfu/g, 大肠杆菌 < 50MPN/100g,																																																																						
山药	物理性质: 乳白色粉末, 有特殊气味 化学性质:干燥失重 4. 11%, 灰分 3. 27%, 重金属≤20. 0ppm, 农药残留≤2ppm 微生物指标: 细菌总数 145cfu/g, 酵母菌及霉菌 13cfu/g, 大肠杆菌和沙门氏菌未检出	合格供方		粉 碎 提纯	1KG/袋	干燥阴凉处, 防止强光暴晒	直接使用	《中华人民共和国药典》 2015 版																																																															
甘草粉	物理性质: 淡黄色粉末, 无异味, 无肉眼可见杂质 2、2、化学特性 <table><tr><td>3</td><td>水分/(%)</td><td>≤12. 0</td><td>≤12. 0</td><td>≤12. 0</td><td>≤12. 0</td><td>≤12. 0</td></tr><tr><td>4</td><td>总灰分/(%)</td><td>≤7. 0</td><td>≤7. 0</td><td>≤7. 0</td><td>≤7. 0</td><td>≤7. 0</td></tr><tr><td>5</td><td>酸不溶性灰分/(%)</td><td>≤2. 0</td><td>≤2. 0</td><td>≤2. 0</td><td>≤2. 0</td><td>≤2. 0</td></tr><tr><td>6</td><td>甘草酸/(%)</td><td>≥2. 5</td><td>≥2. 5</td><td>≥2. 5</td><td>≥2. 5</td><td>≥2. 5</td></tr><tr><td rowspan="2">7</td><td>农药残留/ (μg/g)</td><td>六六六</td><td>≤0. 05</td><td>≤0. 05</td><td>≤0. 05</td><td>≤0. 05</td></tr><tr><td></td><td>DDT</td><td>≤0. 01</td><td>≤0. 01</td><td>≤0. 01</td><td>≤0. 01</td></tr><tr><td rowspan="4">8</td><td rowspan="4">有害元素/ (μg/g)</td><td>Pb</td><td>≤0. 5</td><td>≤0. 5</td><td>≤0. 5</td><td>≤0. 5</td></tr><tr><td>Cd</td><td>≤0. 2</td><td>≤0. 2</td><td>≤0. 2</td><td>≤0. 2</td></tr><tr><td>As</td><td>≤0. 3</td><td>≤0. 3</td><td>≤0. 3</td><td>≤0. 3</td></tr><tr><td>Hg</td><td>≤0. 1</td><td>≤0. 1</td><td>≤0. 1</td><td>≤0. 1</td></tr></table>	3	水分/(%)	≤12. 0	≤12. 0	≤12. 0	≤12. 0	≤12. 0	4	总灰分/(%)	≤7. 0	≤7. 0	≤7. 0	≤7. 0	≤7. 0	5	酸不溶性灰分/(%)	≤2. 0	≤2. 0	≤2. 0	≤2. 0	≤2. 0	6	甘草酸/(%)	≥2. 5	≥2. 5	≥2. 5	≥2. 5	≥2. 5	7	农药残留/ (μg/g)	六六六	≤0. 05	≤0. 05	≤0. 05	≤0. 05		DDT	≤0. 01	≤0. 01	≤0. 01	≤0. 01	8	有害元素/ (μg/g)	Pb	≤0. 5	≤0. 5	≤0. 5	≤0. 5	Cd	≤0. 2	≤0. 2	≤0. 2	≤0. 2	As	≤0. 3	≤0. 3	≤0. 3	≤0. 3	Hg	≤0. 1	≤0. 1	≤0. 1	≤0. 1	合格供方		粉 碎 提纯	25KG/袋	常温储存, 不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。	直接使用	GB/T 19618-2004
3	水分/(%)	≤12. 0	≤12. 0	≤12. 0	≤12. 0	≤12. 0																																																																	
4	总灰分/(%)	≤7. 0	≤7. 0	≤7. 0	≤7. 0	≤7. 0																																																																	
5	酸不溶性灰分/(%)	≤2. 0	≤2. 0	≤2. 0	≤2. 0	≤2. 0																																																																	
6	甘草酸/(%)	≥2. 5	≥2. 5	≥2. 5	≥2. 5	≥2. 5																																																																	
7	农药残留/ (μg/g)	六六六	≤0. 05	≤0. 05	≤0. 05	≤0. 05																																																																	
		DDT	≤0. 01	≤0. 01	≤0. 01	≤0. 01																																																																	
8	有害元素/ (μg/g)	Pb	≤0. 5	≤0. 5	≤0. 5	≤0. 5																																																																	
		Cd	≤0. 2	≤0. 2	≤0. 2	≤0. 2																																																																	
		As	≤0. 3	≤0. 3	≤0. 3	≤0. 3																																																																	
		Hg	≤0. 1	≤0. 1	≤0. 1	≤0. 1																																																																	
山 梨 糖 醇	1、物理特性 固体: 白色或近白色、粉末、薄片或颗粒, 具有吸湿性 液体: 无色透明、黏稠液体 2、化学特性	合格供方		粉 碎 提纯	25KG/袋	常温储存, 不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。	直接使用	GB1886. 187-2 016																																																															

	<table><tr><th rowspan="2">项 目</th><th colspan="2">指 标</th><th rowspan="2">检 验 方 法</th></tr><tr><th>山梨糖醇</th><th>山梨糖醇液</th></tr><tr><td>山梨糖醇含量,w/%</td><td>≥ 91.0 (以干基计)</td><td>50.0</td><td>附录 A 中 A.3</td></tr><tr><td>水分,w/%</td><td>≤ 1.5</td><td>31.0</td><td>山梨糖醇:GB 5009.3 第二法或第四法(仲裁法) 山梨糖醇液:GB/T 6284* 或GB 5009.3 第四法(仲裁法)</td></tr><tr><td>还原糖(以葡萄糖计),w/%</td><td>≤ 0.3</td><td>0.21</td><td>附录 A 中 A.4</td></tr><tr><td>总糖(以葡萄糖计),w/%</td><td>≤ 4.4</td><td>8.0</td><td>附录 A 中 A.5</td></tr><tr><td>灼烧残渣,w/%</td><td>≤ 0.1</td><td>0.1</td><td>附录 A 中 A.6</td></tr><tr><td>硫酸盐(以 SO₄ 计)/ (mg/kg)</td><td>≤ 100</td><td>50</td><td>附录 A 中 A.7</td></tr><tr><td>氯化物(以 Cl 计)/ (mg/kg)</td><td>≤ 50</td><td>10</td><td>附录 A 中 A.8</td></tr><tr><td>镍(Ni)/ (mg/kg)</td><td>≤ 2.0</td><td>2.0</td><td>GB 5009.138</td></tr><tr><td>铅(Pb)/ (mg/kg)</td><td>≤ 1.0</td><td>1.0</td><td>GB 5009.12</td></tr><tr><td colspan="4">* 称取约 1 g 试样,精确至 0.000 2 g,于 130 ℃ ± 2 ℃干燥 4 h。</td></tr></table> 3、生物特性	项 目	指 标		检 验 方 法	山梨糖醇	山梨糖醇液	山梨糖醇含量,w/%	≥ 91.0 (以干基计)	50.0	附录 A 中 A.3	水分,w/%	≤ 1.5	31.0	山梨糖醇:GB 5009.3 第二法或第四法(仲裁法) 山梨糖醇液:GB/T 6284* 或GB 5009.3 第四法(仲裁法)	还原糖(以葡萄糖计),w/%	≤ 0.3	0.21	附录 A 中 A.4	总糖(以葡萄糖计),w/%	≤ 4.4	8.0	附录 A 中 A.5	灼烧残渣,w/%	≤ 0.1	0.1	附录 A 中 A.6	硫酸盐(以 SO ₄ 计)/ (mg/kg)	≤ 100	50	附录 A 中 A.7	氯化物(以 Cl 计)/ (mg/kg)	≤ 50	10	附录 A 中 A.8	镍(Ni)/ (mg/kg)	≤ 2.0	2.0	GB 5009.138	铅(Pb)/ (mg/kg)	≤ 1.0	1.0	GB 5009.12	* 称取约 1 g 试样,精确至 0.000 2 g,于 130 ℃ ± 2 ℃干燥 4 h。										
项 目	指 标		检 验 方 法																																																			
	山梨糖醇	山梨糖醇液																																																				
山梨糖醇含量,w/%	≥ 91.0 (以干基计)	50.0	附录 A 中 A.3																																																			
水分,w/%	≤ 1.5	31.0	山梨糖醇:GB 5009.3 第二法或第四法(仲裁法) 山梨糖醇液:GB/T 6284* 或GB 5009.3 第四法(仲裁法)																																																			
还原糖(以葡萄糖计),w/%	≤ 0.3	0.21	附录 A 中 A.4																																																			
总糖(以葡萄糖计),w/%	≤ 4.4	8.0	附录 A 中 A.5																																																			
灼烧残渣,w/%	≤ 0.1	0.1	附录 A 中 A.6																																																			
硫酸盐(以 SO ₄ 计)/ (mg/kg)	≤ 100	50	附录 A 中 A.7																																																			
氯化物(以 Cl 计)/ (mg/kg)	≤ 50	10	附录 A 中 A.8																																																			
镍(Ni)/ (mg/kg)	≤ 2.0	2.0	GB 5009.138																																																			
铅(Pb)/ (mg/kg)	≤ 1.0	1.0	GB 5009.12																																																			
* 称取约 1 g 试样,精确至 0.000 2 g,于 130 ℃ ± 2 ℃干燥 4 h。																																																						
柠檬酸	1、物理特性: 无色或白色、结晶状颗粒或粉末, 无臭, 味极酸, 一水柠檬酸在干燥空气中略有风化 2、化学特性 <table><tr><th rowspan="2">项 目</th><th colspan="2">指标</th><th rowspan="2">检 验 方 法</th></tr><tr><th>无水柠檬酸</th><th>一水柠檬酸</th></tr><tr><td>柠檬酸含量,w/%</td><td>99.5~100.5</td><td>99.5~100.5</td><td>附录 A 中 A.4</td></tr><tr><td>水分,w/%</td><td>≤0.5</td><td>7.5~9.0</td><td>附录 A 中 A.5</td></tr><tr><td>易炭化物</td><td>≤ 1.0</td><td>1.0</td><td>附录 A 中 A.6</td></tr><tr><td>硫酸灰分,w/%</td><td>≤ 0.05</td><td>0.05</td><td>附录 A 中 A.7</td></tr><tr><td>硫酸盐,w/%</td><td>≤ 0.010</td><td>0.015</td><td>附录 A 中 A.8</td></tr><tr><td>氯化物,w/%</td><td>≤ 0.005</td><td>0.005</td><td>附录 A 中 A.9</td></tr><tr><td>草酸盐,w/%</td><td>≤ 0.01</td><td>0.01</td><td>附录 A 中 A.10</td></tr><tr><td>钙盐,w/%</td><td>≤ 0.02</td><td>0.02</td><td>附录 A 中 A.11</td></tr><tr><td>铅(Pb)/(mg/kg)</td><td>≤ 0.5</td><td>0.5</td><td>GB 5009.12</td></tr><tr><td>总砷(以 As 计)/(mg/kg)</td><td>≤ 1.0</td><td>1.0</td><td>GB 5009.11</td></tr></table> 3、生物特性	项 目	指标		检 验 方 法	无水柠檬酸	一水柠檬酸	柠檬酸含量,w/%	99.5~100.5	99.5~100.5	附录 A 中 A.4	水分,w/%	≤0.5	7.5~9.0	附录 A 中 A.5	易炭化物	≤ 1.0	1.0	附录 A 中 A.6	硫酸灰分,w/%	≤ 0.05	0.05	附录 A 中 A.7	硫酸盐,w/%	≤ 0.010	0.015	附录 A 中 A.8	氯化物,w/%	≤ 0.005	0.005	附录 A 中 A.9	草酸盐,w/%	≤ 0.01	0.01	附录 A 中 A.10	钙盐,w/%	≤ 0.02	0.02	附录 A 中 A.11	铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 0.5	0.5	GB 5009.12	总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 1.0	1.0	GB 5009.11	合格供方		粉 碎 提纯	25KG/袋	常温储存, 不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。	直接使用	GB1886. 235 — 2016
项 目	指标		检 验 方 法																																																			
	无水柠檬酸	一水柠檬酸																																																				
柠檬酸含量,w/%	99.5~100.5	99.5~100.5	附录 A 中 A.4																																																			
水分,w/%	≤0.5	7.5~9.0	附录 A 中 A.5																																																			
易炭化物	≤ 1.0	1.0	附录 A 中 A.6																																																			
硫酸灰分,w/%	≤ 0.05	0.05	附录 A 中 A.7																																																			
硫酸盐,w/%	≤ 0.010	0.015	附录 A 中 A.8																																																			
氯化物,w/%	≤ 0.005	0.005	附录 A 中 A.9																																																			
草酸盐,w/%	≤ 0.01	0.01	附录 A 中 A.10																																																			
钙盐,w/%	≤ 0.02	0.02	附录 A 中 A.11																																																			
铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 0.5	0.5	GB 5009.12																																																			
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 1.0	1.0	GB 5009.11																																																			
羧 甲 基 纤 维 素 钠	1、物理特性: 白色或微黄色、纤维状粉末或颗粒状 2、化学特性	合格供方		粉 碎 提纯	25KG/袋	常温储存, 不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。	直接使用	GB1886. 232-2 016																																														

	<table><tr><th>项 目</th><th>指 标</th><th>检 验 方 法</th></tr><tr><td>羧甲基纤维素钠含量,w/%</td><td>≥ 99.5</td><td>附录 A 中 A.3</td></tr><tr><td>黏度(质量分数为 2%水溶液)*/(mPa·s)</td><td>≥ 5.0</td><td>附录 A 中 A.4</td></tr><tr><td>取代度</td><td>0.20~1.50</td><td>附录 A 中 A.5</td></tr><tr><td>pH(10 g/L 水溶液)</td><td>6.0~8.5</td><td>附录 A 中 A.6</td></tr><tr><td>干燥减量,w/%</td><td>≤ 8.0</td><td>GB 5009.3 直接干燥法^b</td></tr><tr><td>乙醇酸钠,w/%</td><td>≤ 0.4</td><td>附录 A 中 A.7</td></tr><tr><td>氯化物(以 NaCl 计),w/%</td><td>≤ 0.5</td><td>附录 A 中 A.8</td></tr><tr><td>钠,w/%</td><td>≤ 12.4</td><td>附录 A 中 A.9</td></tr><tr><td>砷(As)/(mg/kg)</td><td>≤ 2.0</td><td>GB 5009.76</td></tr><tr><td>铅(Pb)/(mg/kg)</td><td>≤ 2.0</td><td>GB 5009.75</td></tr><tr><td colspan="3">* 当黏度(质量分数为 2%水溶液)≥2 000 mPa·s 时应改用质量分数为 1%水溶液测定。</td></tr><tr><td colspan="3">^b 干燥温度为 105 ℃±2 ℃,干燥时间为 2 h。</td></tr></table>	项 目	指 标	检 验 方 法	羧甲基纤维素钠含量,w/%	≥ 99.5	附录 A 中 A.3	黏度(质量分数为 2%水溶液)*/(mPa·s)	≥ 5.0	附录 A 中 A.4	取代度	0.20~1.50	附录 A 中 A.5	pH(10 g/L 水溶液)	6.0~8.5	附录 A 中 A.6	干燥减量,w/%	≤ 8.0	GB 5009.3 直接干燥法 ^b	乙醇酸钠,w/%	≤ 0.4	附录 A 中 A.7	氯化物(以 NaCl 计),w/%	≤ 0.5	附录 A 中 A.8	钠,w/%	≤ 12.4	附录 A 中 A.9	砷(As)/(mg/kg)	≤ 2.0	GB 5009.76	铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 2.0	GB 5009.75	* 当黏度(质量分数为 2%水溶液)≥2 000 mPa·s 时应改用质量分数为 1%水溶液测定。			^b 干燥温度为 105 ℃±2 ℃,干燥时间为 2 h。									
项 目	指 标	检 验 方 法																																													
羧甲基纤维素钠含量,w/%	≥ 99.5	附录 A 中 A.3																																													
黏度(质量分数为 2%水溶液)*/(mPa·s)	≥ 5.0	附录 A 中 A.4																																													
取代度	0.20~1.50	附录 A 中 A.5																																													
pH(10 g/L 水溶液)	6.0~8.5	附录 A 中 A.6																																													
干燥减量,w/%	≤ 8.0	GB 5009.3 直接干燥法 ^b																																													
乙醇酸钠,w/%	≤ 0.4	附录 A 中 A.7																																													
氯化物(以 NaCl 计),w/%	≤ 0.5	附录 A 中 A.8																																													
钠,w/%	≤ 12.4	附录 A 中 A.9																																													
砷(As)/(mg/kg)	≤ 2.0	GB 5009.76																																													
铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 2.0	GB 5009.75																																													
* 当黏度(质量分数为 2%水溶液)≥2 000 mPa·s 时应改用质量分数为 1%水溶液测定。																																															
^b 干燥温度为 105 ℃±2 ℃,干燥时间为 2 h。																																															
	3、生物特性																																														
黄原胶	1、物理特性：类白色或浅米黄色、颗粒或粉末 2、化学特性 <table><tr><th>项 目</th><th>指 标</th><th>检 验 方 法</th></tr><tr><td>黏度/cP</td><td>≥ 600</td><td>附录 A 中 A.3</td></tr><tr><td>剪切性能值</td><td>≥ 6.5</td><td>附录 A 中 A.4</td></tr><tr><td>干燥失重,w/%</td><td>≤ 15.0</td><td>附录 A 中 A.5</td></tr><tr><td>灰分,w/%</td><td>≤ 16.0</td><td>附录 A 中 A.6</td></tr><tr><td>总氮,w/%</td><td>≤ 1.5</td><td>附录 A 中 A.7</td></tr><tr><td>丙酮酸,w/%</td><td>≥ 1.5</td><td>附录 A 中 A.8</td></tr><tr><td>铅(Pb)/(mg/kg)</td><td>≤ 2.0</td><td>GB 5009.12</td></tr></table> 3、生物特性 <table><tr><th>项 目</th><th>指 标</th><th>检 验 方 法</th></tr><tr><td>菌落总数/(CFU/g)</td><td>≤ 5 000</td><td>GB 4789.2</td></tr><tr><td>大肠菌群/(MPN/g)</td><td>≤ 3.0</td><td>GB 4789.3</td></tr><tr><td>沙门氏菌</td><td>0/25 g</td><td>GB 4789.4</td></tr><tr><td>霉菌和酵母/(CFU/g)</td><td>≤ 500</td><td>GB 4789.15</td></tr></table>	项 目	指 标	检 验 方 法	黏度/cP	≥ 600	附录 A 中 A.3	剪切性能值	≥ 6.5	附录 A 中 A.4	干燥失重,w/%	≤ 15.0	附录 A 中 A.5	灰分,w/%	≤ 16.0	附录 A 中 A.6	总氮,w/%	≤ 1.5	附录 A 中 A.7	丙酮酸,w/%	≥ 1.5	附录 A 中 A.8	铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 2.0	GB 5009.12	项 目	指 标	检 验 方 法	菌落总数/(CFU/g)	≤ 5 000	GB 4789.2	大肠菌群/(MPN/g)	≤ 3.0	GB 4789.3	沙门氏菌	0/25 g	GB 4789.4	霉菌和酵母/(CFU/g)	≤ 500	GB 4789.15	合格供方		粉 碎 提纯	25KG/袋	常温储存，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。	直接使用	GB1886. 41-2015
项 目	指 标	检 验 方 法																																													
黏度/cP	≥ 600	附录 A 中 A.3																																													
剪切性能值	≥ 6.5	附录 A 中 A.4																																													
干燥失重,w/%	≤ 15.0	附录 A 中 A.5																																													
灰分,w/%	≤ 16.0	附录 A 中 A.6																																													
总氮,w/%	≤ 1.5	附录 A 中 A.7																																													
丙酮酸,w/%	≥ 1.5	附录 A 中 A.8																																													
铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 2.0	GB 5009.12																																													
项 目	指 标	检 验 方 法																																													
菌落总数/(CFU/g)	≤ 5 000	GB 4789.2																																													
大肠菌群/(MPN/g)	≤ 3.0	GB 4789.3																																													
沙门氏菌	0/25 g	GB 4789.4																																													
霉菌和酵母/(CFU/g)	≤ 500	GB 4789.15																																													
诱惑红	1、物理特性：暗红色、粉末或颗粒 2、化学特性	合格供方		粉 碎 提纯	25KG/袋	常温储存，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。	直接使用	GB1886. 222-2016																																							

	<table><tr><th>项 目</th><th>指标</th><th>检验方法</th></tr><tr><td>诱惑红含量,w/%</td><td>≥85.0</td><td>附录 A 中 A.4</td></tr><tr><td>干燥减量,氯化物(以 NaCl 计)及硫酸盐(以 Na₂SO₄ 计)总量,w/%</td><td>≤15.0</td><td>附录 A 中 A.5</td></tr><tr><td>水不溶物,w/%</td><td>≤0.20</td><td>附录 A 中 A.6</td></tr><tr><td>副染料,w/%</td><td>≤3.0</td><td>附录 A 中 A.7</td></tr><tr><td>6-羟基-2-萘磺酸钠,w/%</td><td>≤0.3</td><td>附录 A 中 A.8</td></tr><tr><td>4-氨基-5-甲氧基-2-甲基苯磺酸,w/%</td><td>≤0.2</td><td>附录 A 中 A.9</td></tr><tr><td>6,6'-氧代双(2-萘磺酸)二钠,w/%</td><td>≤1.0</td><td>附录 A 中 A.10</td></tr><tr><td>未磺化芳族伯胺(以苯胺计),w/%</td><td>≤0.01</td><td>附录 A 中 A.11</td></tr><tr><td>砷(As)/(mg/kg)</td><td>≤1.0</td><td>GB 5009.11 或 GB 5009.76</td></tr><tr><td>铅(Pb)/(mg/kg)</td><td>≤10.0</td><td>GB 5009.12 或 GB 5009.75</td></tr></table>	项 目	指标	检验方法	诱惑红含量,w/%	≥85.0	附录 A 中 A.4	干燥减量,氯化物(以 NaCl 计)及硫酸盐(以 Na ₂ SO ₄ 计)总量,w/%	≤15.0	附录 A 中 A.5	水不溶物,w/%	≤0.20	附录 A 中 A.6	副染料,w/%	≤3.0	附录 A 中 A.7	6-羟基-2-萘磺酸钠,w/%	≤0.3	附录 A 中 A.8	4-氨基-5-甲氧基-2-甲基苯磺酸,w/%	≤0.2	附录 A 中 A.9	6,6'-氧代双(2-萘磺酸)二钠,w/%	≤1.0	附录 A 中 A.10	未磺化芳族伯胺(以苯胺计),w/%	≤0.01	附录 A 中 A.11	砷(As)/(mg/kg)	≤1.0	GB 5009.11 或 GB 5009.76	铅(Pb)/(mg/kg)	≤10.0	GB 5009.12 或 GB 5009.75						
项 目	指标	检验方法																																						
诱惑红含量,w/%	≥85.0	附录 A 中 A.4																																						
干燥减量,氯化物(以 NaCl 计)及硫酸盐(以 Na ₂ SO ₄ 计)总量,w/%	≤15.0	附录 A 中 A.5																																						
水不溶物,w/%	≤0.20	附录 A 中 A.6																																						
副染料,w/%	≤3.0	附录 A 中 A.7																																						
6-羟基-2-萘磺酸钠,w/%	≤0.3	附录 A 中 A.8																																						
4-氨基-5-甲氧基-2-甲基苯磺酸,w/%	≤0.2	附录 A 中 A.9																																						
6,6'-氧代双(2-萘磺酸)二钠,w/%	≤1.0	附录 A 中 A.10																																						
未磺化芳族伯胺(以苯胺计),w/%	≤0.01	附录 A 中 A.11																																						
砷(As)/(mg/kg)	≤1.0	GB 5009.11 或 GB 5009.76																																						
铅(Pb)/(mg/kg)	≤10.0	GB 5009.12 或 GB 5009.75																																						
	3、生物特性																																							
亮蓝	1、物理特性：红紫至蓝紫色、粉末或颗粒 2、化学特性 <table><tr><th>项 目</th><th>指标</th><th>检验方法</th></tr><tr><td>亮蓝含量,w/%</td><td>≥85.0</td><td>附录 A 中 A.4</td></tr><tr><td>干燥减量,氯化物(以 NaCl 计)及硫酸盐(以 Na₂SO₄ 计)总量,w/%</td><td>≤14.0</td><td>附录 A 中 A.5</td></tr><tr><td>水不溶物,w/%</td><td>≤0.20</td><td>附录 A 中 A.6</td></tr><tr><td>副染料,w/%</td><td>≤6.0</td><td>附录 A 中 A.7</td></tr><tr><td>砷(As)/(mg/kg)</td><td>≤1.0</td><td>GB 5009.11 或 GB 5009.76</td></tr><tr><td>铅(Pb)/(mg/kg)</td><td>≤10.0</td><td>GB 5009.12 或 GB 5009.75</td></tr><tr><td>锰^a(Mn)/(mg/kg)</td><td>≤50.0</td><td>GB/T 5009.90</td></tr><tr><td>铬^b(Cr)/(mg/kg)</td><td>≤50.0</td><td>GB 5009.123</td></tr><tr><td colspan="3">^a 锰法工艺控制项目。 ^b 铬法工艺控制项目。</td></tr></table>	项 目	指标	检验方法	亮蓝含量,w/%	≥85.0	附录 A 中 A.4	干燥减量,氯化物(以 NaCl 计)及硫酸盐(以 Na ₂ SO ₄ 计)总量,w/%	≤14.0	附录 A 中 A.5	水不溶物,w/%	≤0.20	附录 A 中 A.6	副染料,w/%	≤6.0	附录 A 中 A.7	砷(As)/(mg/kg)	≤1.0	GB 5009.11 或 GB 5009.76	铅(Pb)/(mg/kg)	≤10.0	GB 5009.12 或 GB 5009.75	锰 ^a (Mn)/(mg/kg)	≤50.0	GB/T 5009.90	铬 ^b (Cr)/(mg/kg)	≤50.0	GB 5009.123	^a 锰法工艺控制项目。 ^b 铬法工艺控制项目。			合格供方		粉 碎 提纯	25KG/袋	常温储存，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。	直接使用	GB1886. 217-2016		
项 目	指标	检验方法																																						
亮蓝含量,w/%	≥85.0	附录 A 中 A.4																																						
干燥减量,氯化物(以 NaCl 计)及硫酸盐(以 Na ₂ SO ₄ 计)总量,w/%	≤14.0	附录 A 中 A.5																																						
水不溶物,w/%	≤0.20	附录 A 中 A.6																																						
副染料,w/%	≤6.0	附录 A 中 A.7																																						
砷(As)/(mg/kg)	≤1.0	GB 5009.11 或 GB 5009.76																																						
铅(Pb)/(mg/kg)	≤10.0	GB 5009.12 或 GB 5009.75																																						
锰 ^a (Mn)/(mg/kg)	≤50.0	GB/T 5009.90																																						
铬 ^b (Cr)/(mg/kg)	≤50.0	GB 5009.123																																						
^a 锰法工艺控制项目。 ^b 铬法工艺控制项目。																																								
日落黄	1、物理特性：橙红色、粉末或颗粒 2、化学特性：	合格供方		粉 碎 提纯	25KG/袋	常温储存，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。	直接使用	GB6227. 1-2010																																

	<table><tr><th>项</th><th>目</th><th>指</th><th>标</th><th>检</th><th>验</th><th>方</th><th>法</th></tr><tr><td>日落黄, w%</td><td>≥</td><td>87.0</td><td></td><td>附</td><td>录</td><td>A</td><td>中</td><td>A.4</td></tr><tr><td>干燥减量、氯化物 (以NaCl 计) 及硫酸盐 (以NaSO₄计) 总量,w%</td><td>≤</td><td>13.0</td><td></td><td>附</td><td>录</td><td>A</td><td>中</td><td>A.5</td></tr><tr><td>水不溶物,w%</td><td>≤</td><td>0.20</td><td></td><td>附</td><td>录</td><td>A</td><td>中</td><td>A.6</td></tr><tr><td>对氨基苯磺酸钠,w%</td><td>≤</td><td>0.20</td><td></td><td>附</td><td>录</td><td>A</td><td>中</td><td>A.7</td></tr><tr><td>2-萘酚-6-磺酸钠,w%</td><td></td><td>0.30</td><td></td><td>附</td><td>录</td><td>A</td><td>中</td><td>A.8</td></tr><tr><td>6,6'-氧代双 (2-萘磺酸) 二钠,w%</td><td>≤</td><td>1.0</td><td></td><td>附</td><td>录</td><td>A</td><td>中</td><td>A.9</td></tr><tr><td>4,4'- (重氮亚氨基) 二苯磺酸二钠盐,w%</td><td>≤</td><td>0.10</td><td></td><td>附</td><td>录</td><td>A</td><td>中</td><td>A.10</td></tr><tr><td>1-苯基偶氮基-2-萘酚/ (mg/kg)</td><td>≤</td><td>10.0</td><td></td><td>附</td><td>录</td><td>A</td><td>中</td><td>A.11</td></tr><tr><td>未磺化芳族伯胺 (以苯胺计) /%</td><td>≤</td><td>0.01</td><td></td><td>附</td><td>录</td><td>A</td><td>中</td><td>A.12</td></tr><tr><td>副染料,w%</td><td>≤</td><td>4.0</td><td></td><td>附</td><td>录</td><td>A</td><td>中</td><td>A.13</td></tr><tr><td>砷 (AS) / (mg/kg)</td><td>≤</td><td>1.0</td><td></td><td>附</td><td>录</td><td>A</td><td>中</td><td>A.14</td></tr><tr><td>铅 (PA) / (mg/kg)</td><td>≤</td><td>10.0</td><td></td><td>附</td><td>录</td><td>A</td><td>中</td><td>A.15</td></tr><tr><td>汞 (Hg) / (mg/kg)</td><td>≤</td><td>1.0</td><td></td><td>附</td><td>录</td><td>A</td><td>中</td><td>A.16</td></tr></table> 3、生物特性	项	目	指	标	检	验	方	法	日落黄, w%	≥	87.0		附	录	A	中	A.4	干燥减量、氯化物 (以NaCl 计) 及硫酸盐 (以NaSO ₄ 计) 总量,w%	≤	13.0		附	录	A	中	A.5	水不溶物,w%	≤	0.20		附	录	A	中	A.6	对氨基苯磺酸钠,w%	≤	0.20		附	录	A	中	A.7	2-萘酚-6-磺酸钠,w%		0.30		附	录	A	中	A.8	6,6'-氧代双 (2-萘磺酸) 二钠,w%	≤	1.0		附	录	A	中	A.9	4,4'- (重氮亚氨基) 二苯磺酸二钠盐,w%	≤	0.10		附	录	A	中	A.10	1-苯基偶氮基-2-萘酚/ (mg/kg)	≤	10.0		附	录	A	中	A.11	未磺化芳族伯胺 (以苯胺计) /%	≤	0.01		附	录	A	中	A.12	副染料,w%	≤	4.0		附	录	A	中	A.13	砷 (AS) / (mg/kg)	≤	1.0		附	录	A	中	A.14	铅 (PA) / (mg/kg)	≤	10.0		附	录	A	中	A.15	汞 (Hg) / (mg/kg)	≤	1.0		附	录	A	中	A.16							
项	目	指	标	检	验	方	法																																																																																																																														
日落黄, w%	≥	87.0		附	录	A	中	A.4																																																																																																																													
干燥减量、氯化物 (以NaCl 计) 及硫酸盐 (以NaSO ₄ 计) 总量,w%	≤	13.0		附	录	A	中	A.5																																																																																																																													
水不溶物,w%	≤	0.20		附	录	A	中	A.6																																																																																																																													
对氨基苯磺酸钠,w%	≤	0.20		附	录	A	中	A.7																																																																																																																													
2-萘酚-6-磺酸钠,w%		0.30		附	录	A	中	A.8																																																																																																																													
6,6'-氧代双 (2-萘磺酸) 二钠,w%	≤	1.0		附	录	A	中	A.9																																																																																																																													
4,4'- (重氮亚氨基) 二苯磺酸二钠盐,w%	≤	0.10		附	录	A	中	A.10																																																																																																																													
1-苯基偶氮基-2-萘酚/ (mg/kg)	≤	10.0		附	录	A	中	A.11																																																																																																																													
未磺化芳族伯胺 (以苯胺计) /%	≤	0.01		附	录	A	中	A.12																																																																																																																													
副染料,w%	≤	4.0		附	录	A	中	A.13																																																																																																																													
砷 (AS) / (mg/kg)	≤	1.0		附	录	A	中	A.14																																																																																																																													
铅 (PA) / (mg/kg)	≤	10.0		附	录	A	中	A.15																																																																																																																													
汞 (Hg) / (mg/kg)	≤	1.0		附	录	A	中	A.16																																																																																																																													
淡 水 鱼 胶 原 蛋 白 肽 粉	1、物理特性:呈粉末状,无结块,白色或淡黄色,具有本产品特有的滋味与气味,无异味、无正常视力可见的外来杂质 2、化学特性 <table><tr><th rowspan="2">项</th><th rowspan="2">目</th><th colspan="3">质量指标</th></tr><tr><th>一 级</th><th>二 级</th><th>三 级</th></tr><tr><td>蛋白质(以干基计,N×5.79)/(g/100 g)</td><td>≥</td><td>90.0</td><td>85.0</td><td>85.0</td></tr><tr><td>肽含量(以干基计)/(g/100 g)</td><td>≥</td><td>85.0</td><td>75.0</td><td>55.0</td></tr></table> <table><tr><th rowspan="2">项</th><th rowspan="2">目</th><th colspan="3">质量指标</th></tr><tr><th>一 级</th><th>二 级</th><th>三 级</th></tr><tr><td>相对分子质量小于 5 000 Da 的蛋白质水解物所占比例/%</td><td>≥</td><td>80.0</td><td>75.0</td><td>65.0</td></tr><tr><td>灰分(以干基计)/(g/100 g)</td><td>≤</td><td colspan="3">7.0</td></tr><tr><td>水分/(g/100 g)</td><td>≤</td><td colspan="3">7.0</td></tr><tr><td>粗脂肪(以干基计)/(g/100 g)</td><td>≤</td><td colspan="3">0.5</td></tr><tr><td>羧脯氨酸 (g/100 g)</td><td>≥</td><td colspan="3">5.5</td></tr><tr><td>游离羧脯氨酸/总羧脯氨酸/%(质量分数)</td><td>≤</td><td colspan="3">5.0</td></tr><tr><td rowspan="2">透射比/%</td><td>450 nm</td><td>≥</td><td colspan="2">70.0</td></tr><tr><td>620 nm</td><td>≥</td><td colspan="2">85.0</td></tr></table> 无机砷、铅、甲基汞应符合 GB2762 的规定; 3、生物特性 ;菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)应符合《保健食品通用卫生要求》的规定。	项	目	质量指标			一 级	二 级	三 级	蛋白质(以干基计,N×5.79)/(g/100 g)	≥	90.0	85.0	85.0	肽含量(以干基计)/(g/100 g)	≥	85.0	75.0	55.0	项	目	质量指标			一 级	二 级	三 级	相对分子质量小于 5 000 Da 的蛋白质水解物所占比例/%	≥	80.0	75.0	65.0	灰分(以干基计)/(g/100 g)	≤	7.0			水分/(g/100 g)	≤	7.0			粗脂肪(以干基计)/(g/100 g)	≤	0.5			羧脯氨酸 (g/100 g)	≥	5.5			游离羧脯氨酸/总羧脯氨酸/%(质量分数)	≤	5.0			透射比/%	450 nm	≥	70.0		620 nm	≥	85.0		合格供方		粉 碎 提 纯	25KG/袋	常温储存,不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。	直接使用	SB/T10634-2011																																																												
项	目			质量指标																																																																																																																																	
		一 级	二 级	三 级																																																																																																																																	
蛋白质(以干基计,N×5.79)/(g/100 g)	≥	90.0	85.0	85.0																																																																																																																																	
肽含量(以干基计)/(g/100 g)	≥	85.0	75.0	55.0																																																																																																																																	
项	目	质量指标																																																																																																																																			
		一 级	二 级	三 级																																																																																																																																	
相对分子质量小于 5 000 Da 的蛋白质水解物所占比例/%	≥	80.0	75.0	65.0																																																																																																																																	
灰分(以干基计)/(g/100 g)	≤	7.0																																																																																																																																			
水分/(g/100 g)	≤	7.0																																																																																																																																			
粗脂肪(以干基计)/(g/100 g)	≤	0.5																																																																																																																																			
羧脯氨酸 (g/100 g)	≥	5.5																																																																																																																																			
游离羧脯氨酸/总羧脯氨酸/%(质量分数)	≤	5.0																																																																																																																																			
透射比/%	450 nm	≥	70.0																																																																																																																																		
	620 nm	≥	85.0																																																																																																																																		

酵母抽提物

1、物理特性

项 目		纯品型	I+G 型	风味型
色 泽	液状	黄色至褐色	—	黄色至褐色
	膏状	黄色至褐色		
	粉状	黄色		
形 态	液状	液浆形		
	膏状	液浆形或膏状形		
	粉状	粉末形		
气味		特有的气味,无异味		
外观		无正常视力可见杂质		
滋味		具有该产品特有的滋味		

2、化学特性

表 2 纯品型理化要求

项 目		液状	膏状	粉状
水分/%	≤	62.0	40.0	6.0
pH		4.0~7.5		
总氮(除盐干基计)/%	≥	9.0		
氨基酸态氮(除盐干基计)/%	≥	3.0		
氨基酸态氮转化率/%		25.0~55.0		
铵盐(以氮计,以除盐干基计)/%	≤	2.0		
灰分(除盐干基计)/%	≤	15.0		
氯化钠/%	≤	50		
钾/%	≤	5.0		
不溶物/%	≤	2.0		
谷氨酸/%	≤	12.0		

表 3 I+G 型理化要求

项 目		膏状	粉状
水分/%	≤	40.0	6.0
I+G 含量(以钠盐水合物干基计)/%	≥	2.0	
总氮(除盐干基计)/%	≥	7.0	
谷氨酸/%	≤	12	
(IMP+GMP) · (CMP+UMP)*	≤	2.1 ± 1	
铵盐(以氮计,以除盐干基计)/%	≤	2.0	

合格供方

粉碎提纯

25KG/袋

常温储存,不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

直接使用

GBT23530-2009

	<table><tr><th>项 目</th><th>膏 状</th><th>粉 状</th></tr><tr><td>灰分(除盐干基计)/%</td><td colspan="2">15.0</td></tr><tr><td>氯化钠/%</td><td colspan="2">50</td></tr><tr><td>pH</td><td colspan="2">4.5~6.5</td></tr><tr><td colspan="3">* CMP;5'-胞苷酸二钠;UMP;5'-尿苷酸二钠。</td></tr></table> 5.2.3 风味型 应符合表4的规定。 表 4 风味型理化要求 <table><tr><th>项 目</th><th>液 状</th><th>膏 状</th><th>粉 状</th></tr><tr><td>水分/%</td><td>62.0</td><td>40.0</td><td>8.0</td></tr><tr><td>总氮(除盐干基计)/%</td><td colspan="2">5.0</td><td>3.5</td></tr><tr><td>灰分(除盐干基计)/%</td><td colspan="3">15.0</td></tr><tr><td>氯化钠/%</td><td colspan="3">50</td></tr><tr><td>pH</td><td colspan="3">4.5~7.5</td></tr><tr><td>铵盐(以氮计,除盐干基计)/%</td><td colspan="3">1.5</td></tr></table> 3、生物特性 符合有关规定	项 目	膏 状	粉 状	灰分(除盐干基计)/%	15.0		氯化钠/%	50		pH	4.5~6.5		* CMP;5'-胞苷酸二钠;UMP;5'-尿苷酸二钠。			项 目	液 状	膏 状	粉 状	水分/%	62.0	40.0	8.0	总氮(除盐干基计)/%	5.0		3.5	灰分(除盐干基计)/%	15.0			氯化钠/%	50			pH	4.5~7.5			铵盐(以氮计,除盐干基计)/%	1.5								
项 目	膏 状	粉 状																																																
灰分(除盐干基计)/%	15.0																																																	
氯化钠/%	50																																																	
pH	4.5~6.5																																																	
* CMP;5'-胞苷酸二钠;UMP;5'-尿苷酸二钠。																																																		
项 目	液 状	膏 状	粉 状																																															
水分/%	62.0	40.0	8.0																																															
总氮(除盐干基计)/%	5.0		3.5																																															
灰分(除盐干基计)/%	15.0																																																	
氯化钠/%	50																																																	
pH	4.5~7.5																																																	
铵盐(以氮计,除盐干基计)/%	1.5																																																	
山 梨 酸 钾	1、物理特性：白色或无色、颗粒或粉末、 2、化学特性 <table><tr><th>项 目</th><th>指 标</th><th>检 验 方 法</th></tr><tr><td>山梨酸钾(以 C₆H₇KO₂ 计)(以干基计),w/%</td><td>98.0~101.0</td><td>附录 A 中 A.4</td></tr><tr><td>干燥减量,w/%</td><td>≤ 1.0</td><td>附录 A 中 A.5</td></tr><tr><td>氯化物(以 Cl 计),w/%</td><td>≤ 0.018</td><td>附录 A 中 A.6</td></tr><tr><td>硫酸盐(以 SO₄ 计),w/%</td><td>≤ 0.038</td><td>附录 A 中 A.7</td></tr><tr><td>醛(以 HCHO 计),w/%</td><td>≤ 0.1</td><td>附录 A 中 A.8</td></tr><tr><td>重金属(以 Pb 计)/(mg/kg)</td><td>≤ 10.0</td><td>GB 5009.74</td></tr><tr><td>砷(As)/(mg/kg)</td><td>≤ 3.0</td><td>GB 5009.76</td></tr><tr><td>铅(Pb)/(mg/kg)</td><td>≤ 2.0</td><td>GB 5009.75</td></tr><tr><td>澄 清 度</td><td>通过试验</td><td>附录 A 中 A.9</td></tr><tr><td>游离碱</td><td>通过试验</td><td>附录 A 中 A.10</td></tr></table>	项 目	指 标	检 验 方 法	山梨酸钾(以 C ₆ H ₇ KO ₂ 计)(以干基计),w/%	98.0~101.0	附录 A 中 A.4	干燥减量,w/%	≤ 1.0	附录 A 中 A.5	氯化物(以 Cl 计),w/%	≤ 0.018	附录 A 中 A.6	硫酸盐(以 SO ₄ 计),w/%	≤ 0.038	附录 A 中 A.7	醛(以 HCHO 计),w/%	≤ 0.1	附录 A 中 A.8	重金属(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 10.0	GB 5009.74	砷(As)/(mg/kg)	≤ 3.0	GB 5009.76	铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 2.0	GB 5009.75	澄 清 度	通过试验	附录 A 中 A.9	游离碱	通过试验	附录 A 中 A.10	合格供方		粉 碎 提 纯	25KG/袋	常温储存，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。	直接使用	GB1886.39-2015									
项 目	指 标	检 验 方 法																																																
山梨酸钾(以 C ₆ H ₇ KO ₂ 计)(以干基计),w/%	98.0~101.0	附录 A 中 A.4																																																
干燥减量,w/%	≤ 1.0	附录 A 中 A.5																																																
氯化物(以 Cl 计),w/%	≤ 0.018	附录 A 中 A.6																																																
硫酸盐(以 SO ₄ 计),w/%	≤ 0.038	附录 A 中 A.7																																																
醛(以 HCHO 计),w/%	≤ 0.1	附录 A 中 A.8																																																
重金属(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 10.0	GB 5009.74																																																
砷(As)/(mg/kg)	≤ 3.0	GB 5009.76																																																
铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 2.0	GB 5009.75																																																
澄 清 度	通过试验	附录 A 中 A.9																																																
游离碱	通过试验	附录 A 中 A.10																																																
低 聚 果 糖	物理特性：白色，具有本品特有香气，甜味柔和清爽，无异味，无正常视力可见杂质 化学特性：水分 3.4%，PH5.7，干物质 97.11% 生物特性：菌落总数<10cfu/g	合格供方		粉 碎 提 纯	25KG/袋	常温储存，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。	直接使用	GB/T23528.2-2021																																										

魔芋粉	1、物理特性 <table><tr><th>类 别</th><th>级 别</th><th>颜 色</th><th>形 状</th><th>气 味</th></tr><tr><td rowspan="4">普通魔芋粉</td><td>特级</td><td>白色,允许有极少量黄色、褐色或黑色颗粒</td><td>普通魔芋粉颗粒状、无结块、无霉变;普通魔芋微粉粉末状,少量颗粒状</td><td>允许有魔芋固有的鱼腥气味和极轻微的 SO₂ 气味</td></tr><tr><td>一级</td><td>白色,允许有少量黄色、褐色或黑色颗粒</td><td></td><td></td></tr><tr><td>二级</td><td>白色或黄色,允许有少量褐色或黑色颗粒</td><td></td><td></td></tr><tr><td>三级</td><td>黄色或褐色,允许有少量黑色颗粒</td><td></td><td></td></tr><tr><td rowspan="4">纯化魔芋粉</td><td>四级</td><td>褐色或黑色</td><td></td><td></td></tr><tr><td>特级</td><td>白色,允许有极少量淡黄色颗粒</td><td>纯化魔芋粉颗粒状、无结块、无霉变;纯化魔芋微粉粉末状,少量颗粒状</td><td>允许有极轻微的魔芋固有的鱼腥气味和酒糟气味</td></tr><tr><td>一级</td><td>白色,允许有少量黄色或褐色颗粒</td><td></td><td></td></tr><tr><td>二级</td><td>白色或黄色,允许有少量褐色或黑色颗粒</td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td>三级</td><td>黄色或褐色,允许有少量黑色颗粒</td><td></td><td></td></tr></table> 2、化学特性 <table><tr><th rowspan="2">项 目</th><th colspan="5">普 通 魔 芋 粉</th><th colspan="4">纯 化 魔 芋 粉</th></tr><tr><th>特级</th><th>一级</th><th>二级</th><th>三级</th><th>四级</th><th>特级</th><th>一级</th><th>二级</th><th>三级</th></tr><tr><td>黏度(4号转子,12 r/min,30℃),mPa·s</td><td>≥ 18 000</td><td>14 000</td><td>8 000</td><td>2 000</td><td>—</td><td>28 000</td><td>23 000</td><td>18 000</td><td>13 000</td></tr><tr><td>葡甘聚糖(以干基计),%</td><td>≥ 70</td><td>65</td><td>60</td><td>55</td><td>50</td><td>85</td><td>80</td><td>75</td><td>70</td></tr><tr><td>pH(1%水溶液)</td><td colspan="9">5.0~7.0</td></tr><tr><td>水分,%</td><td>≤ 11.0</td><td>12.0</td><td>13.0</td><td>14.0</td><td>15.0</td><td>10.0</td><td>11.0</td><td>12.0</td><td>13.0</td></tr><tr><td>灰分,%</td><td>≤ 4.5</td><td>4.5</td><td>5.0</td><td>5.5</td><td>6.0</td><td>3.0</td><td>4.5</td><td></td><td></td></tr><tr><td>含砂量,%</td><td>≤ 0.04</td><td></td><td></td><td>0.1</td><td>0.2</td><td>0.04</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>粒度(按定义要求),%</td><td>≥ 90</td><td colspan="8"></td></tr></table> 注:黏度和葡甘聚糖含量两项指标为强制性项目,但在不同的应用领域二者各有侧重,可分别以葡甘聚糖含量或黏度指标作为判断魔芋粉质量的主要指标。	类 别	级 别	颜 色	形 状	气 味	普通魔芋粉	特级	白色,允许有极少量黄色、褐色或黑色颗粒	普通魔芋粉颗粒状、无结块、无霉变;普通魔芋微粉粉末状,少量颗粒状	允许有魔芋固有的鱼腥气味和极轻微的 SO ₂ 气味	一级	白色,允许有少量黄色、褐色或黑色颗粒			二级	白色或黄色,允许有少量褐色或黑色颗粒			三级	黄色或褐色,允许有少量黑色颗粒			纯化魔芋粉	四级	褐色或黑色			特级	白色,允许有极少量淡黄色颗粒	纯化魔芋粉颗粒状、无结块、无霉变;纯化魔芋微粉粉末状,少量颗粒状	允许有极轻微的魔芋固有的鱼腥气味和酒糟气味	一级	白色,允许有少量黄色或褐色颗粒			二级	白色或黄色,允许有少量褐色或黑色颗粒				三级	黄色或褐色,允许有少量黑色颗粒			项 目	普 通 魔 芋 粉					纯 化 魔 芋 粉				特级	一级	二级	三级	四级	特级	一级	二级	三级	黏度(4号转子,12 r/min,30℃),mPa·s	≥ 18 000	14 000	8 000	2 000	—	28 000	23 000	18 000	13 000	葡甘聚糖(以干基计),%	≥ 70	65	60	55	50	85	80	75	70	pH(1%水溶液)	5.0~7.0									水分,%	≤ 11.0	12.0	13.0	14.0	15.0	10.0	11.0	12.0	13.0	灰分,%	≤ 4.5	4.5	5.0	5.5	6.0	3.0	4.5			含砂量,%	≤ 0.04			0.1	0.2	0.04				粒度(按定义要求),%	≥ 90									合格供方		粉 碎 提 纯	25KG/袋	常温储存,不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。	直接使用	NY/T494-2010
类 别	级 别	颜 色	形 状	气 味																																																																																																																																									
普通魔芋粉	特级	白色,允许有极少量黄色、褐色或黑色颗粒	普通魔芋粉颗粒状、无结块、无霉变;普通魔芋微粉粉末状,少量颗粒状	允许有魔芋固有的鱼腥气味和极轻微的 SO ₂ 气味																																																																																																																																									
	一级	白色,允许有少量黄色、褐色或黑色颗粒																																																																																																																																											
	二级	白色或黄色,允许有少量褐色或黑色颗粒																																																																																																																																											
	三级	黄色或褐色,允许有少量黑色颗粒																																																																																																																																											
纯化魔芋粉	四级	褐色或黑色																																																																																																																																											
	特级	白色,允许有极少量淡黄色颗粒	纯化魔芋粉颗粒状、无结块、无霉变;纯化魔芋微粉粉末状,少量颗粒状	允许有极轻微的魔芋固有的鱼腥气味和酒糟气味																																																																																																																																									
	一级	白色,允许有少量黄色或褐色颗粒																																																																																																																																											
	二级	白色或黄色,允许有少量褐色或黑色颗粒																																																																																																																																											
	三级	黄色或褐色,允许有少量黑色颗粒																																																																																																																																											
项 目	普 通 魔 芋 粉					纯 化 魔 芋 粉																																																																																																																																							
	特级	一级	二级	三级	四级	特级	一级	二级	三级																																																																																																																																				
黏度(4号转子,12 r/min,30℃),mPa·s	≥ 18 000	14 000	8 000	2 000	—	28 000	23 000	18 000	13 000																																																																																																																																				
葡甘聚糖(以干基计),%	≥ 70	65	60	55	50	85	80	75	70																																																																																																																																				
pH(1%水溶液)	5.0~7.0																																																																																																																																												
水分,%	≤ 11.0	12.0	13.0	14.0	15.0	10.0	11.0	12.0	13.0																																																																																																																																				
灰分,%	≤ 4.5	4.5	5.0	5.5	6.0	3.0	4.5																																																																																																																																						
含砂量,%	≤ 0.04			0.1	0.2	0.04																																																																																																																																							
粒度(按定义要求),%	≥ 90																																																																																																																																												
人 参	物理特性:棕色粉末,具有特殊气味和特殊味道 化学特性:干燥失重 3.41%, 炽灼残渣 3.43%, 堆积密度 55g\100ml, 农药残留未检出 微生物特性:菌落总数 ≤ 1000cfu/g, 霉菌和酵母菌 ≤ 100cfu/g, 沙门氏菌、大肠杆菌和葡萄球菌未检出	合格供方		粉 碎 提 纯	2KG/袋	阴凉干燥处,远离强光和热源	直接使用	《中华人民共和国药典》 2015 版																																																																																																																																					
维 生 素 C	物理特性:白色至微黄色结晶或结晶性粉末,无臭味。 化学特性:含量 99.8%, 比旋度+21.1°, 重金属<0.001%, 炽灼残渣 0.04%, 砷<3mg/kg, 铅<2mg/kg, 铁<2mg/kg, 铜<5mg/kg	合格供方		粉 碎 提 纯	1KG/袋	常温储存,不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。	直接使用	GB 14754-2010																																																																																																																																					
天 门 冬 酰 苯 丙 氨 酸 甲 酯 (又名阿	1、物理特性:白色或无色、结晶状颗粒或粉末 2、化学特性	合格供方		粉 碎 提 纯	25KG/袋	常温储存,不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。	直接使用	GB1886.47 — 201																																																																																																																																					

斯巴甜)	<table><tr><th>项 目</th><th>指 标</th><th>检验方法</th></tr><tr><td>天门冬酰苯丙氨酸甲酯含量(以干基计),w/％</td><td>98.0～102.0</td><td>附录 A 中 A.3</td></tr><tr><td>比旋光度 $[\alpha]_D^{20}$</td><td>+14.5°～+16.5°</td><td>附录 A 中 A.4</td></tr><tr><td>透光率</td><td>≥</td><td>附录 A 中 A.5</td></tr><tr><td>pH</td><td>4.5～6.0</td><td>附录 A 中 A.6</td></tr><tr><td>干燥失重,w/％</td><td>≤</td><td>GB 5009.3*</td></tr><tr><td>灼烧残渣,w/％</td><td>≤</td><td>GB 5009.4</td></tr><tr><td>铅(Pb)/(mg/kg)</td><td>≤</td><td>GB 5009.75</td></tr><tr><td>5-羧基-3,6-二氧-2-咪唑乙酸(BDPA)质量分数,w/％</td><td>≤</td><td>附录 A 中 A.7</td></tr><tr><td>其他相关物质量分数,w/％</td><td>≤</td><td>附录 A 中 A.8</td></tr><tr><td colspan="3">* 干燥温度为 105 ℃±2 ℃,干燥时间为 4 h。</td></tr></table>	项 目	指 标	检验方法	天门冬酰苯丙氨酸甲酯含量(以干基计),w/％	98.0～102.0	附录 A 中 A.3	比旋光度 $[\alpha]_D^{20}$	+14.5°～+16.5°	附录 A 中 A.4	透光率	≥	附录 A 中 A.5	pH	4.5～6.0	附录 A 中 A.6	干燥失重,w/％	≤	GB 5009.3*	灼烧残渣,w/％	≤	GB 5009.4	铅(Pb)/(mg/kg)	≤	GB 5009.75	5-羧基-3,6-二氧-2-咪唑乙酸(BDPA)质量分数,w/％	≤	附录 A 中 A.7	其他相关物质量分数,w/％	≤	附录 A 中 A.8	* 干燥温度为 105 ℃±2 ℃,干燥时间为 4 h。								
项 目	指 标	检验方法																																						
天门冬酰苯丙氨酸甲酯含量(以干基计),w/％	98.0～102.0	附录 A 中 A.3																																						
比旋光度 $[\alpha]_D^{20}$	+14.5°～+16.5°	附录 A 中 A.4																																						
透光率	≥	附录 A 中 A.5																																						
pH	4.5～6.0	附录 A 中 A.6																																						
干燥失重,w/％	≤	GB 5009.3*																																						
灼烧残渣,w/％	≤	GB 5009.4																																						
铅(Pb)/(mg/kg)	≤	GB 5009.75																																						
5-羧基-3,6-二氧-2-咪唑乙酸(BDPA)质量分数,w/％	≤	附录 A 中 A.7																																						
其他相关物质量分数,w/％	≤	附录 A 中 A.8																																						
* 干燥温度为 105 ℃±2 ℃,干燥时间为 4 h。																																								
玻 璃 罐 罐	1、 外观要求: 【外观】 取本品适量,在自然光线明亮处,正视目测。应无色透明或棕色透明;表面应光洁、平整,不应有明显的玻璃缺陷;任何部位不得有裂纹。 【鉴别】* 线热膨胀系数 取本品适量,照平均线热膨胀系数测定法(YBB00202003—2015)或线热膨胀系数测定法(YBB00212003—2015)测定,应为$(7.6\sim9.0)\times10^{-6}\text{K}^{-1}$(20~300 ℃)。 【合缝线】 取本品适量,用游标卡尺检测,瓶口合缝线按凸出测量不得过 0.3 mm,其他部位合缝线按凸出测量不得过 0.5 mm。 【121 ℃颗粒耐水性】 取本品适量,照玻璃颗粒在 121 ℃耐水性测定法和分级(YBB00252003—2015)测定,应符合 2 级。 【内表面耐水性】 取本品适量,照 121 ℃内表面耐水性测定法和分级(YBB00242003—2015)测定,应符合 HC3 级。 【耐热冲击】 取本品适量,照热冲击和热冲击强度测定法(YBB00182003—2015)第一法测定,经受 42 ℃温差的热震试验后不得破裂。 【内应力】 取本品适量,照内应力测定法(YBB00162003—2015)测定,退火后的最大永久应力造成的光程差不得过 40 nm/mm。 【砷、锑、铅、镉浸出量】* 取本品适量,照砷、锑、铅、镉浸出量测定法(YBB00372004—2015)测定,每升浸出液中砷不得过 0.2 mg、锑不得过 0.7 mg、铅不得过 1.0 mg、镉不得过 0.25 mg。 【垂直轴偏差】 取本品适量,照垂直轴偏差测定法(YBB00192003—2015)测定,应符合表 1 规定。 <table><tr><th colspan="5">表 1 垂直轴偏差允许的最大值</th></tr><tr><th>规格(ml)</th><th>100 及以下</th><th>120~350</th><th>400~950</th><th>1000</th></tr><tr><td>垂直轴偏差 $a_{\max}$ (mm)</td><td>1.5</td><td>2.0</td><td>2.5</td><td>3.2</td></tr></table> 【满口容量】 取本品适量,用精度为 1 g 的天平称取空瓶,再加室温的水至满口,称重,两次重量之差即为满口容量值(1 g 室温的水可近似为 1 ml)。大口药瓶的容量应符合表 2 的规定,小口药瓶的容量应符合表 3 的规定。	表 1 垂直轴偏差允许的最大值					规格(ml)	100 及以下	120~350	400~950	1000	垂直轴偏差 $a_{\max}$ (mm)	1.5	2.0	2.5	3.2	合格供方	铝	成型	用 车 辆 运 输 至 厂,运 输 设 备 应 清 洁 卫 生、无污 染	阴凉、干燥、通 风	清洗后使用	GB/T 9106.1—2009 包 装 容 器 铝 易 开 盖 铝 两 片 罐 GB 4806.10—2016 食 品 安 全 国 家 标 准 食 品 接 触 用 涂 料 及 涂 层																	
表 1 垂直轴偏差允许的最大值																																								
规格(ml)	100 及以下	120~350	400~950	1000																																				
垂直轴偏差 $a_{\max}$ (mm)	1.5	2.0	2.5	3.2																																				

	表 2 大口药瓶的容量偏差 单位: ml <table><tr><th>规格</th><th>满口容量</th><th>偏差</th><th>规格</th><th>满口容量</th><th>偏差</th></tr><tr><td>10</td><td>13</td><td rowspan="3">±3</td><td>250</td><td>285</td><td rowspan="3">±11</td></tr><tr><td>20</td><td>23</td><td>300</td><td>335</td></tr><tr><td>30</td><td>35</td><td>350</td><td>385</td></tr><tr><td>40</td><td>45</td><td rowspan="3">±4</td><td>400</td><td>435</td><td rowspan="3">±12</td></tr><tr><td>50</td><td>55</td><td>450</td><td>485</td></tr><tr><td>60</td><td>65</td><td>500</td><td>535</td></tr><tr><td>80</td><td>90</td><td rowspan="3">±7</td><td>550</td><td>600</td><td rowspan="3">±13</td></tr><tr><td>100</td><td>110</td><td>600</td><td>650</td></tr><tr><td>120</td><td>130</td><td>650</td><td>700</td></tr><tr><td>140</td><td>160</td><td rowspan="3">±9</td><td>750</td><td>800</td><td rowspan="3">±15</td></tr><tr><td>170</td><td>190</td><td>850</td><td>900</td></tr><tr><td>200</td><td>220</td><td>950</td><td>1000</td></tr></table> 表 3 小口药瓶的容量偏差 单位: ml <table><tr><th>规格</th><th>满口容量</th><th>偏差</th><th>规格</th><th>满口容量</th><th>偏差</th></tr><tr><td>25</td><td>30</td><td>±3</td><td>200</td><td>240</td><td>±11</td></tr><tr><td>50</td><td>60</td><td>±5</td><td>500</td><td>600</td><td>±13</td></tr><tr><td>100</td><td>120</td><td>±7</td><td>1000</td><td>1200</td><td>±15</td></tr></table>	规格	满口容量	偏差	规格	满口容量	偏差	10	13	±3	250	285	±11	20	23	300	335	30	35	350	385	40	45	±4	400	435	±12	50	55	450	485	60	65	500	535	80	90	±7	550	600	±13	100	110	600	650	120	130	650	700	140	160	±9	750	800	±15	170	190	850	900	200	220	950	1000	规格	满口容量	偏差	规格	满口容量	偏差	25	30	±3	200	240	±11	50	60	±5	500	600	±13	100	120	±7	1000	1200	±15							
规格	满口容量	偏差	规格	满口容量	偏差																																																																																									
10	13	±3	250	285	±11																																																																																									
20	23		300	335																																																																																										
30	35		350	385																																																																																										
40	45	±4	400	435	±12																																																																																									
50	55		450	485																																																																																										
60	65		500	535																																																																																										
80	90	±7	550	600	±13																																																																																									
100	110		600	650																																																																																										
120	130		650	700																																																																																										
140	160	±9	750	800	±15																																																																																									
170	190		850	900																																																																																										
200	220		950	1000																																																																																										
规格	满口容量	偏差	规格	满口容量	偏差																																																																																									
25	30	±3	200	240	±11																																																																																									
50	60	±5	500	600	±13																																																																																									
100	120	±7	1000	1200	±15																																																																																									
盖（铝）	1. 外观要求：不能有缺损现象；盖内外不能有油污、异物污染；内涂膜不能有露金属的损伤，涂膜不能剥离、脱落；钩边不能有严重的皱折；易开盖不能有无拉环现象；封口胶应完整、无粘连现象，不得局部缺胶、堆积、严重起泡、胶污染现象；符合规格要求。 化学特性：总迁移量 mg/dm2≤10；高锰酸钾消耗量 mg / kg 水（60℃，2h 或煮沸 0.5h, 再室温放置 24h），g≤10；重金属（以 Pb 计），mg / kg： 4%乙酸(体系分数）（60℃，2h 或煮沸 0.5h, 再室温放置 24h），≤1 生物特性：无 出口产品按进口国要求	合格供方	铝	成型	用 车 辆 运 输 至 厂，运 输 设 备 应 清 洁 卫 生、无 污 染	阴凉、干燥、通 风	清洗后使用	GB/T 9106.1-2009 包 装 容 器 铝 易 开 盖 铝 两 片 罐 GB 4806.10-2016 食 品 安 全 国 家 标 准 食 品 接 触 用 涂 料 及 涂 层																																																																																						
生 产 用 水	色度（铂钴色度单位）≤15，浑浊度（散射浑浊度单位）/NTU ≤1；无异臭、异味；无肉眼可见物 砷/(mg/L) 0.01，镉/(mg/L) 0.005，铬（六价）/(mg/L) 0.05，铅/(mg/L) 0.01，汞/(mg/L) 0.001，硒/(mg/L) 0.01，氰化物/(mg/L) 0.05，氟化物/(mg/L) 1.0，硝酸盐（以 N 计）/(mg/L) 10 地下水源限制时为 20，三氯甲烷/(mg/L) 0.06，四氯化碳/(mg/L) 0.002，溴酸盐（使用臭氧时）/(mg/L) 0.01，	地下水	H2O	过 滤 提 取	管 道 输 送		处理	GB5749-2006 《生活饮用水 卫生标准》																																																																																						

	甲醛（使用臭氧时）/（mg/L）0.9，亚硝酸盐（使用二氧化氯消毒时）/（mg/L）0.7，氯酸盐（使用复合二氧化氯消毒时）/（mg/L）0.7；PH 不小于 6.5 且不大于 8.5，铝/（mg/L）0.2，铁/（mg/L）0.3，锰/（mg/L）0.1，铜/（mg/L）1.0，锌/（mg/L）1.0，氯化物/（mg/L）250，硫酸盐/（mg/L）250，溶解性总固体/（mg/L）1000，总硬度（CaCO₃ 计）/（mg/L）450，耗氧量（CODMn 法，以 O₂ 计）/（mg/L）3 水源限制，原水耗氧量>6 mg/L 时为 5，挥发酚类（以苯酚计）（mg/L）0.002，阴离子合成洗涤剂（mg/L）0.3；总 α 放射性≤0.5B q/ l，总 β 放射性≤1 B q/ l。 总大肠菌群（MPN/100mL 或 CFU/100mL） 不得检出 耐热大肠菌群（MPN/100mL 或 CFU/100mL） 不得检出 大肠埃希氏菌（MPN/100mL 或 CFU/100mL） 不得检出 菌落总数（CFU/mL） 100							
400g 白卡	物理特性：墨色饱满、文字正确、版面干净无脏点 表面处理：亚膜/覆膜均匀，平实、无划痕。 盒型：盒型方正，压痕饱满，无断压痕、裂痕现象。 糊盒：成盒方正，无开胶、漏胶现象，易撑盒。	合格供方			用 车 辆 运 输 至 厂，运输 设 备 应 清 洁 卫 生、无污 染	常温	直接使用	GB/T 6543
纸箱	物理特性：墨色饱满、文字正确、版面干净无脏点 表面处理：亚膜/覆膜均匀，平实、无划痕。 盒型：盒型方正，压痕饱满，无断压痕、裂痕现象。 糊盒：成盒方正，无开胶、漏胶现象，易撑盒。	合格供方			用 车 辆 运 输 至 厂，运输 设 备 应 清 洁 卫 生、无污 染	常温	直接使用	GB/T 6543

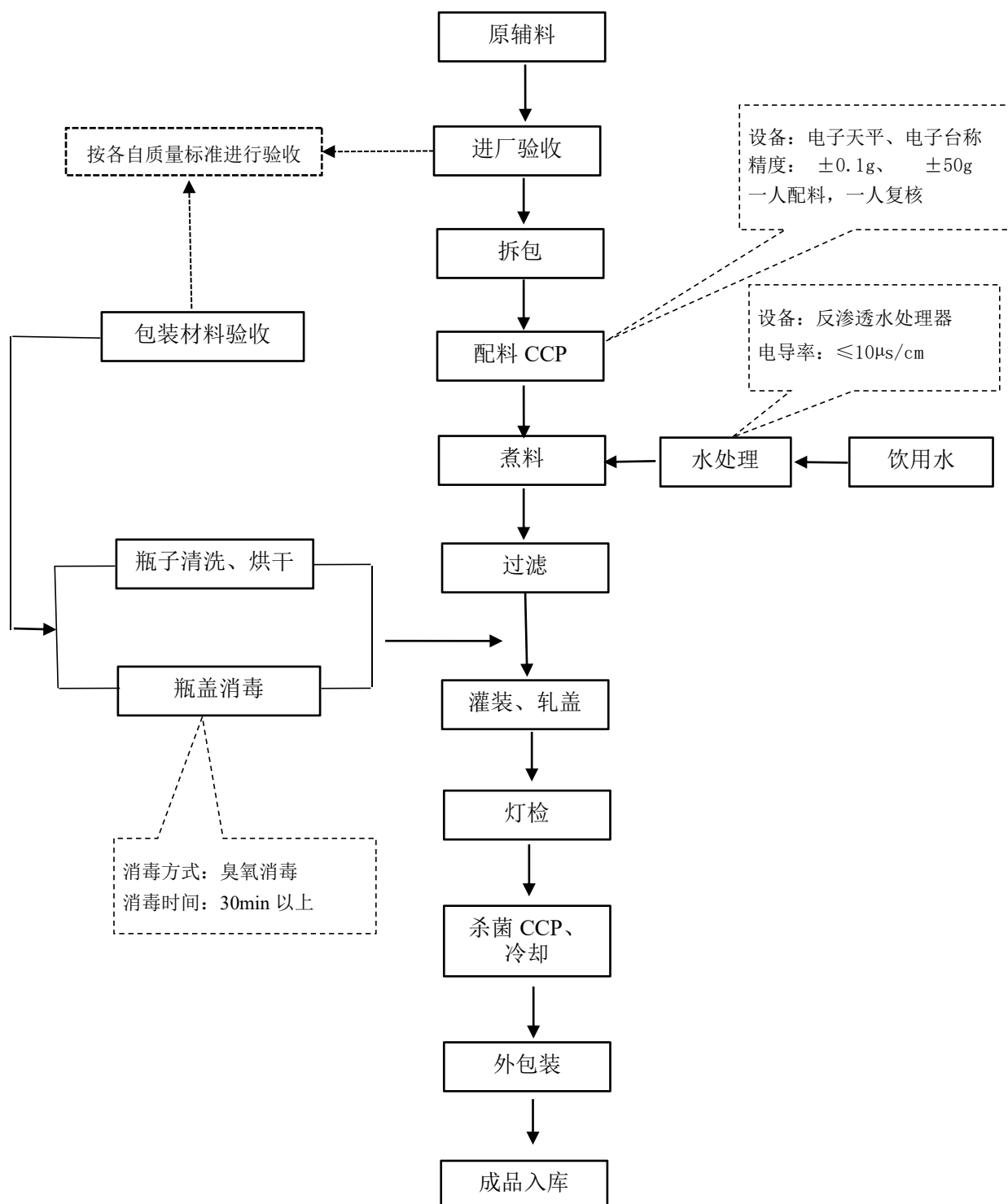
复合食品包装膜	表 1 感官要求 <table><tr><td>项目</td><td>要求</td></tr><tr><td>感官</td><td>色泽正常,无异臭、霉斑或其他污物</td></tr><tr><td>浸泡液</td><td>迁移试验所得浸泡液不应有着色、异臭等感官性的劣变</td></tr></table>	项目	要求	感官	色泽正常,无异臭、霉斑或其他污物	浸泡液	迁移试验所得浸泡液不应有着色、异臭等感官性的劣变	合格供方			用 车 辆 运 输 至 厂,运 输 设 备 应 清 洁 卫 生、无污 染	常温	直接使用	GB 9683			
	项目	要求															
	感官	色泽正常,无异臭、霉斑或其他污物															
	浸泡液	迁移试验所得浸泡液不应有着色、异臭等感官性的劣变															
	4.3 理化指标 4.3.1 与食品直接接触的纸和纸板材料及制品中的铅、砷残留量应符合表 2 的规定,其他残留物应符合 1																
	表 3 残留物指标 <table><tr><td>项目</td><td>指标</td><td>检测方法</td></tr><tr><td>甲醛/(mg/dm²)^a</td><td>≤1.0</td><td>按照附录 A 制备水提取试液,然后按照 GB 31604.48 测定(不进行迁移试验)</td></tr><tr><td>荧光性物质 波长 254 nm 和 365 nm</td><td>阴性</td><td>GB 31604.47</td></tr></table> ^a 以单位纸或纸板面积的物质毫克数计。	项目	指标	检测方法	甲醛/(mg/dm ²) ^a	≤1.0	按照附录 A 制备水提取试液,然后按照 GB 31604.48 测定(不进行迁移试验)								荧光性物质 波长 254 nm 和 365 nm	阴性	GB 31604.47
	项目	指标	检测方法														
	甲醛/(mg/dm ²) ^a	≤1.0	按照附录 A 制备水提取试液,然后按照 GB 31604.48 测定(不进行迁移试验)														
	荧光性物质 波长 254 nm 和 365 nm	阴性	GB 31604.47														
	4.3.2 预期直接接触液态食品、表面有游离水或游离脂肪食品的纸和纸板材料及制品的迁移物应符合表 4 的规定。 表 4 迁移物指标 <table><tr><td>项目</td><td>指标</td><td>检测方法</td></tr><tr><td>总迁移量^a/(mg/dm²)</td><td>≤10</td><td>GB 31604.8</td></tr><tr><td>高锰酸钾消耗量/(mg/kg) 水(60℃,2 h)</td><td>≤40</td><td>GB 31604.2</td></tr><tr><td>重金属(以 Pb 计)^b/(mg/kg) 4% 乙酸(体积分数)(60℃,2 h)</td><td>≤1</td><td>GB 31604.9</td></tr></table> ^a 不适用于食品接触表面覆蜡的纸和纸板材料及制品。如果按照规定选择的食品模拟物测得的总迁移量超过 10 mg/dm²时,应按照 GB 31604.8—2016 中的 5.5.2 测定三氯甲烷提取物,并以测得的三氯甲烷提取量进行结果判定。 ^b 仅适用于预期接触水性食品或表面有游离水食品的成品纸和纸板材料及制品。	项目	指标	检测方法	总迁移量 ^a /(mg/dm ²)	≤10	GB 31604.8								高锰酸钾消耗量/(mg/kg) 水(60℃,2 h)	≤40	GB 31604.2
项目	指标	检测方法															
总迁移量 ^a /(mg/dm ²)	≤10	GB 31604.8															
高锰酸钾消耗量/(mg/kg) 水(60℃,2 h)	≤40	GB 31604.2															
重金属(以 Pb 计) ^b /(mg/kg) 4% 乙酸(体积分数)(60℃,2 h)	≤1	GB 31604.9															

2 终产品特性

产品名称	植物饮料	
执行标准	GB/T 31326	
配料	纯净水、鱼胶原蛋白肽、胶原三肽、蓝莓浓缩汁、苹果浓缩汁、樱桃浓缩汁、酵母抽提物、乌梅浓缩汁、红葡萄浓缩汁、柠檬浓缩汁、蔓越莓浓缩汁、低聚果糖、沙棘粉、魔芋粉、鲣鱼弹性蛋白肽粉、人参粉、橄榄粉、米糠油粉、燕窝粉、食品添加剂(维生素 C、黄原胶、柠檬酸、阿斯巴甜(含苯丙氨酸))	
产品特性	感官指标	具有有所标示的该种(或几种)水果制成的汁液相符的色泽;具有有所标示的该种(或几种)植物制成的汁液应有的滋味和气味,无异味;无外来杂质。
	指标	草本饮料/本草饮料 固形物 ≥ 0.5 铅 $\leq 1.0\text{mg/kg}$ 菌落总数/(CFU/mL) $n=5; c=2, m=100; M=10000$ 大肠菌群/(CFU/mL) $n=5; c=2, m=1; M=10$ 霉菌/ ≤ 20 酵母/ ≤ 20 沙门氏菌 $n=5; c=0, m=0; M=-$ 金黄色葡萄球菌 $n=5; c=1, m=100; M=1000$
使用方法	即食	
包装	铝罐装(玻璃瓶装), 外用纸箱	
保质期	12 个月	
贮藏方法	常温密闭保存, 置于阴凉干燥处, 避免阳光直射。	
标签说明	开启后请在 5°C 以下冷藏, 并于 24 小时内饮用完毕, 如发现胀听或渗漏, 请勿打开饮用。	
适宜消费者	普通消费者	
分销方法	零售	

4. 果汁工艺流程图

其他饮料（植物饮料）生产工艺流程图



5. 过程步骤控制措施的描述

5.1 植物饮料生产工艺流程

1 自来水供应

由市政供应自来水，水质达到 GB 5749-2006《生活饮用水卫生标准》。

2 砂滤

市政自来水经过稳压系统，进入砂缸，经多介质砂滤器截留大部分的细微颗粒，包括杂质、胶体等。

3 炭滤

由砂滤后再经活性炭过滤器，去除水中的有机物、余氯、浑浊物和异味等。

4 精滤

炭滤水经 5 μ m 的精密过滤器，去除水中的颗粒物质。

5 反渗透

当原料水电导率偏高时，炭滤水经反渗透 RO 膜系统处理，除掉部分盐分。

6 储水缸存放

经过工序 2 至工序 5 处理，检验合格后送入储水缸备用。

7 原料验收

必须来自具有生产或销售资格的合格供应商。原材料 QC 按《原料检验作业指导书》对原料行抽样检测，对比各项检测数据，若在可接收范围则收货入库，否则按相关文件进行处理。

8 配料

按工艺配方，称取不同的辅料，要求加入的食品添加剂应符合 GB 2760 的要求。

9 煮料

将调配好的物料放入煮料罐中，放定量的生产用水，设置设备参数：温度：90-100℃、时间：5-10 分钟、pH 值：2.8-4.6 开始煮料，继续加热至糖液澄清透亮。

10 过滤

将加热后的糖液进行抽料，进行过滤。

11、灌装、轧盖

过滤后熬好的料液输送到液体灌装旋（轧）盖机中进行灌装、轧盖。在机台上设置相关参数进行灌装、轧盖，灌装温度：60-90℃，净含量：29.0-52.0ml，轧盖压力：0.7-1.5mpa。

12、灯检

通过灯检，检查是否存在异常。

13、杀菌、冷却

将包装好的产品放入杀菌锅中，设定温度：温度：110-123℃、时间：15-20 min 进行，进行杀菌。

14、冷却、风干

取出杀菌后的产品推入内包装车间进行冷却、风干

15、外包装

1) 根据批包装指令核对待包装产品的品名、批号、规格、检验报告单等。

2) 从仓库领取合格的外包装材料，注意核对编号、品名、数量、规格。

3) 准备外包工具，调整好色带、打码机日期及批号等。

4) 包装顺序：标签批号打印、贴标签、装纸箱、封箱。

5) 当天包装好的药品放在待验库。

6) 每个批号的产品包装完毕后，经品管部检验合格发放成品检验报告单及产品合格证，经 QA 质监员及品管部经理审核后，根据成品检验合格报告单填写成品入库单，仓库根据成品检验报告单办理成品入库手续。

7) 外包时要注意剔除不合格的外包材料，经品管部确认并在 QA 质监员的监督下销毁。

8) 标签和含标签内容的外包材料要求使用数、残损数、剩余数三者之和等于领用数，如果数目不符合要查明原因并得出合理解释，并做好记录；套印过的剩余外包装应按规定销毁处理。

9) 下班前清理外包现场，并搞好卫生，做好批包装记录。

10) 换品种、规格或批号时要按要求清场，确信无上批包装材料时才能进行下批产品的包装。

11) 外包操作人员和 QA 质监员要经常检查外包装质量，对不规范行为要及时纠正。

16、瓶子清洗、烘干

将瓶子进行清洗和烘干，对瓶盖进行臭氧消毒，消毒时间 30min 以上，再与 11 进行灌装、轧盖同步进行，进入 12、灯检步骤。

14、成品入库

将装箱整理后的产品码垛送入成品仓库。

6. 过程危害分析单

植物饮料 过程危害分析单

配料/加工步骤	确定在这步中引入的、控制的或增加的潜在危害	严重性	可能性	风险等级	潜在的食品安全隐患是显著的吗？（是/否）	对第（6）栏的判断提出依据	应用什么预防措施来防止显著危害	这步是关键控制点吗？（是/否）
苹果浓缩汁、等浓缩果汁	生物的：致病菌	3	c	10	是	原料带入，后工序可控。	杀菌可控	否
	化学的：重金属	3	c	10	是	原料带入。	选择合格供方；每年索要第三方报告、每批索取合格报告	否
	物理的：异物、杂质	3	c	10	是	原料带入，后工序可控	过滤工序可控	否
水果粉、山药、沙棘、甘草粉等	生物的：致病菌	3	c	10	是	原料带入，后工序可控。	杀菌可控	否
	化学的：重金属	3	c	10	是	原料带入。	选择合格供方；每年索要第三方报告、每批索取合格报告	否
	物理的：异物、杂质	3	c	10	是	原料带入，后工序可控	过滤工序可控	否
低聚木糖、异构化乳糖液、山梨糖醇、柠檬酸等添加剂	生物的：致病菌	3	c	10	是	原料带入，后工序可控。	杀菌可控	否
	化学的：重金属	3	c	10	是	原料带入。	选择合格供方；每年索要第三方报告、每批索取合格报告	否
	物理的：异物、杂质	3	c	10	是	原料带入，后工序可控	过滤工序可控	否

玻璃罐	生物的：无							
	化学的：重金属有害化合物	3	c	10	否	原料带入。	选择合格供方；每年索要第三方报告、每批索取合格报告	否
	物理的：无							
盖（铝）	生物的：无							
	化学的：重金属有害化合物	3	c	10	是	包材带入	选择合格供方；每年索要第三方报告、每批索取合格报告	否
	物理的：无							
原辅料验收	物理的：杂质	3	c	10	是	原料带入，后工序可控	筛选工序可控	否
	化学的：重金属	3	c	10	是	原料带入。	选择合格供方；每年索要第三方报告、每批索取合格报告	否
	生物的：无							
	其他 致敏原：无 食品欺诈：容易掺假 辐照：无 蓄意污染：可能产生认为蓄意污染						1、按致敏原控制程序执行 2、按脆弱性风险评估控制程序执行 3、/ 4、按食品防护计划执行	否
拆包	物理的：无							
	化学的：无							
	生物的：无							否
	其他 致敏原：无 食品欺诈：容易掺假 辐照：无 蓄意污染：可能产生认为蓄意污染						1、按致敏原控制程序执行 2、按脆弱性风险评估控制程序执行 3、/ 4、按食品防护计划执行	否
称料	物理的：无							
	化学的：规使用添加剂或超限量使用	3	c	10	是	规使用添加剂或超限量使用。	HACCP 计划控制	是

	生物的： 无							否
	其他 致敏原：无 食品欺诈：容易掺假 辐照：无 蓄意污染：可能产生 认为蓄意污染						1、按致敏原控制程序执行 2、按脆弱性风险评估控制程序执行 3、/ 4、按食品防护计划执行	否
水处理	生物的：致病菌污染	3	c	10	是	水带入	定期清洗消毒，同时针对可能存在人员恶意行为，对该岗位进出实行门禁卡管理并安装24小时监控摄像进行监控，确保安全。	否
	化学的：有害化合物	3	c	10	是	水带入	每年进行水质检测	否
	物理的：无							
	其他 致敏原：无 食品欺诈：容易掺假 辐照：无 蓄意污染：可能产生 认为蓄意污染						1、按致敏原控制程序执行 2、按脆弱性风险评估控制程序执行 3、/ 4、按食品防护计划执行	否
煮料	物理的：杂质	3	c	6	是	生产过程带入	后续过滤工序可控	否
	化学的：无							
	生物的： 无							
	其他 致敏原：无 食品欺诈：容易掺假 辐照：无 蓄意污染：可能产生 认为蓄意污染						1、按致敏原控制程序执行 2、按脆弱性风险评估控制程序执行 3、/ 4、按食品防护计划执行	否
过滤	物理的：无							
	化学的：无							
	生物的： 无							

	其他 致敏原：无 食品欺诈：容易掺假 辐照：无 蓄意污染：可能产生 认为蓄意污染						1、按致敏原控制程序执行 2、按脆弱性风险评估控制程序执行 3、/ 4、按食品防护计划执行	否
灌装、轧盖	物理的：无							
	化学的：无							
	生物的： 无							
	其他 致敏原：无 食品欺诈：容易掺假 辐照：无 蓄意污染：可能产生 认为蓄意污染						1、按致敏原控制程序执行 2、按脆弱性风险评估控制程序执行 3、/ 4、按食品防护计划执行	否
	物理的：无							
灯检	化学的：无							
	生物的： 无							
	其他 致敏原：无 食品欺诈：容易掺假 辐照：无 蓄意污染：可能产生 认为蓄意污染						1、按致敏原控制程序执行 2、按脆弱性风险评估控制程序执行 3、/ 4、按食品防护计划执行	否
杀菌、冷却	物理的：无							
	化学的：无							
	生物的： 致病菌污染						规定杀菌温度和时间、压力。通过 CCP 控制。 杀菌温度： 温度：118℃； 时间：15 min	是

	其他 致敏原：无 食品欺诈：容易掺假 辐照：无 蓄意污染：可能产生 认为蓄意污染						1、按致敏原控制程序执行 2、按脆弱性风险评估控制程序执行 3、/ 4、按食品防护计划执行	否
外包装	物理的：无							
	化学的：无							
	生物的： 无							
	其他 致敏原：无 食品欺诈：容易掺假 辐照：无 蓄意污染：可能产生 认为蓄意污染						1、按致敏原控制程序执行 2、按脆弱性风险评估控制程序执行 3、/ 4、按食品防护计划执行	否
成品入库	物理的：无							
	化学的：无							
	生物的： 无							
	其他 致敏原：无 食品欺诈：容易掺假 辐照：无 蓄意污染：可能产生 认为蓄意污染						1、按致敏原控制程序执行 2、按脆弱性风险评估控制程序执行 3、/ 4、按食品防护计划执行	否

7. HACCP 计划表

其他饮料（植物饮料）HACCP 计划表

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
关键控制点 CCP	特定危害	关键限值 CL	监 控				纠正措施	记录	验证
			对象	方法	频率	人员			
配料 CCP	食品添加剂过量使用	1、维生素 C 最大使用量 0.5% 2、阿斯巴甜最大使用量 0.6g/kg 3、黄原胶最大使用量 0.5% 4、柠檬酸最大使用量 30%	食品添加剂量	一人称重，一人复核	每锅	配料员	停止使用所配的配料	食品添加剂配料记录	车间主管每日核查、品管部现场抽查
杀菌 CCP	致病微生物	温度：110-123℃ 时间：15-20 min	温度表、计时器	温控监控、设定时间	每批	操作工	停止杀菌，调整温度和时间，半成品重新杀菌后由品管部对其进行隔离、评估	杀菌记录	车间主管每日核查、品管部现场抽查

SSOP 计划表

编号	关键控制点	显著危害	关键限值	监 控				纠偏行动	验 证	记 录
				对 象	方 法	频 率	人 员			
SSOP	原辅料验收	重金属等	重金属指标符合产品国家标准	原辅料产品质量、供应商资质、检验报告	现场验收 感官检验 查检验报告	每批	检验员	无产品有效证明拒收、超保质期拒收、感官检验异常拒收	出厂检验报告，原辅料验收记录，年度检验报告	品管部负责人每日核查记录

8. 验证策划

验证内容	验证目的和方法	验证频次	评价	验证人
HACCP 体系验证	内部审核验证食品安全管理体系运行有效；管理体系内、外审核	每年一次	食品安全管理体系的整体有效	食品安全小组、内审员
HACCP 计划	HACCP 计划	每年一次	评价变更情况	食品安全小组
危害分析的验证	进行危害分析、危害评价、危害控制在可接受水平；会议、检验、问询等	当原料、生产设施、环境发生变化时	危害分析充分性	HACCP 小组
OPRP 的验证	员工手清洁后进行细菌总数检测，见《操作性前提方案》		符合性	检验员
	清洁后的设备进行细菌总数检测，见《操作性前提方案》			检验员
	消毒后工作服进行菌落检测，见《操作性前提方案》			检验员
	洁净区空气中细菌数检测，见《操作性前提方案》			检验员
	监视测量设备检定或校准，确保符合使用要求，送检			质检负责人
	水质常规检测结果符合国家饮用水 GB5749；	1 次/年		检验员
	消毒剂、清洁剂等化工产品应有质量合格证明和检测报告，符合国家卫生标准及公司标准；专人、专库（柜）存放，按规定标示、记录；	1 次/半年		采购部
	员工健康，符合食品行业要求，；建立健康档案，每年健康查体一次	1 次/年	符合性	品管部
	虫蝇、鼠害控制，防治设施齐全有效；设置挡鼠板、灭蝇灯、纱窗、捕鼠器等	次/月	符合性	品管部
终产品的验证	公司对终产品每年送市级品管部门检验一次，送检产品各项指标均符合要求；送检	1 次/年	终产品符合要求	化验室
	产品. 出厂前进行出厂项目检验，确保符合出厂要求，自检	每批	终产品符合要求	化验室
前提方案	按要求对厂区的布局、厂房、卫生设施、生产加工设备、储存和运输设备进行现场评价，基础设施符合食品安全建立和运行的有关要求。；现场评价	当发生变化时	前提方案符合性	HACCP 小组

厂区周边环境验证	有厂区周边环境图、厂区（包括车间）平面图、人流图、物流图、给排水图并与实际一致；现场评价	当发生变化时	一致	HACCP 小组
生产工艺流程图	绘制的工艺流程图与实际工艺过程、投料点、返工点一致；现场评价	当发生变化时	一致	HACCP 小组
产品描述	对原料、包材、终产品的描述全面、充分、适宜；对照标识进行检查	当发生变化时	符合性	HACCP 小组
HACCP 计划、OPRP	控制措施的适宜性、充分性、符合性；收集与潜在食品安全危害有关的信息，对形成的 HACCP 计划和 OPRP 进行讨论分析	每年	更新需求	HACCP 小组
运行记录	查看关键过程、CCP 点运行记录；抽查记录	不定期	符合性	HACCP 小组

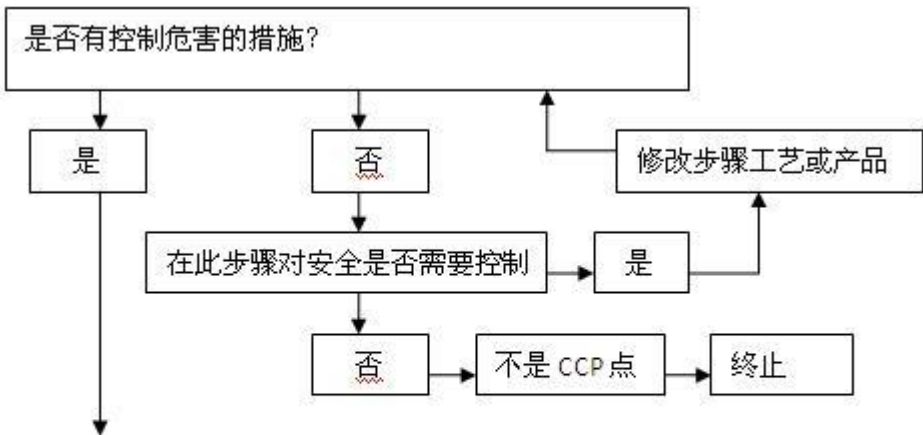
验证策划

验证内容	验证目的和方法	验证频次	评价	验证人
HACCP 体系验证	内部审核验证食品安全管理体系运行有效；管理体系内、第三方审核	每年一次	食品安全管理体系的整体有效	食品安全小组、内审员
HACCP 计划	HACCP 计划	每年一次	评价变更情况	食品安全小组
危害分析的验证	进行危害分析、危害评价、危害控制在可接受水平；会议、检验、问询等	当原料、生产设施、环境发生变化时	危害分析充分性	HACCP 小组
SSOP 的验证	员工手清洁后进行细菌总数检测，细菌总数 $\leq 100\text{cfu}/\text{cm}^2$ ，大肠阴性；涂抹	2 次/月（生产期间）	符合性	检验员
	清洁后的设备进行细菌总数检测，细菌总数 $\leq 100\text{cfu}/\text{cm}^2$ ，大肠阴性；涂抹	2 次/月（生产期间）		检验员
	消毒后工作服进行菌落检测，细菌总数 $\leq 100\text{cfu}/\text{cm}^2$ ，大肠阴性；涂抹	2 次/月（生产期间）		检验员
	洁净区空气中细菌数检测，细菌总数 ≤ 50 个/皿（9cm）30 分钟；静态沉降	2 次/月（生产期间）		检验员
	监视测量设备检定或校准，确保符合使用要求，送检	1 次/年		质检负责人
	水质常规检测结果符合国家饮用水 GB5749；	1 次/年		检验员
	消毒剂、清洁剂等化工产品应有质量合格证明和检测报告，符合国家卫生标准及公司标准；专人、专库（柜）存放，按规定标示、记录；	1 次/半年		采购部
	员工健康，符合食品行业要求，；建立健康档案，每年健康查体一次	1 次/年	符合性	品管部
	虫蝇、鼠害控制，防治设施齐全有效；设置档鼠板、灭蝇灯、纱窗、捕鼠器等	次/月	符合性	品管部
终产品的验证	公司对终产品每年送市级品管部门检验一次，送检产品各项指标均符合要求；送检	1 次/年	终产品符合要求	化验室
	产品. 出厂前进行出厂项目检验，确保符合出厂要求，自检	每批	终产品符合要求	化验室

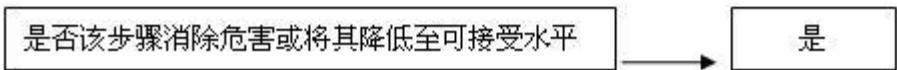
GMP	按要求对厂区的布局、厂房、卫生设施、生产加工设备、储存和运输设备进行现场评价，基础设施符合食品安全建立和运行的有关要求。；现场评价	当发生变化时	前提方案符合性	HACCP 小组
厂区周边环境验证	有厂区周边环境图、厂区（包括车间）平面图、人流图、物流图、给排水图并与实际一致；现场评价	当发生变化时	一致	HACCP 小组
生产工艺流程图	绘制的工艺流程图与实际工艺过程、投料点、返工点一致；现场评价	当发生变化时	一致	HACCP 小组
产品描述	对原料、包材、终产品的描述全面、充分、适宜；对照标识进行检查	当发生变化时	符合性	HACCP 小组
HACCP 计划、SSOP	控制措施的适宜性、充分性、符合性；收集与潜在食品安全危害有关的信息，对形成的 HACCP 计划和 SSOP 进行讨论分析	每年	更新需求	HACCP 小组
运行记录	查看关键过程、CCP 点运行记录；抽查记录	不定期	符合性	HACCP 小组

附 1 ： 关键控制点判断树

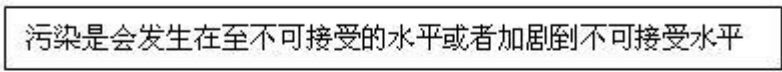
Q1 问题 1



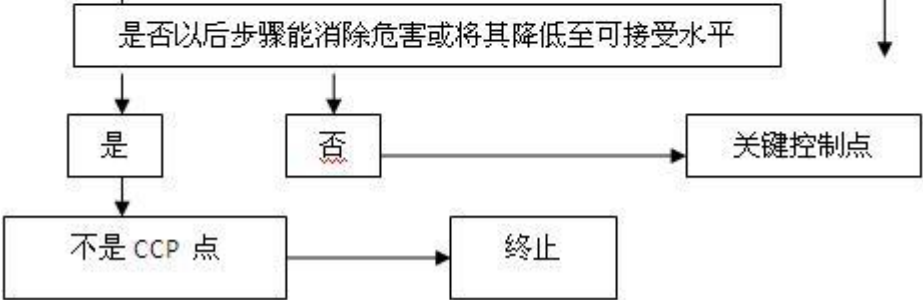
Q2 问题 2



Q3 问题 3



Q4 问题 4



判定过程:	Q1	Q2	Q3	Q4	结论
N			N 不是 CCP, 或修改步骤工艺或产品		
Y	Y	Y			Y 是 CCP
Y	Y	N	N		N 不是 CCP
Y	Y	N	Y	Y	N 不是 CCP
Y	Y	N	Y	N	Y 是 CCP

附 2：风险评估表

A) 评估危害的可能性（即该危害发生的概率多大？）

可能性分类	描述
频繁	经常发生，消费者持续暴露
经常	发生及此，消费者经常暴露
偶尔	将会发生、零星发生
很少	可能发生，很少发生在消费者身上
不可能	极少发生在消费者身上

B) 评估危害严重性（如危害的确发生，将产生多大副作用？）

严重性分类	描述
灾难性	食品污染导致消费者死亡
严重性	食品污染导致消费者严重疾病
中度	食品污染导致消费者轻微疾病
可忽略	食品污染对消费者产生危害性极其轻微。

02) 风险评估及风险分类表

风险等级 严重性	可能性	频繁 A	可能 B	偶尔 C	很少 D	不可能 E
灾难性 I		极高风险		6	8	12
		1	2			
严重性 II		3	高风险		11	15
			4	7		
中度 III		5	中等		低风险	
			9	10	14	16
可忽略 IV		13	17	18	19	20

极高风险 ■ 高风险 ■ 中等 ■ 低风险 ■

极高风险、高风险采用 HACCP 计划控制（CCP 点）；中等风险采用 SSOP 控制，或采取几种控制措施的组合；低风险采用 GMP 控制。