

厦门美滋颜实业有限公司

HACCP 计划（糖果）

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-03

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	3
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
成品描述	32
生产工艺加工流程图	错误！未定义书签。
过程危害分析单	41
HACCP 计划表	49
验证策划	50
验证评价结果记录	错误！未定义书签。

HACCP 计划简介

1、目的

本 HACCP 计划分析了糖果制品类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 计划适用于本公司糖果制品类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。

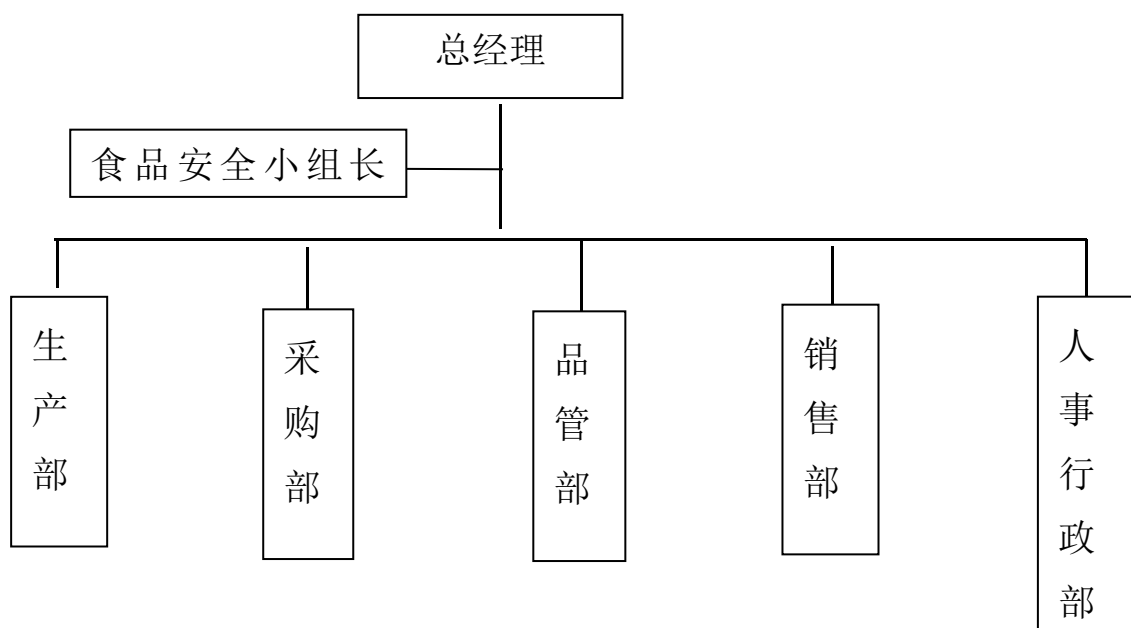
3.3 **监控**：对控制参数执行一个有计划连续观察或测量，以评估 CCP 是否处于受控制之中。

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《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、采购和生产活动、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 原辅料描述

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																																																																															
焦糖色	1、物理特性产品黑褐色，液体、粉末或者颗粒状态，具有焦糖的焦香味。 表 2 理化指标 <table><thead><tr><th>项 目</th><th>指 标</th><th>检验方法</th></tr></thead><tbody><tr><td>吸光度 $E_{1\%}^{1\text{cm}}$ (610 nm)</td><td>0.01~1.00</td><td>附录 A 中 A.2</td></tr><tr><td>氮氮* (以 N 计),w/%</td><td>≤ 0.6</td><td>附录 A 中 A.3</td></tr><tr><td>二氧化硫* (以 SO₂ 计),w/%</td><td>≤ 0.2</td><td>附录 A 中 A.4 或 GB/T 5009.34 蒸馏法</td></tr><tr><td>4-甲基咪唑* /(mg/kg)*</td><td>≤ 200</td><td>附录 A 中 A.5</td></tr><tr><td>总氮* (以 N 计),w/%</td><td>≤ 3.3</td><td>GB 5009.5^b</td></tr><tr><td>总硫* (以 S 计),w/%</td><td>≤ 3.5</td><td>附录 A 中 A.6</td></tr><tr><td>总砷(以 As 计)/(mg/kg)</td><td>≤ 1.0</td><td>GB 5009.11</td></tr><tr><td>铅(Pb)/(mg/kg)</td><td>≤ 2.0</td><td>GB 5009.75</td></tr><tr><td>总汞(以 Hg 计)/(mg/kg)</td><td>≤ 0.1</td><td>GB 5009.17</td></tr></tbody></table> 注：带* 项目的指标值是吸光度为 0.10 个吸收单位时的指标值(当吸光度不等于 0.10 时，应将各有关指标测定结果进行折算)。 * 只针对氨法和亚硫酸铵法制成的焦糖色进行规定。 b 计算公式中不乘以氮换算为蛋白质的系数 F。	项 目	指 标	检验方法	吸光度 $E_{1\%}^{1\text{cm}}$ (610 nm)	0.01~1.00	附录 A 中 A.2	氮氮* (以 N 计),w/%	≤ 0.6	附录 A 中 A.3	二氧化硫* (以 SO ₂ 计),w/%	≤ 0.2	附录 A 中 A.4 或 GB/T 5009.34 蒸馏法	4-甲基咪唑* /(mg/kg)*	≤ 200	附录 A 中 A.5	总氮* (以 N 计),w/%	≤ 3.3	GB 5009.5 ^b	总硫* (以 S 计),w/%	≤ 3.5	附录 A 中 A.6	总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009.11	铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 2.0	GB 5009.75	总汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.17	合格供方	糖	粉碎提取	10KG/袋	遮光、密闭室温，24 个月	直接使用	GB1886. 64-2015																																																	
项 目	指 标	检验方法																																																																																					
吸光度 $E_{1\%}^{1\text{cm}}$ (610 nm)	0.01~1.00	附录 A 中 A.2																																																																																					
氮氮* (以 N 计),w/%	≤ 0.6	附录 A 中 A.3																																																																																					
二氧化硫* (以 SO ₂ 计),w/%	≤ 0.2	附录 A 中 A.4 或 GB/T 5009.34 蒸馏法																																																																																					
4-甲基咪唑* /(mg/kg)*	≤ 200	附录 A 中 A.5																																																																																					
总氮* (以 N 计),w/%	≤ 3.3	GB 5009.5 ^b																																																																																					
总硫* (以 S 计),w/%	≤ 3.5	附录 A 中 A.6																																																																																					
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009.11																																																																																					
铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 2.0	GB 5009.75																																																																																					
总汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.17																																																																																					
酸枣仁粉	1、物理特性产品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。 表 1 基本技术要求 <table><thead><tr><th colspan="2">分 类</th><th>项 目</th><th>指标或要求</th></tr></thead><tbody><tr><td rowspan="7">果蔬固体饮料</td><td>水果粉</td><td>果汁(浆)含量(质量分数)/%</td><td>≥100</td></tr><tr><td>蔬菜粉</td><td>蔬菜汁(浆)含量(质量分数)/%</td><td>≥10</td></tr><tr><td>果汁固体饮料</td><td>果汁(浆)含量(质量分数)/%</td><td>≥5</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>符合标准要求</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>符合标准要求</td></tr><tr><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 rowspan="3">蛋白固体饮料</td><td>植物蛋白固体饮料</td><td>蛋白含量(质量分数) /%</td><td>≥0.5</td></tr><tr><td>复合蛋白固体饮料</td><td>蛋白含量(质量分数) /%</td><td>≥0.7</td></tr><tr><td>其他蛋白固体饮料</td><td>不同来源蛋白含量的比例</td><td>符合标准要求</td></tr><tr><td rowspan="5">茶固体饮料</td><td>速溶茶粉、研磨茶粉</td><td>茶多酚含量/(mg/kg)</td><td>≥500</td></tr><tr><td>绿茶</td><td></td><td>≥400</td></tr><tr><td>白茶</td><td></td><td>≥300</td></tr><tr><td>其他茶</td><td></td><td>≥200</td></tr><tr><td>调味茶固体饮料</td><td>茶多酚含量/(mg/kg)</td><td>≥5</td></tr><tr><td rowspan="2">咖啡固体饮料</td><td>速溶咖啡</td><td>果汁含量(质量分数)/%(仅限于果汁茶)</td><td>≥0.5</td></tr><tr><td>研磨咖啡</td><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">风味固体饮料</td><td>速溶咖啡</td><td>咖啡因含量/(mg/kg)</td><td>≥200*</td></tr><tr><td>研磨咖啡</td><td></td><td></td></tr><tr><td>速溶/研磨咖啡饮料</td><td></td><td></td></tr><tr><td rowspan="3">特殊用途固体饮料</td><td>植物固体饮料</td><td></td><td></td></tr><tr><td>特殊用途固体饮料</td><td></td><td></td></tr><tr><td>其他固体饮料</td><td></td><td></td></tr></tbody></table> * 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)/%	≥10	果汁固体饮料	果汁(浆)含量(质量分数)/%	≥5	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)/%	符合标准要求	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	符合标准要求	含乳固体饮料	乳蛋白含量(质量分数) /%	≥1	蛋白固体饮料	植物蛋白固体饮料	蛋白含量(质量分数) /%	≥0.5	复合蛋白固体饮料	蛋白含量(质量分数) /%	≥0.7	其他蛋白固体饮料	不同来源蛋白含量的比例	符合标准要求	茶固体饮料	速溶茶粉、研磨茶粉	茶多酚含量/(mg/kg)	≥500	绿茶		≥400	白茶		≥300	其他茶		≥200	调味茶固体饮料	茶多酚含量/(mg/kg)	≥5	咖啡固体饮料	速溶咖啡	果汁含量(质量分数)/%(仅限于果汁茶)	≥0.5	研磨咖啡	乳蛋白含量(质量分数)/%(仅限于奶茶)	≥0.5	风味固体饮料	速溶咖啡	咖啡因含量/(mg/kg)	≥200*	研磨咖啡			速溶/研磨咖啡饮料			特殊用途固体饮料	植物固体饮料			特殊用途固体饮料			其他固体饮料			合格供方	枣仁、麦芽糊精	粉碎提取	/袋	遮光、密闭室温，24 个月	直接使用	Q/JSYR 0001S-2021
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)/%	≥10																																																																																				
	果汁固体饮料	果汁(浆)含量(质量分数)/%	≥5																																																																																				
	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)/%	符合标准要求																																																																																				
	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	符合标准要求																																																																																				
	含乳固体饮料	乳蛋白含量(质量分数) /%	≥1																																																																																				
蛋白固体饮料	植物蛋白固体饮料	蛋白含量(质量分数) /%	≥0.5																																																																																				
	复合蛋白固体饮料	蛋白含量(质量分数) /%	≥0.7																																																																																				
	其他蛋白固体饮料	不同来源蛋白含量的比例	符合标准要求																																																																																				
茶固体饮料	速溶茶粉、研磨茶粉	茶多酚含量/(mg/kg)	≥500																																																																																				
	绿茶		≥400																																																																																				
	白茶		≥300																																																																																				
	其他茶		≥200																																																																																				
	调味茶固体饮料	茶多酚含量/(mg/kg)	≥5																																																																																				
咖啡固体饮料	速溶咖啡	果汁含量(质量分数)/%(仅限于果汁茶)	≥0.5																																																																																				
	研磨咖啡	乳蛋白含量(质量分数)/%(仅限于奶茶)	≥0.5																																																																																				
风味固体饮料	速溶咖啡	咖啡因含量/(mg/kg)	≥200*																																																																																				
	研磨咖啡																																																																																						
	速溶/研磨咖啡饮料																																																																																						
特殊用途固体饮料	植物固体饮料																																																																																						
	特殊用途固体饮料																																																																																						
	其他固体饮料																																																																																						

综合果蔬发酵粉	1、物理特性物理特性产品位黄褐色，无其他杂志，粉末状。 表2 理化指标 <table><tr><th rowspan="2">项目</th><th colspan="2">指标</th></tr><tr><th>I型</th><th>II型</th></tr><tr><td>总养分（N+P₂O₅+K₂O）（以干基计），% ≥</td><td>10</td><td>14</td></tr><tr><td>有机质（以干基计），% ≥</td><td>60</td><td>30</td></tr><tr><td>水分，% ≤</td><td>5.0</td><td>5.0</td></tr><tr><td>pH</td><td>5.0-8.5</td><td>5.0-9.0</td></tr></table>	项目	指标		I型	II型	总养分（N+P ₂ O ₅ +K ₂ O）（以干基计），% ≥	10	14	有机质（以干基计），% ≥	60	30	水分，% ≤	5.0	5.0	pH	5.0-8.5	5.0-9.0	合格供方	酵母粉、蛋白、纳、锌	粉碎提取	1kg/袋	遮光、密闭室温，24个月	直接使用	Q/AQJM2235S													
项目	指标																																					
	I型	II型																																				
总养分（N+P ₂ O ₅ +K ₂ O）（以干基计），% ≥	10	14																																				
有机质（以干基计），% ≥	60	30																																				
水分，% ≤	5.0	5.0																																				
pH	5.0-8.5	5.0-9.0																																				
果胶	1、物理特性产品白色、浅黄色、浅灰色或浅棕色，粉末形状。 表 2 理化指标 <table><tr><th>项 目</th><th>指 标</th><th>检验方法</th></tr><tr><td>干燥减量，w/% ≤</td><td>12</td><td>GB 5009.3 直接干燥法 *</td></tr><tr><td>二氧化硫/（mg/kg） ≤</td><td>50</td><td>GB/T 5009.34</td></tr><tr><td>酸不溶灰分，w/% ≤</td><td>1</td><td>附录 A 中 A.3</td></tr><tr><td>总半乳糖醛酸，w/% ≥</td><td>65</td><td>附录 A 中 A.4</td></tr><tr><td>酰胺化度（仅限酰胺化果胶），w/% ≤</td><td>25</td><td>附录 A 中 A.4</td></tr><tr><td>铅（Pb）/（mg/kg） ≤</td><td>5</td><td>GB 5009.12</td></tr><tr><td>（甲醇+乙醇+异丙醇）^b，w/% ≤</td><td>1.0</td><td>附录 B</td></tr><tr><td colspan="3">* 干燥温度和时间分别为 105℃和 2h。</td></tr><tr><td colspan="3">^b 仅限于非乙醇加工的产品。</td></tr></table>	项 目	指 标	检验方法	干燥减量，w/% ≤	12	GB 5009.3 直接干燥法 *	二氧化硫/（mg/kg） ≤	50	GB/T 5009.34	酸不溶灰分，w/% ≤	1	附录 A 中 A.3	总半乳糖醛酸，w/% ≥	65	附录 A 中 A.4	酰胺化度（仅限酰胺化果胶），w/% ≤	25	附录 A 中 A.4	铅（Pb）/（mg/kg） ≤	5	GB 5009.12	（甲醇+乙醇+异丙醇） ^b ，w/% ≤	1.0	附录 B	* 干燥温度和时间分别为 105℃和 2h。			^b 仅限于非乙醇加工的产品。			合格供方	柠檬、苹果、果皮等	粉碎提取	/袋	遮光、密闭室温，24个月	直接使用	GB25533-2010
项 目	指 标	检验方法																																				
干燥减量，w/% ≤	12	GB 5009.3 直接干燥法 *																																				
二氧化硫/（mg/kg） ≤	50	GB/T 5009.34																																				
酸不溶灰分，w/% ≤	1	附录 A 中 A.3																																				
总半乳糖醛酸，w/% ≥	65	附录 A 中 A.4																																				
酰胺化度（仅限酰胺化果胶），w/% ≤	25	附录 A 中 A.4																																				
铅（Pb）/（mg/kg） ≤	5	GB 5009.12																																				
（甲醇+乙醇+异丙醇） ^b ，w/% ≤	1.0	附录 B																																				
* 干燥温度和时间分别为 105℃和 2h。																																						
^b 仅限于非乙醇加工的产品。																																						
综合消化酶	1、物理特性产品兴泰为固态形状。 表 2 微生物指标 <table><tr><th colspan="2">项 目</th><th>指 标</th><th>检验方法</th></tr><tr><td colspan="2">菌落总数/（CFU/g 或 CFU/mL） ≤</td><td>50 000</td><td>GB 4789.2</td></tr><tr><td colspan="2">大肠菌群/（CFU/g 或 CFU/mL） ≤</td><td>30</td><td>GB 4789.3</td></tr><tr><td rowspan="2">大肠埃希氏菌</td><td>CFU/g 或 CFU/mL <</td><td>10</td><td rowspan="2">GB 4789.38</td></tr><tr><td>MPN/g 或 MPN/mL ≤</td><td>3.0</td></tr><tr><td colspan="2">沙门氏菌(25 g 或 25 mL)</td><td>不得检出</td><td>GB 4789.4</td></tr></table>	项 目		指 标	检验方法	菌落总数/（CFU/g 或 CFU/mL） ≤		50 000	GB 4789.2	大肠菌群/（CFU/g 或 CFU/mL） ≤		30	GB 4789.3	大肠埃希氏菌	CFU/g 或 CFU/mL <	10	GB 4789.38	MPN/g 或 MPN/mL ≤	3.0	沙门氏菌(25 g 或 25 mL)		不得检出	GB 4789.4	合格供方	植物	直接提取	/袋	遮光、密闭室温，24个月	直接使用	GB 1886.174-2016								
项 目		指 标	检验方法																																			
菌落总数/（CFU/g 或 CFU/mL） ≤		50 000	GB 4789.2																																			
大肠菌群/（CFU/g 或 CFU/mL） ≤		30	GB 4789.3																																			
大肠埃希氏菌	CFU/g 或 CFU/mL <	10	GB 4789.38																																			
	MPN/g 或 MPN/mL ≤	3.0																																				
沙门氏菌(25 g 或 25 mL)		不得检出	GB 4789.4																																			
苹果酸	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	苹果、蛋白	粉碎提取	25kg/袋	遮光、密闭室温36个月	直接使用	GB 2760-2014																														

	<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 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>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>果汁(浆)和(或)蔬菜汁(浆)的含量(质量分数)/%</td><td>≥10</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 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	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	≥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																																																																									
	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	≥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。																																																																												
透 明 质 酸钠	1、物理特性 产品为白色或白色粉末,能缓慢溶解雨水。行程粘稠、物色或者为白色溶液。 <table><tr><th colspan="2">表1 理化要求</th></tr><tr><th>项 目</th><th>指 标</th></tr><tr><td>透明质酸钠含量(以干基计)/%</td><td>≥ 87.0</td></tr><tr><td>水分/%</td><td>≤ 10.0</td></tr><tr><td>灰分/%</td><td>≤ 13.0</td></tr><tr><td>pH</td><td>6.0~8.0</td></tr><tr><td>透光率/%</td><td>≥ 99.0</td></tr></table> <table><tr><th colspan="3">表2 卫生要求</th></tr><tr><th>项 目</th><th>食品工业用</th><th>其他工业用</th></tr><tr><td>重金属(以Pb计)/(mg/kg)</td><td>10</td><td>20</td></tr><tr><td>砷(以As计)/(mg/kg)</td><td>2</td><td></td></tr><tr><td>霉菌和酵母菌/(cfu/100g)</td><td>100</td><td></td></tr><tr><td>沙门氏菌/25g</td><td colspan="2">不应检出</td></tr></table>	表1 理化要求		项 目	指 标	透明质酸钠含量(以干基计)/%	≥ 87.0	水分/%	≤ 10.0	灰分/%	≤ 13.0	pH	6.0~8.0	透光率/%	≥ 99.0	表2 卫生要求			项 目	食品工业用	其他工业用	重金属(以Pb计)/(mg/kg)	10	20	砷(以As计)/(mg/kg)	2		霉菌和酵母菌/(cfu/100g)	100		沙门氏菌/25g	不应检出		合格供方	糖、酵 母粉、 蛋白	培养提 取	1kg	遮光、密闭室 温, 36 个月	直接使用	QB/T 4576-2013																																				
表1 理化要求																																																																												
项 目	指 标																																																																											
透明质酸钠含量(以干基计)/%	≥ 87.0																																																																											
水分/%	≤ 10.0																																																																											
灰分/%	≤ 13.0																																																																											
pH	6.0~8.0																																																																											
透光率/%	≥ 99.0																																																																											
表2 卫生要求																																																																												
项 目	食品工业用	其他工业用																																																																										
重金属(以Pb计)/(mg/kg)	10	20																																																																										
砷(以As计)/(mg/kg)	2																																																																											
霉菌和酵母菌/(cfu/100g)	100																																																																											
沙门氏菌/25g	不应检出																																																																											

米糠油粉	1、物理特性 具有米糠油固有的气味和味道，无异味，无外来杂质。 2、化学特性 3.2.1 不挥发固基指标见表 1。 表 1 米糠原油质量指标 <table><tr><th>项 目</th><th>质 量 指 标</th></tr><tr><td>气味、滋味</td><td>具有米糠原油固有的气味和滋味,无异味</td></tr><tr><td>水分及挥发物/(%)</td><td>≤ 0.20</td></tr><tr><td>不溶性杂质/(%)</td><td>≤ 0.20</td></tr><tr><td>酸值(KOH)/(mg/g)</td><td>≤ 4.0</td></tr><tr><td>过氧化值/(mmol/kg)</td><td>≤ 7.5</td></tr><tr><td>溶剂残留量/(mg/kg)</td><td>≤ 100</td></tr><tr><td colspan="2">注:黑体部分指标强制。</td></tr></table> 表 2 压榨成品米糠油、浸出成品米糠油质量指标 <table><tr><th colspan="2" rowspan="2">项 目</th><th colspan="4">质 量 指 标</th></tr><tr><th>一级</th><th>二级</th><th>三级</th><th>四级</th></tr><tr><td rowspan="2">色 泽</td><td>(罗维朋比色槽 25.4 mm)≤</td><td>—</td><td>—</td><td>黄 35 红 3.0</td><td>黄 35 红 6.0</td></tr><tr><td>(罗维朋比色槽 133.4 mm)≤</td><td>黄 35 红 3.5</td><td>黄 35 红 5.0</td><td>—</td><td>—</td></tr><tr><td colspan="2">气味、滋味</td><td>无气味、口感好</td><td>气味、口感良好</td><td>具有米糠油固有的 气 味 和 滋 味, 无 异 味</td><td>具有米糠油固有的 气 味 和 滋 味, 无 异 味</td></tr><tr><td colspan="2">透明度</td><td>澄清、透明</td><td>澄清、透明</td><td>—</td><td>—</td></tr><tr><td colspan="2">水分及挥发物/(%)</td><td>≤ 0.05</td><td>0.05</td><td>0.10</td><td>0.20</td></tr><tr><td colspan="2">不溶性杂质/(%)</td><td>≤ 0.05</td><td>0.05</td><td>0.05</td><td>0.05</td></tr><tr><td colspan="2">酸值(KOH)/(mg/g)</td><td>≤ 0.20</td><td>0.30</td><td>1.0</td><td>3.0</td></tr><tr><td colspan="2">过氧化值/(mmol/kg)</td><td>≤ 5.0</td><td>5.0</td><td>7.5</td><td>7.5</td></tr><tr><td colspan="2">加热试验(280℃)</td><td>—</td><td>—</td><td>无析出物, 罗维朋比色: 黄色值不变,红色 值增加小于 0.4</td><td>微量析出物。 罗维朋比色: 黄色值不变,红色 值增加小于 4.0, 蓝色值增加小于 0.5</td></tr></table>	项 目	质 量 指 标	气味、滋味	具有米糠原油固有的气味和滋味,无异味	水分及挥发物/(%)	≤ 0.20	不溶性杂质/(%)	≤ 0.20	酸值(KOH)/(mg/g)	≤ 4.0	过氧化值/(mmol/kg)	≤ 7.5	溶剂残留量/(mg/kg)	≤ 100	注:黑体部分指标强制。		项 目		质 量 指 标				一级	二级	三级	四级	色 泽	(罗维朋比色槽 25.4 mm)≤	—	—	黄 35 红 3.0	黄 35 红 6.0	(罗维朋比色槽 133.4 mm)≤	黄 35 红 3.5	黄 35 红 5.0	—	—	气味、滋味		无气味、口感好	气味、口感良好	具有米糠油固有的 气 味 和 滋 味, 无 异 味	具有米糠油固有的 气 味 和 滋 味, 无 异 味	透明度		澄清、透明	澄清、透明	—	—	水分及挥发物/(%)		≤ 0.05	0.05	0.10	0.20	不溶性杂质/(%)		≤ 0.05	0.05	0.05	0.05	酸值(KOH)/(mg/g)		≤ 0.20	0.30	1.0	3.0	过氧化值/(mmol/kg)		≤ 5.0	5.0	7.5	7.5	加热试验(280℃)		—	—	无析出物, 罗维朋比色: 黄色值不变,红色 值增加小于 0.4	微量析出物。 罗维朋比色: 黄色值不变,红色 值增加小于 4.0, 蓝色值增加小于 0.5	合格供方	米糠	粉碎提取	1kg	常温储存，24个月	直接使用	GB19112-2003
项 目	质 量 指 标																																																																																						
气味、滋味	具有米糠原油固有的气味和滋味,无异味																																																																																						
水分及挥发物/(%)	≤ 0.20																																																																																						
不溶性杂质/(%)	≤ 0.20																																																																																						
酸值(KOH)/(mg/g)	≤ 4.0																																																																																						
过氧化值/(mmol/kg)	≤ 7.5																																																																																						
溶剂残留量/(mg/kg)	≤ 100																																																																																						
注:黑体部分指标强制。																																																																																							
项 目		质 量 指 标																																																																																					
		一级	二级	三级	四级																																																																																		
色 泽	(罗维朋比色槽 25.4 mm)≤	—	—	黄 35 红 3.0	黄 35 红 6.0																																																																																		
	(罗维朋比色槽 133.4 mm)≤	黄 35 红 3.5	黄 35 红 5.0	—	—																																																																																		
气味、滋味		无气味、口感好	气味、口感良好	具有米糠油固有的 气 味 和 滋 味, 无 异 味	具有米糠油固有的 气 味 和 滋 味, 无 异 味																																																																																		
透明度		澄清、透明	澄清、透明	—	—																																																																																		
水分及挥发物/(%)		≤ 0.05	0.05	0.10	0.20																																																																																		
不溶性杂质/(%)		≤ 0.05	0.05	0.05	0.05																																																																																		
酸值(KOH)/(mg/g)		≤ 0.20	0.30	1.0	3.0																																																																																		
过氧化值/(mmol/kg)		≤ 5.0	5.0	7.5	7.5																																																																																		
加热试验(280℃)		—	—	无析出物, 罗维朋比色: 黄色值不变,红色 值增加小于 0.4	微量析出物。 罗维朋比色: 黄色值不变,红色 值增加小于 4.0, 蓝色值增加小于 0.5																																																																																		
栗子粉	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	栗子、麦芽糊精	粉碎提取	25kg	常温储存，24个月	直接使用	Q/JSYR 002S-2021																																																																															

	<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>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 rowspan="3">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>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>白茶</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^a</td><td>速溶咖啡</td><td rowspan="3">咖啡因含量/(mg/kg)</td><td rowspan="8">≥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 rowspan="4">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="2"></td></tr><tr><td colspan="2"></td></tr><tr><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>	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	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	白茶	≥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 ^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。										
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																																																																																				
	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																																																																																				
		白茶	≥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 ^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。																																																																																							
白 芸 豆 水 解 蛋 白 粉	1 物理特性具有细腻、均匀的粉末,呈白色至淡黄色,具有白芸豆蛋白质特有气味,无异味,无正常视力可见外来异物	合格供方	白芸豆 水解蛋 白	粉碎提 取	25kg	常温储存, 24 个月	直接使用	TCCCMHP1E1. 26- 2018																																																																															

	<table><tr><th colspan="2">表 2 理化要求</th></tr><tr><th>项 目</th><th>指标</th></tr><tr><td>鉴别</td><td>加入茚三酮后显蓝紫色</td></tr><tr><td>蛋白质含量/%</td><td>≥53.0</td></tr><tr><td>淀粉酶抑制剂活性/（U/g）</td><td>≥1000</td></tr><tr><td>植物凝集素活性/（mg/mL）</td><td>≥0.25</td></tr><tr><td>水分/%</td><td>≤10.0</td></tr><tr><td>灰分/%</td><td>≤10.0</td></tr><tr><td>铅（以 Pb 计）/(mg/kg)</td><td>≤0.5</td></tr><tr><td>砷（以 As 计）/(mg/kg)</td><td>≤0.5</td></tr><tr><td>汞（以 Hg 计）/(mg/kg)</td><td>≤0.5</td></tr><tr><td>黄曲霉素 B₁/(μg/kg)</td><td>≤5.0</td></tr><tr><td>六六六（HCB）/(mg/kg)</td><td>≤0.05</td></tr><tr><td>滴滴涕（DDT）/(mg/kg)</td><td>≤0.05</td></tr></table> <table><tr><th colspan="2">表 3 微生物要求</th></tr><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/g)</td><td>≤0.92</td></tr><tr><td>霉菌和酵母/(CFU/g)</td><td>≤50</td></tr><tr><td>沙门氏菌</td><td>不得检出</td></tr><tr><td>金黄色葡萄球菌</td><td>不得检出</td></tr></table>	表 2 理化要求		项 目	指标	鉴别	加入茚三酮后显蓝紫色	蛋白质含量/%	≥53.0	淀粉酶抑制剂活性/（U/g）	≥1000	植物凝集素活性/（mg/mL）	≥0.25	水分/%	≤10.0	灰分/%	≤10.0	铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤0.5	砷（以 As 计）/(mg/kg)	≤0.5	汞（以 Hg 计）/(mg/kg)	≤0.5	黄曲霉素 B ₁ /(μg/kg)	≤5.0	六六六（HCB）/(mg/kg)	≤0.05	滴滴涕（DDT）/(mg/kg)	≤0.05	表 3 微生物要求		项 目	指 标	菌落总数/(CFU/g)	≤1000	大肠菌群/(MPN/g)	≤0.92	霉菌和酵母/(CFU/g)	≤50	沙门氏菌	不得检出	金黄色葡萄球菌	不得检出							
表 2 理化要求																																																		
项 目	指标																																																	
鉴别	加入茚三酮后显蓝紫色																																																	
蛋白质含量/%	≥53.0																																																	
淀粉酶抑制剂活性/（U/g）	≥1000																																																	
植物凝集素活性/（mg/mL）	≥0.25																																																	
水分/%	≤10.0																																																	
灰分/%	≤10.0																																																	
铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤0.5																																																	
砷（以 As 计）/(mg/kg)	≤0.5																																																	
汞（以 Hg 计）/(mg/kg)	≤0.5																																																	
黄曲霉素 B ₁ /(μg/kg)	≤5.0																																																	
六六六（HCB）/(mg/kg)	≤0.05																																																	
滴滴涕（DDT）/(mg/kg)	≤0.05																																																	
表 3 微生物要求																																																		
项 目	指 标																																																	
菌落总数/(CFU/g)	≤1000																																																	
大肠菌群/(MPN/g)	≤0.92																																																	
霉菌和酵母/(CFU/g)	≤50																																																	
沙门氏菌	不得检出																																																	
金黄色葡萄球菌	不得检出																																																	
水 蜜 桃 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	水蜜桃	粉碎提取	25kg/袋	常温储存，24个月	直接使用	Q/JSYR 002S-2021																																										

	<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="10">果蔬固 体饮料</td><td>水果粉</td><td>果汁(浆)含量(质量分数)/%</td><td>100</td></tr><tr><td>蔬菜粉</td><td>蔬菜汁(浆)含量(质量分数)/%</td><td>100</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 rowspan="3">按原 配料 计</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>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>蛋白含量(质量分数)/%</td><td>≥0.7</td></tr><tr><td rowspan="2">其他蛋白固体饮料</td><td>不同来源蛋白含量的比例</td><td>符合标签标示</td></tr><tr><td>蛋白含量(质量分数)/%</td><td>≥0.7</td></tr><tr><td rowspan="6">茶固 体饮 料</td><td>绿茶</td><td>茶多酚含量/(mg/kg)</td><td>≥500</td></tr><tr><td>速溶茶粉、 研磨茶粉</td><td>青茶</td><td>≥400</td></tr><tr><td rowspan="2">其他茶</td><td></td><td>≥300</td></tr><tr><td>茶多酚含量/(mg/kg)</td><td>≥200</td></tr><tr><td rowspan="2">调味茶固体饮料</td><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)/%	100	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	按原 配料 计	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	乳蛋白含量(质量分数)/%	≥1	植物蛋白固体饮料	蛋白含量(质量分数)/%	≥0.5	复合蛋白固体饮料	蛋白含量(质量分数)/%	≥0.7	其他蛋白固体饮料	不同来源蛋白含量的比例	符合标签标示	蛋白含量(质量分数)/%	≥0.7	茶固 体饮 料	绿茶	茶多酚含量/(mg/kg)	≥500	速溶茶粉、 研磨茶粉	青茶	≥400	其他茶		≥300	茶多酚含量/(mg/kg)	≥200	调味茶固体饮料	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)/%	100																																																																																		
	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																																																																																		
	按原 配料 计	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	乳蛋白含量(质量分数)/%	≥1																																																																																	
		植物蛋白固体饮料	蛋白含量(质量分数)/%	≥0.5																																																																																	
复合蛋白固体饮料		蛋白含量(质量分数)/%	≥0.7																																																																																		
其他蛋白固体饮料		不同来源蛋白含量的比例	符合标签标示																																																																																		
		蛋白含量(质量分数)/%	≥0.7																																																																																		
茶固 体饮 料	绿茶	茶多酚含量/(mg/kg)	≥500																																																																																		
	速溶茶粉、 研磨茶粉	青茶	≥400																																																																																		
	其他茶		≥300																																																																																		
		茶多酚含量/(mg/kg)	≥200																																																																																		
	调味茶固体饮料	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。																																																																																					
聚 葡 萄 糖	物理特性：乳白色至微黄色粉末，具有本品固有的香味，滋味 纯正，无正常视力可见的外来杂质。 化学特性：干基含量 93.25%，干燥减量 w/% 3.4，灰分 w/% 0.054，PH3.6，1.6-脱水-D-葡萄糖 1.00%，葡萄糖+山梨糖 醇 5.64%，5-羟甲基糠醇 0.0076%。砷未检出，铅未检出 生物特性：菌落<10cfu/g，大肠未检出，霉菌和酵母<1cfu/g	合格供方			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 25541-2010																																																																													
抗 性 糊 精	物理特性：微黄或黄色，不甜或略甜、无异味，粘稠状透明液 体、无正常视力可见外来杂质。 化学特性：总膳食纤维（以干物质计）/g/100g ≥ 82， pH 4~6；灰分/g/100g ≤ 0.5；干物质（固形物）/% ≥ 75 透光率/(%) ≥ 80；铅（以 Pb 计）/mg/kg ≤ 0.5；总砷（以 As 计）/mg/kg ≤ 0.5	合格供方				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	T/GDL 1-2019																																																																													
酪 蛋 白 酸钠	物理特性：乳白色或淡黄色粉末或颗粒状；无嗅、无味或有轻 微乳香气味\无可见外来异物， 化学特性：蛋白质(以干基计)，w/% ≥ 88.0，脂肪,w/% ≤ 2.， 灰分,w/% ≤ 6.，水分,w/% ≤ 6.0，pH 6.0~7.5，总砷(以 As 计)/(mg/kg) ≤ 2.，铅(Pb)/(mg/kg) ≤ 1.0 生物特性：菌落总数 10000cfu/g，大肠菌群<10mpn/g。	合格供方				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。		GB1886.212 — 2016																																																																													

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 <table><thead><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></thead><tbody><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>镉(Cd)/(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></tbody></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	镉(Cd)/(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。				合格供方			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. 187-2016
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																																																			
镉(Cd)/(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。																																																						
磷酸氢二钾	物理特性：白色，晶状粉末或颗粒。 化学特性：磷酸氢二钾(K2HPO4)（以干基计），w/% ≥ 98.0，水不溶物，w/% ≤ 0.2；砷（As）/（mg/kg）≤ 3；重金属（以 Pb 计）/（mg/kg）≤ 10；铅（Pb）/（mg/kg）≤ 2；氟化物（以 F 计）（/ mg/kg）≤ 10；pH（10g/L 溶液）9.0 ±0.4；燥减量，w/% ≤ 2.0	合格供方				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。		GB 25561—2010																																														
单, 双甘油 脂肪 酸酯	物理特性：乳白色、淡黄色或黄色至浅棕色。黏性液体、膏体、固体或粉末状固体 化学特性：总单甘油脂肪酸酯符合声称；水分，w / % ≤ 2.0；游离甘油，w / % ≤ 7.0；酸值（以 KOH 计）/（mg / g）≤ 6.0；皂质（以油酸钠计），w / % ≤ 6.0；铅（Pb）/（mg / kg）≤ 2.0	合格供方				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。		GB1886. 65-2015																																														
二氧化硅	物理特性：白色。I 类均匀粉末、二类、无定型颗粒、三类均匀粉末 或颗粒 化学特性：	合格供方				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。		GB25576-2020																																														

	<table><tr><th rowspan="2">项 目</th><th colspan="3">指 标</th><th rowspan="2">检 验 方 法</th></tr><tr><th>I 类</th><th>II 类</th><th>III 类</th></tr><tr><td>二氧化硅(灼烧后)含量,w/%</td><td>≥</td><td>99.3</td><td>99.0</td><td>96.0</td><td>附录 A 中 A.4</td></tr><tr><td>干燥减量,w/%</td><td>≤</td><td>2.5</td><td>70.0</td><td>7.0</td><td>附录 A 中 A.5</td></tr><tr><td>灼烧失量,w/%</td><td>≤</td><td>2.0</td><td>8.5</td><td>8.5</td><td>附录 A 中 A.6</td></tr><tr><td>铅(Pb)/(mg/kg)</td><td>≤</td><td colspan="3">5</td><td>附录 A 中 A.7</td></tr><tr><td>重金属(以 Pb 计)/(mg/kg)</td><td>≤</td><td colspan="3">30</td><td>附录 A 中 A.8</td></tr><tr><td>砷(As)/(mg/kg)</td><td>≤</td><td colspan="3">3</td><td>附录 A 中 A.9</td></tr><tr><td>可溶性盐(以 Na₂SO₄计),w/%</td><td>≤</td><td>—</td><td>1</td><td>4</td><td>附录 A 中 A.10</td></tr></table>	项 目	指 标			检 验 方 法	I 类	II 类	III 类	二氧化硅(灼烧后)含量,w/%	≥	99.3	99.0	96.0	附录 A 中 A.4	干燥减量,w/%	≤	2.5	70.0	7.0	附录 A 中 A.5	灼烧失量,w/%	≤	2.0	8.5	8.5	附录 A 中 A.6	铅(Pb)/(mg/kg)	≤	5			附录 A 中 A.7	重金属(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤	30			附录 A 中 A.8	砷(As)/(mg/kg)	≤	3			附录 A 中 A.9	可溶性盐(以 Na ₂ SO ₄ 计),w/%	≤	—	1	4	附录 A 中 A.10																	
项 目	指 标			检 验 方 法																																																																
	I 类	II 类	III 类																																																																	
二氧化硅(灼烧后)含量,w/%	≥	99.3	99.0	96.0	附录 A 中 A.4																																																															
干燥减量,w/%	≤	2.5	70.0	7.0	附录 A 中 A.5																																																															
灼烧失量,w/%	≤	2.0	8.5	8.5	附录 A 中 A.6																																																															
铅(Pb)/(mg/kg)	≤	5			附录 A 中 A.7																																																															
重金属(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤	30			附录 A 中 A.8																																																															
砷(As)/(mg/kg)	≤	3			附录 A 中 A.9																																																															
可溶性盐(以 Na ₂ SO ₄ 计),w/%	≤	—	1	4	附录 A 中 A.10																																																															
速 溶 咖 啡 粉	1、物理特性 <table><tr><th rowspan="2">项 目</th><th colspan="3">要 求</th></tr><tr><th>喷雾干燥速溶咖啡</th><th>凝聚速溶咖啡</th><th>冷冻干燥速溶咖啡</th></tr><tr><td>色 泽</td><td>褐色至棕褐色，色泽均匀一致。</td><td>褐色至深棕色，色泽均匀一致。</td><td>黄色至棕黄色，色泽均匀一致。</td></tr><tr><td>外观形态</td><td>细小颗粒状，无杂质，无粘结现象。</td><td>呈聚集状颗粒，无杂质，无粘结现象。</td><td>细小不规则块状，无杂质，无粘结现象。</td></tr><tr><td>气味和滋味</td><td colspan="3">溶解后具有纯正咖啡的芳香及苦味，无异味。</td></tr></table> 2、化学特性： <table><tr><th>项 目</th><th>指 标</th></tr><tr><td>水分，g/100g</td><td>≤4.5</td></tr><tr><td>灰分，g/100g</td><td>≤9.0</td></tr><tr><td>蛋白质，g/100g</td><td>≥12.0</td></tr><tr><td>咖啡因，g/100g</td><td>≥1</td></tr><tr><td>溶解度，g/100g</td><td>≥95</td></tr></table> 3、生物特性 <table><tr><th rowspan="2">项 目</th><th colspan="4">采样方案 *及限量(若非指定，均以 CFU/g 表示)</th></tr><tr><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>菌落总数</td><td>5</td><td>2</td><td>1 000</td><td>10 000</td></tr><tr><td>大肠菌群</td><td>5</td><td>2</td><td>10</td><td>100</td></tr><tr><td>霉菌</td><td>≤</td><td colspan="3">20</td></tr><tr><td>酵母</td><td>≤</td><td colspan="3">20</td></tr></table> *样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。	项 目	要 求			喷雾干燥速溶咖啡	凝聚速溶咖啡	冷冻干燥速溶咖啡	色 泽	褐色至棕褐色，色泽均匀一致。	褐色至深棕色，色泽均匀一致。	黄色至棕黄色，色泽均匀一致。	外观形态	细小颗粒状，无杂质，无粘结现象。	呈聚集状颗粒，无杂质，无粘结现象。	细小不规则块状，无杂质，无粘结现象。	气味和滋味	溶解后具有纯正咖啡的芳香及苦味，无异味。			项 目	指 标	水分，g/100g	≤4.5	灰分，g/100g	≤9.0	蛋白质，g/100g	≥12.0	咖啡因，g/100g	≥1	溶解度，g/100g	≥95	项 目	采样方案 *及限量(若非指定，均以 CFU/g 表示)				n	c	m	M	菌落总数	5	2	1 000	10 000	大肠菌群	5	2	10	100	霉菌	≤	20			酵母	≤	20			合格供方				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。		DBS53021-2014
项 目	要 求																																																																			
	喷雾干燥速溶咖啡	凝聚速溶咖啡	冷冻干燥速溶咖啡																																																																	
色 泽	褐色至棕褐色，色泽均匀一致。	褐色至深棕色，色泽均匀一致。	黄色至棕黄色，色泽均匀一致。																																																																	
外观形态	细小颗粒状，无杂质，无粘结现象。	呈聚集状颗粒，无杂质，无粘结现象。	细小不规则块状，无杂质，无粘结现象。																																																																	
气味和滋味	溶解后具有纯正咖啡的芳香及苦味，无异味。																																																																			
项 目	指 标																																																																			
水分，g/100g	≤4.5																																																																			
灰分，g/100g	≤9.0																																																																			
蛋白质，g/100g	≥12.0																																																																			
咖啡因，g/100g	≥1																																																																			
溶解度，g/100g	≥95																																																																			
项 目	采样方案 *及限量(若非指定，均以 CFU/g 表示)																																																																			
	n	c	m	M																																																																
菌落总数	5	2	1 000	10 000																																																																
大肠菌群	5	2	10	100																																																																
霉菌	≤	20																																																																		
酵母	≤	20																																																																		
植 脂 末	1、物理特性 <table><tr><th>项 目</th><th>要 求</th></tr><tr><td>色 泽</td><td>白色至乳白色或乳黄色，或具有与添加成分相符的色泽</td></tr><tr><td>滋味和气味</td><td>具有与成分相符的滋味和气味，无异味</td></tr><tr><td>组织状态</td><td>粉末状或颗粒状，疏松、无结块，无异物</td></tr></table> 2、化学特性	项 目	要 求	色 泽	白色至乳白色或乳黄色，或具有与添加成分相符的色泽	滋味和气味	具有与成分相符的滋味和气味，无异味	组织状态	粉末状或颗粒状，疏松、无结块，无异物	合格供方			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	QB/T4791-2015																																																				
项 目	要 求																																																																			
色 泽	白色至乳白色或乳黄色，或具有与添加成分相符的色泽																																																																			
滋味和气味	具有与成分相符的滋味和气味，无异味																																																																			
组织状态	粉末状或颗粒状，疏松、无结块，无异物																																																																			

	<table><tr><th>项 目</th><th>要 求</th></tr><tr><td>脂 肪/(g/100g)</td><td>≤3.0</td></tr><tr><td>表面油脂含量占脂肪的比例/%</td><td>≤5.0</td></tr><tr><td>过氧化值/(g/100g)</td><td>≤0.25</td></tr><tr><td>水 分/(g/100g)</td><td>≤5.0</td></tr><tr><td>焦 粒/(个/100g)</td><td>≤5</td></tr></table> 3、生物特性 符合固体饮料对菌落总数和大肠菌群的规定。	项 目	要 求	脂 肪/(g/100g)	≤3.0	表面油脂含量占脂肪的比例/%	≤5.0	过氧化值/(g/100g)	≤0.25	水 分/(g/100g)	≤5.0	焦 粒/(个/100g)	≤5																																																																											
项 目	要 求																																																																																							
脂 肪/(g/100g)	≤3.0																																																																																							
表面油脂含量占脂肪的比例/%	≤5.0																																																																																							
过氧化值/(g/100g)	≤0.25																																																																																							
水 分/(g/100g)	≤5.0																																																																																							
焦 粒/(个/100g)	≤5																																																																																							
低 聚 木 糖	1、物理特性 <table><tr><th>项 目</th><th>糖 浆</th><th>糖 粉</th></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 <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	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		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	—	—	合格供方			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																																																																																							
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	—	—																																																																																		
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			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																																																																																
低 聚 异 麦芽糖	1 物理特性 <table><tr><th rowspan="2">项 目</th><th colspan="2">要 求</th></tr><tr><th>糖 浆</th><th>糖 粉</th></tr><tr><td>状 态</td><td>黏稠状透明液体,无正常视力可见杂质</td><td>粉末,无正常视力可见杂质</td></tr><tr><td>色 泽</td><td>无色或浅黄色</td><td>白色</td></tr><tr><td>气 味</td><td>具有低聚异麦芽糖浆的特有气味,无异常气味</td><td>具有低聚异麦芽糖粉的特有气味,无异常气味</td></tr><tr><td>滋 味</td><td colspan="2">柔和甜味,无异常滋味</td></tr></table> 2、化学特性	项 目	要 求		糖 浆	糖 粉	状 态	黏稠状透明液体,无正常视力可见杂质	粉末,无正常视力可见杂质	色 泽	无色或浅黄色	白色	气 味	具有低聚异麦芽糖浆的特有气味,无异常气味	具有低聚异麦芽糖粉的特有气味,无异常气味	滋 味	柔和甜味,无异常滋味		合格供方			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/T20881-2017																																																															
项 目	要 求																																																																																							
	糖 浆	糖 粉																																																																																						
状 态	黏稠状透明液体,无正常视力可见杂质	粉末,无正常视力可见杂质																																																																																						
色 泽	无色或浅黄色	白色																																																																																						
气 味	具有低聚异麦芽糖浆的特有气味,无异常气味	具有低聚异麦芽糖粉的特有气味,无异常气味																																																																																						
滋 味	柔和甜味,无异常滋味																																																																																							

	<table><tr><th>项 目</th><th>IMO-5000</th><th>IMO-5000</th><th>IMO-5000</th><th>IMO-5000</th></tr><tr><td>IMO 含量(占干物质,质量分数)/%</td><td>25</td><td>30</td><td>35</td><td>40</td></tr><tr><td>IG₂+P +IG₃ 含量(占干物质,质量分数)/%</td><td>35</td><td>40</td><td>45</td><td>50</td></tr><tr><td>干物质(固形物)/%</td><td>75</td><td>—</td><td>75</td><td>—</td></tr><tr><td>水分/%</td><td>—</td><td>5</td><td>—</td><td>5</td></tr><tr><td>pH</td><td>—</td><td>4.0~5.0</td><td>—</td><td>—</td></tr><tr><td>透光率/%</td><td>95</td><td>—</td><td>95</td><td>—</td></tr><tr><td>溶解度/%</td><td>—</td><td>99</td><td>—</td><td>99</td></tr><tr><td>硫酸灰分/%</td><td>—</td><td>0.3</td><td>—</td><td>—</td></tr></table>	项 目	IMO-5000	IMO-5000	IMO-5000	IMO-5000	IMO 含量(占干物质,质量分数)/%	25	30	35	40	IG ₂ +P +IG ₃ 含量(占干物质,质量分数)/%	35	40	45	50	干物质(固形物)/%	75	—	75	—	水分/%	—	5	—	5	pH	—	4.0~5.0	—	—	透光率/%	95	—	95	—	溶解度/%	—	99	—	99	硫酸灰分/%	—	0.3	—	—							
项 目	IMO-5000	IMO-5000	IMO-5000	IMO-5000																																																	
IMO 含量(占干物质,质量分数)/%	25	30	35	40																																																	
IG ₂ +P +IG ₃ 含量(占干物质,质量分数)/%	35	40	45	50																																																	
干物质(固形物)/%	75	—	75	—																																																	
水分/%	—	5	—	5																																																	
pH	—	4.0~5.0	—	—																																																	
透光率/%	95	—	95	—																																																	
溶解度/%	—	99	—	99																																																	
硫酸灰分/%	—	0.3	—	—																																																	
椰子油	1 物理特性 <table><tr><th colspan="2">项 目</th><th colspan="2">质 量 指 标</th></tr><tr><th colspan="2"></th><th>椰子原油</th><th>精炼椰子油</th></tr><tr><td rowspan="2">色 泽</td><td>(罗维朋比色槽 25.4 mm)</td><td>≤</td><td>黄 30 红 3</td></tr><tr><td>(罗维朋比色槽 133.4 mm)</td><td>≤</td><td>黄 50 红 15</td></tr><tr><td colspan="2">气 味、滋 味</td><td>具有椰子油固有的气味和滋味,无异味</td><td>具有椰子油固有的气味和滋味,滋味正常,无异味</td></tr></table> 2、化学特性 <table><tr><th colspan="2">项 目</th><th colspan="2">质 量 指 标</th></tr><tr><th colspan="2"></th><th>椰子原油</th><th>精炼椰子油</th></tr><tr><td>水分及挥发物, %</td><td>≤</td><td>0.20</td><td>0.10</td></tr><tr><td>不溶性杂质, %</td><td>≤</td><td>0.2</td><td>0.1</td></tr><tr><td>酸值(KOH),mg/g</td><td>≤</td><td>8.0</td><td>0.3</td></tr><tr><td>过氧化值,mmol/100 g</td><td>≤</td><td>7.5</td><td>5.0</td></tr></table> 3、生物特性	项 目		质 量 指 标				椰子原油	精炼椰子油	色 泽	(罗维朋比色槽 25.4 mm)	≤	黄 30 红 3	(罗维朋比色槽 133.4 mm)	≤	黄 50 红 15	气 味、滋 味		具有椰子油固有的气味和滋味,无异味	具有椰子油固有的气味和滋味,滋味正常,无异味	项 目		质 量 指 标				椰子原油	精炼椰子油	水分及挥发物, %	≤	0.20	0.10	不溶性杂质, %	≤	0.2	0.1	酸值(KOH),mg/g	≤	8.0	0.3	过氧化值,mmol/100 g	≤	7.5	5.0	合格供方			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	NYT230-2006		
项 目		质 量 指 标																																																			
		椰子原油	精炼椰子油																																																		
色 泽	(罗维朋比色槽 25.4 mm)	≤	黄 30 红 3																																																		
	(罗维朋比色槽 133.4 mm)	≤	黄 50 红 15																																																		
气 味、滋 味		具有椰子油固有的气味和滋味,无异味	具有椰子油固有的气味和滋味,滋味正常,无异味																																																		
项 目		质 量 指 标																																																			
		椰子原油	精炼椰子油																																																		
水分及挥发物, %	≤	0.20	0.10																																																		
不溶性杂质, %	≤	0.2	0.1																																																		
酸值(KOH),mg/g	≤	8.0	0.3																																																		
过氧化值,mmol/100 g	≤	7.5	5.0																																																		
异 麦 芽 酮 糖	1 物理特性 <table><tr><th>项 目</th><th>要 求</th></tr><tr><td>色 泽</td><td>白色</td></tr><tr><td>状 态</td><td>结晶状均匀颗粒或粉末</td></tr><tr><td>滋 味</td><td>味甜</td></tr></table> 2、化学特性 <table><tr><th>项 目</th><th>指 标</th><th>检验方法</th></tr><tr><td>异麦芽酮糖含量(以干基计),w/%</td><td>≥ 98.0</td><td>附录 A 中 A.2</td></tr><tr><td>其他糖(以干基计),w/%</td><td>≤ 2.0</td><td>附录 A 中 A.3</td></tr><tr><td>干燥减量,w/%</td><td>≤ 1.0</td><td>GB 5009.3 直接干燥法*</td></tr><tr><td>灰分,w/%</td><td>≤ 0.1</td><td>GB 5009.4</td></tr><tr><td>铅(Pb)/(mg/kg)</td><td>≤ 0.5</td><td>GB 5009.12</td></tr><tr><td>总砷(以 As 计)/(mg/kg)</td><td>≤ 0.5</td><td>GB 5009.11</td></tr><tr><td colspan="3">* 干燥温度为 95℃±2℃。</td></tr></table>	项 目	要 求	色 泽	白色	状 态	结晶状均匀颗粒或粉末	滋 味	味甜	项 目	指 标	检验方法	异麦芽酮糖含量(以干基计),w/%	≥ 98.0	附录 A 中 A.2	其他糖(以干基计),w/%	≤ 2.0	附录 A 中 A.3	干燥减量,w/%	≤ 1.0	GB 5009.3 直接干燥法*	灰分,w/%	≤ 0.1	GB 5009.4	铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.12	总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11	* 干燥温度为 95℃±2℃。			合格供方			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. 182-2016													
项 目	要 求																																																				
色 泽	白色																																																				
状 态	结晶状均匀颗粒或粉末																																																				
滋 味	味甜																																																				
项 目	指 标	检验方法																																																			
异麦芽酮糖含量(以干基计),w/%	≥ 98.0	附录 A 中 A.2																																																			
其他糖(以干基计),w/%	≤ 2.0	附录 A 中 A.3																																																			
干燥减量,w/%	≤ 1.0	GB 5009.3 直接干燥法*																																																			
灰分,w/%	≤ 0.1	GB 5009.4																																																			
铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.12																																																			
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11																																																			
* 干燥温度为 95℃±2℃。																																																					
共 轭 亚 油 酸 甘	1 物理特性	合格供方			25KG/袋	常温储存,不得与有毒、有害、	直接使用	QBT5404-2019																																													

油脂	<table><tr><th>项 目</th><th>要 求</th></tr><tr><td>色 泽</td><td>无色至淡黄色</td></tr><tr><td>气 味</td><td>具有本品特有的气味、滋味、无异味</td></tr><tr><td>组织形态</td><td>澄清透明、油状液体</td></tr><tr><td>杂 质</td><td>无正常视力可见外来杂质</td></tr></table> 2、化学特性 <table><tr><th colspan="2">项 目</th><th>要 求</th></tr><tr><td colspan="2">共轭亚油酸含量（以共轭亚油酸甘油三酯计）/（mg/g）</td><td>750~800</td></tr><tr><td rowspan="9">脂肪酸组成</td><td>共轭亚油酸/（%）</td><td>78.0</td></tr><tr><td>共轭亚油酸C18:2（9c,11t异构体）/（%）</td><td>37.5</td></tr><tr><td>共轭亚油酸C18:2（10t,12c异构体）/（%）</td><td>37.5</td></tr><tr><td>共轭亚油酸C18:2（9c,11c和10c,12c异构体）/（%）</td><td>3.0</td></tr><tr><td>共轭亚油酸C18:2（9t,11t和10t,12t异构体）/（%）</td><td>2.0</td></tr><tr><td>棕榈酸C16:0/（%）</td><td>9.0</td></tr><tr><td>硬脂酸C18:0/（%）</td><td>4.0</td></tr><tr><td>油酸C18:1 9c/（%）</td><td>7.0~20.0</td></tr><tr><td>亚油酸C18:2（9c,12c）/（%）</td><td>3.0</td></tr><tr><td rowspan="3">共轭亚油酸甘油酯组成</td><td>共轭亚油酸甘油三酯/（%）</td><td>77.0</td></tr><tr><td>共轭亚油酸甘油二酯/（%）</td><td>23.0</td></tr><tr><td>共轭亚油酸单酯/（%）</td><td>1.0</td></tr><tr><td colspan="2">色度（罗维朋比色槽133.4mm）</td><td>黄：20.0；红：2.0</td></tr><tr><td colspan="2">酸价（KOH）/（mg/g）</td><td>2.0</td></tr><tr><td colspan="2">过氧化值/（mmol/kg）</td><td>2.5</td></tr><tr><td colspan="2">水分/（%）</td><td>0.1</td></tr><tr><td colspan="2">不皂化物/（%）</td><td>1.0</td></tr></table> 3、生物特性 苯并（a）芘应符合表3要求。 <table><tr><th colspan="3">表 3 苯并（a）芘指标</th></tr><tr><th>项 目</th><th>指 标</th><th>单 位</th></tr><tr><td>苯并（a）芘</td><td>≤</td><td>μg/kg</td></tr></table>	项 目	要 求	色 泽	无色至淡黄色	气 味	具有本品特有的气味、滋味、无异味	组织形态	澄清透明、油状液体	杂 质	无正常视力可见外来杂质	项 目		要 求	共轭亚油酸含量（以共轭亚油酸甘油三酯计）/（mg/g）		750~800	脂肪酸组成	共轭亚油酸/（%）	78.0	共轭亚油酸C18:2（9c,11t异构体）/（%）	37.5	共轭亚油酸C18:2（10t,12c异构体）/（%）	37.5	共轭亚油酸C18:2（9c,11c和10c,12c异构体）/（%）	3.0	共轭亚油酸C18:2（9t,11t和10t,12t异构体）/（%）	2.0	棕榈酸C16:0/（%）	9.0	硬脂酸C18:0/（%）	4.0	油酸C18:1 9c/（%）	7.0~20.0	亚油酸C18:2（9c,12c）/（%）	3.0	共轭亚油酸甘油酯组成	共轭亚油酸甘油三酯/（%）	77.0	共轭亚油酸甘油二酯/（%）	23.0	共轭亚油酸单酯/（%）	1.0	色度（罗维朋比色槽133.4mm）		黄：20.0；红：2.0	酸价（KOH）/（mg/g）		2.0	过氧化值/（mmol/kg）		2.5	水分/（%）		0.1	不皂化物/（%）		1.0	表 3 苯并（a）芘指标			项 目	指 标	单 位	苯并（a）芘	≤	μg/kg					有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。		
项 目	要 求																																																																									
色 泽	无色至淡黄色																																																																									
气 味	具有本品特有的气味、滋味、无异味																																																																									
组织形态	澄清透明、油状液体																																																																									
杂 质	无正常视力可见外来杂质																																																																									
项 目		要 求																																																																								
共轭亚油酸含量（以共轭亚油酸甘油三酯计）/（mg/g）		750~800																																																																								
脂肪酸组成	共轭亚油酸/（%）	78.0																																																																								
	共轭亚油酸C18:2（9c,11t异构体）/（%）	37.5																																																																								
	共轭亚油酸C18:2（10t,12c异构体）/（%）	37.5																																																																								
	共轭亚油酸C18:2（9c,11c和10c,12c异构体）/（%）	3.0																																																																								
	共轭亚油酸C18:2（9t,11t和10t,12t异构体）/（%）	2.0																																																																								
	棕榈酸C16:0/（%）	9.0																																																																								
	硬脂酸C18:0/（%）	4.0																																																																								
	油酸C18:1 9c/（%）	7.0~20.0																																																																								
	亚油酸C18:2（9c,12c）/（%）	3.0																																																																								
共轭亚油酸甘油酯组成	共轭亚油酸甘油三酯/（%）	77.0																																																																								
	共轭亚油酸甘油二酯/（%）	23.0																																																																								
	共轭亚油酸单酯/（%）	1.0																																																																								
色度（罗维朋比色槽133.4mm）		黄：20.0；红：2.0																																																																								
酸价（KOH）/（mg/g）		2.0																																																																								
过氧化值/（mmol/kg）		2.5																																																																								
水分/（%）		0.1																																																																								
不皂化物/（%）		1.0																																																																								
表 3 苯并（a）芘指标																																																																										
项 目	指 标	单 位																																																																								
苯并（a）芘	≤	μg/kg																																																																								
白芸豆	1 物理特性细腻、均匀的粉末、呈白色至淡黄色、具有白芸豆蛋白质特有气味，无异味、无正常视力可见外来异物 2、化学特性 <table><tr><th>项 目</th><th>指 标</th></tr><tr><td>鉴别</td><td>加入市三酮后显蓝紫色</td></tr><tr><td>蛋白质含量/%</td><td>≥53.0</td></tr><tr><td>淀粉酶抑制剂活性/（U/g）</td><td>≥1000</td></tr><tr><td>植物凝集素活性/（mg/mL）</td><td>≥0.25</td></tr><tr><td>水分/%</td><td>≤10.0</td></tr><tr><td>灰分/%</td><td>≤10.0</td></tr><tr><td>铅（以 Pb 计）/(mg/kg)</td><td>≤0.5</td></tr><tr><td>砷（以 As 计）/(mg/kg)</td><td>≤0.5</td></tr><tr><td>汞（以 Hg 计）/(mg/kg)</td><td>≤0.5</td></tr><tr><td>黄曲霉毒素 B₁/(μg/kg)</td><td>≤5.0</td></tr><tr><td>六六六（HCB）/(mg/kg)</td><td>≤0.05</td></tr><tr><td>滴滴涕（DDT）/(mg/kg)</td><td>≤0.05</td></tr></table> 3、生物特性	项 目	指 标	鉴别	加入市三酮后显蓝紫色	蛋白质含量/%	≥53.0	淀粉酶抑制剂活性/（U/g）	≥1000	植物凝集素活性/（mg/mL）	≥0.25	水分/%	≤10.0	灰分/%	≤10.0	铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤0.5	砷（以 As 计）/(mg/kg)	≤0.5	汞（以 Hg 计）/(mg/kg)	≤0.5	黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤5.0	六六六（HCB）/(mg/kg)	≤0.05	滴滴涕（DDT）/(mg/kg)	≤0.05	合格供方			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	TCCCMHP IE1. 26-2018																																								
项 目	指 标																																																																									
鉴别	加入市三酮后显蓝紫色																																																																									
蛋白质含量/%	≥53.0																																																																									
淀粉酶抑制剂活性/（U/g）	≥1000																																																																									
植物凝集素活性/（mg/mL）	≥0.25																																																																									
水分/%	≤10.0																																																																									
灰分/%	≤10.0																																																																									
铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤0.5																																																																									
砷（以 As 计）/(mg/kg)	≤0.5																																																																									
汞（以 Hg 计）/(mg/kg)	≤0.5																																																																									
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤5.0																																																																									
六六六（HCB）/(mg/kg)	≤0.05																																																																									
滴滴涕（DDT）/(mg/kg)	≤0.05																																																																									

	<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/g)</td><td>≤0.92</td></tr><tr><td>霉菌和酵母/(CFU/g)</td><td>≤50</td></tr><tr><td>沙门氏菌</td><td>不得检出</td></tr><tr><td>金黄色葡萄球菌</td><td>不得检出</td></tr></table>	项 目	指 标	菌落总数/(CFU/g)	≤1000	大肠菌群/(MPN/g)	≤0.92	霉菌和酵母/(CFU/g)	≤50	沙门氏菌	不得检出	金黄色葡萄球菌	不得检出																																																						
项 目	指 标																																																																		
菌落总数/(CFU/g)	≤1000																																																																		
大肠菌群/(MPN/g)	≤0.92																																																																		
霉菌和酵母/(CFU/g)	≤50																																																																		
沙门氏菌	不得检出																																																																		
金黄色葡萄球菌	不得检出																																																																		
葡萄糖	物理特性：白色结晶性粉末，甜味温和纯正，无异味，无正常视力可见外来杂质。 化学特性：水分 8.7%，复原乳酸度 11.2，脂肪 29.4%，蛋白质 36%，砷、铅、镉未检出。 生物特性：菌落总数 500cfu/g，霉菌和酵母菌 10cfu/g，大肠菌群<10mpn/g。	合格供方			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 /T20880-2018 GB 15203-2014																																																											
马 铃 薯 淀粉	1、物理特性 <table><tr><th rowspan="2">项 目</th><th colspan="3">指 标</th></tr><tr><th>优级品</th><th>一级品</th><th>二级品</th></tr><tr><td>色泽</td><td>洁白带结晶光泽</td><td colspan="2">洁 白</td></tr><tr><td>气味</td><td colspan="3">具有马铃薯淀粉固有的气味,无异味</td></tr><tr><td>杂质</td><td colspan="3">正常视力下无可见外来物质,无砂屑</td></tr></table> 2、化学特性 <table><tr><th>项目</th><th>优级品</th><th>一级品</th><th>二级品</th></tr><tr><td>水分/%</td><td>≤30.00</td><td>≤30.00</td><td>≤30.00</td></tr><tr><td>灰分(干基)/%</td><td>≤0.30</td><td>≤0.30</td><td>≤0.50</td></tr><tr><td>蛋白质(干基)/%</td><td>≥9.10</td><td>≥9.10</td><td>≥8.20</td></tr><tr><td>黏度(4% 物质 700 cmg/40s)</td><td>≥1200</td><td>≥1100</td><td>≥900</td></tr><tr><td>斑点/(个·cm²)</td><td>≤5</td><td>≤5</td><td>≤9.0</td></tr><tr><td>细度[150 μm(100目)筛通过率;筛余物数]/%</td><td>≤0.05</td><td>≤0.05</td><td>≤0.05</td></tr><tr><td>白度(457 nm 蓝光反射率)/%</td><td>≥88.0</td><td>≥88.0</td><td>≥88.0</td></tr><tr><td>电导率/(μS/cm)</td><td>≤100</td><td>≤100</td><td>≤200</td></tr><tr><td>pH</td><td colspan="3">6.0~8.0</td></tr></table> 3、生物特性 符合 31637 的规定	项 目	指 标			优级品	一级品	二级品	色泽	洁白带结晶光泽	洁 白		气味	具有马铃薯淀粉固有的气味,无异味			杂质	正常视力下无可见外来物质,无砂屑			项目	优级品	一级品	二级品	水分/%	≤30.00	≤30.00	≤30.00	灰分(干基)/%	≤0.30	≤0.30	≤0.50	蛋白质(干基)/%	≥9.10	≥9.10	≥8.20	黏度(4% 物质 700 cmg/40s)	≥1200	≥1100	≥900	斑点/(个·cm²)	≤5	≤5	≤9.0	细度[150 μm(100目)筛通过率;筛余物数]/%	≤0.05	≤0.05	≤0.05	白度(457 nm 蓝光反射率)/%	≥88.0	≥88.0	≥88.0	电导率/(μS/cm)	≤100	≤100	≤200	pH	6.0~8.0			合格供方			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/T8884-2017
项 目	指 标																																																																		
	优级品	一级品	二级品																																																																
色泽	洁白带结晶光泽	洁 白																																																																	
气味	具有马铃薯淀粉固有的气味,无异味																																																																		
杂质	正常视力下无可见外来物质,无砂屑																																																																		
项目	优级品	一级品	二级品																																																																
水分/%	≤30.00	≤30.00	≤30.00																																																																
灰分(干基)/%	≤0.30	≤0.30	≤0.50																																																																
蛋白质(干基)/%	≥9.10	≥9.10	≥8.20																																																																
黏度(4% 物质 700 cmg/40s)	≥1200	≥1100	≥900																																																																
斑点/(个·cm²)	≤5	≤5	≤9.0																																																																
细度[150 μm(100目)筛通过率;筛余物数]/%	≤0.05	≤0.05	≤0.05																																																																
白度(457 nm 蓝光反射率)/%	≥88.0	≥88.0	≥88.0																																																																
电导率/(μS/cm)	≤100	≤100	≤200																																																																
pH	6.0~8.0																																																																		

食品用香精

1、物理特性

项目	要 求	检 验 方 法
色泽和状态 ^a	符合同一型号的对照品	附录 C 中 C.2
香气	符合同一型号的对照品	GB/T 14454.2
香味 ^b	符合同一型号的对照品	附录 C 中 C.3
^a 在贮存期中,部分产品会呈轻度浑浊状态,有沉淀或变色现象,应不影响使用效果。乳化香精不进行色状的检定。 ^b 香味的测定不适用于以动植物油为溶剂的产品。		

2、化学特性

项目	液体香精	乳化香精	浆膏状香精	固体(粉末)香精		检验方法
				拌和型	胶囊型	
相对密度(25℃/25℃或20℃/20℃或20℃/4℃)	D_{40}^{20} 标准±0.010	—			GB/T 11540	
折光指数(25℃或20℃)	n_D^{20} 标准±0.010	—			GB/T 14454.4	
水分/%	≤	—	20.0	15.0	GB 5009.3—2016 中第三法为仲裁法	
过氧化值 ^a /(g/100 g)	≤	0.5	—		GB 5009.227—2016 中第一法	

项目	液体香精	乳化香精	浆膏状香精	固体(粉末)香精		检验方法
				拌和型	胶囊型	
粒度(规定范围)	—	≤2 μm 并均匀分布 ^b	—	≥90.0%		附录 C 中 C.4
原液稳定性	—	不分层	—		附录 C 中 C.5	
千倍稀释液稳定性 ^c	—	无浮油、无沉淀	—		附录 C 中 C.6	
重金属(以 Pb 计)含量/(mg/kg)	≤	10				GB 5009.74
砷(以 As 计)含量	≤	3 mg/kg(当砷的含量大于此值时,再测定无机砷含量,无机砷含量应≤1.5 mg/kg)				GB 5009.76 或 GB 5009.11
甲醇含量 ^d /%	≤	0.2	—		GB/T 7917.4	
注:相对密度、折光指数、水分、粒度、原液稳定性、千倍稀释液稳定性为出厂检验项目,型式检验为全项目检验项目,每年进行一次。						
^a 过氧化值的测定只适用于动植物油含量≥20%的产品。 ^b 乳化香精的粒度只适用于饮料用乳化香精。 ^c 千倍稀释液稳定性只适用于饮料用乳化香精。 ^d 甲醇含量的测定只适用于食用酒精含量≥20%的产品。						

3、生物特性

项目		乳化香精	浆膏状香精	固体(粉末)香精		检验方法
				拌和型	胶囊型	
菌落总数/(CFU/g 或 CFU/mL)	≤	5 000	30 000			GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/g 或 MPN/mL)	≤	3.6	15			GB 4789.3

合格供方

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-30616-2020

蓝 莓 浓 缩汁、苹 果 浓 缩 汁 等 果 蔬 浓 缩 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>10⁵</td><td>GB 4789.3 平板计数法</td></tr><tr><td>霉菌和酵母(CFU/mL)</td><td colspan="4">≤10³</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 ⁵	GB 4789.3 平板计数法	霉菌和酵母(CFU/mL)	≤10 ³				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			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	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 ⁵	GB 4789.3 平板计数法																																																																							
霉菌和酵母(CFU/mL)	≤10 ³				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 <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>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></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 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="4">≥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></table> ^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	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		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	≥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				合格供方			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
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	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																																																																									
		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	≥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																																																																												

麦 芽 糖 醇液	1、物理特性 无色黏稠液体\无异味, 具有清凉甜味 2、化学特性	合格供方			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	GB28307-2012																																																																												
<table><tr><th rowspan="3">项 目</th><th colspan="3">指 标</th><th rowspan="3">检验方法</th></tr><tr><th colspan="2">麦芽糖醇</th><th rowspan="2">麦芽糖醇液</th></tr><tr><th>I 型</th><th>II 型</th></tr><tr><td>麦芽糖醇含量(以干基计),w/ %</td><td>≥</td><td>98.0</td><td>50.0</td><td>50.0</td><td>附录 A 中 A.3</td></tr><tr><td>山梨醇(以干基计),w/ %</td><td>≤</td><td>—</td><td>8.0</td><td>8.0</td><td>附录 A 中 A.3</td></tr><tr><td>水分,w/ %</td><td>≤</td><td>1.0</td><td>1.0</td><td>32.0</td><td>附录 A 中 A.4</td></tr><tr><td>还原糖(以葡萄糖计),w/ %</td><td>≤</td><td>0.1</td><td>0.3</td><td>0.3</td><td>附录 A 中 A.5</td></tr><tr><td>灼烧残渣,w/ %</td><td>≤</td><td>0.1</td><td>0.1</td><td>0.1</td><td>附录 A 中 A.6</td></tr><tr><td>比旋光度 $\alpha_{\text{D}}(20\text{ }^{\circ}\text{C},\text{D})/[\text{ }^{\circ} \cdot \text{dm}^2 \cdot \text{kg}^{-1}]$</td><td></td><td colspan="2">+105.5~+108.5</td><td>—</td><td>附录 A 中 A.7</td></tr><tr><td>硫酸盐(以 SO₄ 计)/(mg/kg)</td><td>≤</td><td>100</td><td>100</td><td>100</td><td>附录 A 中 A.8</td></tr><tr><td>氯化物(以 Cl 计)/(mg/kg)</td><td>≤</td><td>50</td><td>50</td><td>50</td><td>附录 A 中 A.9</td></tr><tr><td>镍(以 Ni 计)/(mg/kg)</td><td>≤</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td><td>GB/T 5009.138 比色法</td></tr><tr><td>总砷(以 As 计)/(mg/kg)</td><td>≤</td><td>3</td><td>3</td><td>—</td><td>GB/T 5009.11</td></tr><tr><td>铅(Pb)/(mg/kg)</td><td>≤</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td><td>GB 5009.12</td></tr></table>		项 目	指 标			检验方法	麦芽糖醇		麦芽糖醇液	I 型	II 型	麦芽糖醇含量(以干基计),w/ %	≥	98.0	50.0	50.0	附录 A 中 A.3	山梨醇(以干基计),w/ %	≤	—	8.0	8.0	附录 A 中 A.3	水分,w/ %	≤	1.0	1.0	32.0	附录 A 中 A.4	还原糖(以葡萄糖计),w/ %	≤	0.1	0.3	0.3	附录 A 中 A.5	灼烧残渣,w/ %	≤	0.1	0.1	0.1	附录 A 中 A.6	比旋光度 $\alpha_{\text{D}}(20\text{ }^{\circ}\text{C},\text{D})/[\text{ }^{\circ} \cdot \text{dm}^2 \cdot \text{kg}^{-1}]$		+105.5~+108.5		—	附录 A 中 A.7	硫酸盐(以 SO ₄ 计)/(mg/kg)	≤	100	100	100	附录 A 中 A.8	氯化物(以 Cl 计)/(mg/kg)	≤	50	50	50	附录 A 中 A.9	镍(以 Ni 计)/(mg/kg)	≤	2	2	2	GB/T 5009.138 比色法	总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤	3	3	—	GB/T 5009.11	铅(Pb)/(mg/kg)	≤	1	1	1	GB 5009.12							
项 目	指 标			检验方法																																																																																
	麦芽糖醇		麦芽糖醇液																																																																																	
	I 型	II 型																																																																																		
麦芽糖醇含量(以干基计),w/ %	≥	98.0	50.0	50.0	附录 A 中 A.3																																																																															
山梨醇(以干基计),w/ %	≤	—	8.0	8.0	附录 A 中 A.3																																																																															
水分,w/ %	≤	1.0	1.0	32.0	附录 A 中 A.4																																																																															
还原糖(以葡萄糖计),w/ %	≤	0.1	0.3	0.3	附录 A 中 A.5																																																																															
灼烧残渣,w/ %	≤	0.1	0.1	0.1	附录 A 中 A.6																																																																															
比旋光度 $\alpha_{\text{D}}(20\text{ }^{\circ}\text{C},\text{D})/[\text{ }^{\circ} \cdot \text{dm}^2 \cdot \text{kg}^{-1}]$		+105.5~+108.5		—	附录 A 中 A.7																																																																															
硫酸盐(以 SO ₄ 计)/(mg/kg)	≤	100	100	100	附录 A 中 A.8																																																																															
氯化物(以 Cl 计)/(mg/kg)	≤	50	50	50	附录 A 中 A.9																																																																															
镍(以 Ni 计)/(mg/kg)	≤	2	2	2	GB/T 5009.138 比色法																																																																															
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤	3	3	—	GB/T 5009.11																																																																															
铅(Pb)/(mg/kg)	≤	1	1	1	GB 5009.12																																																																															
木糖醇	1、物理特性 白色、结晶或晶状粉末 2、化学特性	合格供方			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. 234-2016																																																																												
<table><tr><th>项 目</th><th>指 标</th><th>检验方法</th></tr><tr><td>木糖醇含量(以干基计),w/ %</td><td>98.5~101.0</td><td>附录 A 中 A.3</td></tr><tr><td>干燥减量,w/ %</td><td>≤ 0.50</td><td>GB 5009.3 减压干燥法*</td></tr><tr><td>灼烧残渣,w/ %</td><td>≤ 0.10</td><td>附录 A 中 A.4</td></tr><tr><td>还原糖(以葡萄糖计),w/ %</td><td>≤ 0.20</td><td>附录 A 中 A.5</td></tr><tr><td>其他多元醇,w/ %</td><td>≤ 1.0</td><td>附录 A 中 A.3</td></tr><tr><td>镍(Ni)/(mg/kg)</td><td>≤ 1.0</td><td>GB 5009.138</td></tr><tr><td>铅(Pb)/(mg/kg)</td><td>≤ 1.0</td><td>GB 5009.12</td></tr><tr><td>总砷(以 As 计)/(mg/kg)</td><td>≤ 3.0</td><td>GB 5009.11</td></tr><tr><td colspan="3">* 称样量约 1 g。</td></tr></table>		项 目	指 标	检验方法	木糖醇含量(以干基计),w/ %	98.5~101.0	附录 A 中 A.3	干燥减量,w/ %	≤ 0.50	GB 5009.3 减压干燥法*	灼烧残渣,w/ %	≤ 0.10	附录 A 中 A.4	还原糖(以葡萄糖计),w/ %	≤ 0.20	附录 A 中 A.5	其他多元醇,w/ %	≤ 1.0	附录 A 中 A.3	镍(Ni)/(mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009.138	铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009.12	总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 3.0	GB 5009.11	* 称样量约 1 g。																																																							
项 目	指 标	检验方法																																																																																		
木糖醇含量(以干基计),w/ %	98.5~101.0	附录 A 中 A.3																																																																																		
干燥减量,w/ %	≤ 0.50	GB 5009.3 减压干燥法*																																																																																		
灼烧残渣,w/ %	≤ 0.10	附录 A 中 A.4																																																																																		
还原糖(以葡萄糖计),w/ %	≤ 0.20	附录 A 中 A.5																																																																																		
其他多元醇,w/ %	≤ 1.0	附录 A 中 A.3																																																																																		
镍(Ni)/(mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009.138																																																																																		
铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009.12																																																																																		
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 3.0	GB 5009.11																																																																																		
* 称样量约 1 g。																																																																																				
卡拉胶	1、物理特性：类白色或淡黄色至棕黄色、粉末或颗粒 2、化学特性	合格供方			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. 169 — 2016																																																																												

	<table><tr><td>项 目</td><td>指 标</td></tr><tr><td>硫酸酯(以 SO₄ 计),w/%</td><td>15~40</td></tr><tr><td>黏度/Pa·s</td><td>≥ 0.005</td></tr><tr><td>干燥减量,w/%</td><td>≤ 12.0</td></tr><tr><td>总灰分,w/%</td><td>15~40</td></tr><tr><td>酸不溶灰分,w/%</td><td>≤ 1</td></tr><tr><td>酸不溶物,w/%</td><td>≤ 15</td></tr><tr><td>pH</td><td>8~11</td></tr><tr><td>残留溶剂^b(异丙醇、甲醇),w/%</td><td>≤ 0.1</td></tr><tr><td>铅(Pb)/(mg/kg)</td><td>≤ 5.0</td></tr><tr><td>砷(As)/(mg/kg)</td><td>≤ 3.0</td></tr><tr><td>镉(Cd)/(mg/kg)</td><td>≤ 2.0</td></tr><tr><td>汞(Hg)/(mg/kg)</td><td>≤ 1.0</td></tr></table>	项 目	指 标	硫酸酯(以 SO ₄ 计),w/%	15~40	黏度/Pa·s	≥ 0.005	干燥减量,w/%	≤ 12.0	总灰分,w/%	15~40	酸不溶灰分,w/%	≤ 1	酸不溶物,w/%	≤ 15	pH	8~11	残留溶剂 ^b (异丙醇、甲醇),w/%	≤ 0.1	铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 5.0	砷(As)/(mg/kg)	≤ 3.0	镉(Cd)/(mg/kg)	≤ 2.0	汞(Hg)/(mg/kg)	≤ 1.0																										
项 目	指 标																																																				
硫酸酯(以 SO ₄ 计),w/%	15~40																																																				
黏度/Pa·s	≥ 0.005																																																				
干燥减量,w/%	≤ 12.0																																																				
总灰分,w/%	15~40																																																				
酸不溶灰分,w/%	≤ 1																																																				
酸不溶物,w/%	≤ 15																																																				
pH	8~11																																																				
残留溶剂 ^b (异丙醇、甲醇),w/%	≤ 0.1																																																				
铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 5.0																																																				
砷(As)/(mg/kg)	≤ 3.0																																																				
镉(Cd)/(mg/kg)	≤ 2.0																																																				
汞(Hg)/(mg/kg)	≤ 1.0																																																				
3、生物特性																																																					
<table><tr><td colspan="2">项 目</td><td>指 标</td><td>检验方法*</td></tr><tr><td colspan="2">菌落总数/(CFU/g)</td><td>≤ 5 000</td><td>GB 4789.2</td></tr><tr><td rowspan="2">大肠埃希氏菌</td><td>CFU/g</td><td>< 10</td><td rowspan="2">GB 4789.38</td></tr><tr><td>MPN/g</td><td>< 3.0</td></tr><tr><td colspan="2">沙门氏菌(25 g)</td><td>不得检出</td><td>GB 4789.4</td></tr><tr><td colspan="4">* 在无菌条件下,称取 1.0 g 试样,溶解于 100 mL 磷酸盐缓冲液或生理盐水中,配制成 1:100 的稀释度溶液。</td></tr></table>									项 目		指 标	检验方法*	菌落总数/(CFU/g)		≤ 5 000	GB 4789.2	大肠埃希氏菌	CFU/g	< 10	GB 4789.38	MPN/g	< 3.0	沙门氏菌(25 g)		不得检出	GB 4789.4	* 在无菌条件下,称取 1.0 g 试样,溶解于 100 mL 磷酸盐缓冲液或生理盐水中,配制成 1:100 的稀释度溶液。																										
项 目		指 标	检验方法*																																																		
菌落总数/(CFU/g)		≤ 5 000	GB 4789.2																																																		
大肠埃希氏菌	CFU/g	< 10	GB 4789.38																																																		
	MPN/g	< 3.0																																																			
沙门氏菌(25 g)		不得检出	GB 4789.4																																																		
* 在无菌条件下,称取 1.0 g 试样,溶解于 100 mL 磷酸盐缓冲液或生理盐水中,配制成 1:100 的稀释度溶液。																																																					
柠 檬 酸 钾	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		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. 74-2015																																														
<table><tr><td>项 目</td><td>指 标</td><td>检验方法</td></tr><tr><td>柠檬酸钾含量(以干基计),w/%</td><td>99.0~100.5</td><td>附录 A 中 A.4</td></tr><tr><td>透光率/%</td><td>≥ 95.0</td><td>GB 6782</td></tr><tr><td>干燥减量,w/%</td><td>3.0~6.0</td><td>GB 5009.3 直接干燥法*</td></tr><tr><td>碱度</td><td>通过试验</td><td>GB 6782</td></tr><tr><td>硫酸盐,w/%</td><td>≤ 0.015</td><td>附录 A 中 A.5</td></tr><tr><td>草酸盐,w/%</td><td>≤ 0.03</td><td>附录 A 中 A.6</td></tr><tr><td>氯化物,w/%</td><td>≤ 0.005</td><td>GB 6782</td></tr><tr><td>易炭化物</td><td>≤ 1.0</td><td>GB 6782</td></tr><tr><td>铅(Pb)/(mg/kg)</td><td>≤ 2.0</td><td>GB 5009.12</td></tr><tr><td>总砷(以 As 计)/(mg/kg)</td><td>≤ 1.0</td><td>GB 5009.11</td></tr><tr><td>水不溶物</td><td>通过试验</td><td>GB 6782</td></tr><tr><td>铁盐/(mg/kg)</td><td>≤ 5.0</td><td>GB 6782</td></tr><tr><td>钙盐,w/%</td><td>≤ 0.02</td><td>GB 6782</td></tr><tr><td colspan="3">* 干燥温度为 180 ℃±2 ℃,干燥至恒重。</td></tr></table>									项 目	指 标	检验方法	柠檬酸钾含量(以干基计),w/%	99.0~100.5	附录 A 中 A.4	透光率/%	≥ 95.0	GB 6782	干燥减量,w/%	3.0~6.0	GB 5009.3 直接干燥法*	碱度	通过试验	GB 6782	硫酸盐,w/%	≤ 0.015	附录 A 中 A.5	草酸盐,w/%	≤ 0.03	附录 A 中 A.6	氯化物,w/%	≤ 0.005	GB 6782	易炭化物	≤ 1.0	GB 6782	铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 2.0	GB 5009.12	总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009.11	水不溶物	通过试验	GB 6782	铁盐/(mg/kg)	≤ 5.0	GB 6782	钙盐,w/%	≤ 0.02	GB 6782	* 干燥温度为 180 ℃±2 ℃,干燥至恒重。		
项 目	指 标	检验方法																																																			
柠檬酸钾含量(以干基计),w/%	99.0~100.5	附录 A 中 A.4																																																			
透光率/%	≥ 95.0	GB 6782																																																			
干燥减量,w/%	3.0~6.0	GB 5009.3 直接干燥法*																																																			
碱度	通过试验	GB 6782																																																			
硫酸盐,w/%	≤ 0.015	附录 A 中 A.5																																																			
草酸盐,w/%	≤ 0.03	附录 A 中 A.6																																																			
氯化物,w/%	≤ 0.005	GB 6782																																																			
易炭化物	≤ 1.0	GB 6782																																																			
铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 2.0	GB 5009.12																																																			
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009.11																																																			
水不溶物	通过试验	GB 6782																																																			
铁盐/(mg/kg)	≤ 5.0	GB 6782																																																			
钙盐,w/%	≤ 0.02	GB 6782																																																			
* 干燥温度为 180 ℃±2 ℃,干燥至恒重。																																																					

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><thead><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></thead><tbody><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></tbody></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			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																																																			
柠 檬 酸 钠	1、物理特性：白色或无色、结晶状颗粒或粉末、无臭, 味咸 2、化学特性 <table><thead><tr><th>项 目</th><th>指 标</th><th>检 验 方 法</th></tr></thead><tbody><tr><td>柠檬酸钠含量(以干物质计),w/%</td><td>≥99.0~100.5</td><td>附录 A 中 A.3</td></tr><tr><td>透光率/%</td><td>≥95.0</td><td>附录 A 中 A.4</td></tr><tr><td>水分,w/%</td><td>≤10.0~13.0</td><td>附录 A 中 A.5</td></tr><tr><td>酸碱度</td><td>通过试验</td><td>附录 A 中 A.6</td></tr><tr><td>硫酸盐,w/%</td><td>≤0.01</td><td>附录 A 中 A.7</td></tr><tr><td>铁盐/(mg/kg)</td><td>≤5.0</td><td>附录 A 中 A.8</td></tr><tr><td>草酸盐,w/%</td><td>≤0.01</td><td>附录 A 中 A.9</td></tr><tr><td>钙盐,w/%</td><td>≤0.02</td><td>附录 A 中 A.10</td></tr><tr><td>易炭化物</td><td>≤1.0</td><td>附录 A 中 A.11</td></tr><tr><td>氯化物,w/%</td><td>≤0.005</td><td>附录 A 中 A.12</td></tr><tr><td>铅(Pb)/(mg/kg)</td><td>≤2.0</td><td>GB 5009.12</td></tr><tr><td>砷(As)/(mg/kg)</td><td>≤1.0</td><td>GB 5009.11</td></tr><tr><td>水不溶物</td><td>通过试验</td><td>附录 A 中 A.13</td></tr></tbody></table>	项 目	指 标	检 验 方 法	柠檬酸钠含量(以干物质计),w/%	≥99.0~100.5	附录 A 中 A.3	透光率/%	≥95.0	附录 A 中 A.4	水分,w/%	≤10.0~13.0	附录 A 中 A.5	酸碱度	通过试验	附录 A 中 A.6	硫酸盐,w/%	≤0.01	附录 A 中 A.7	铁盐/(mg/kg)	≤5.0	附录 A 中 A.8	草酸盐,w/%	≤0.01	附录 A 中 A.9	钙盐,w/%	≤0.02	附录 A 中 A.10	易炭化物	≤1.0	附录 A 中 A.11	氯化物,w/%	≤0.005	附录 A 中 A.12	铅(Pb)/(mg/kg)	≤2.0	GB 5009.12	砷(As)/(mg/kg)	≤1.0	GB 5009.11	水不溶物	通过试验	附录 A 中 A.13	合格供方			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. 25 — 2016				
项 目	指 标	检 验 方 法																																																				
柠檬酸钠含量(以干物质计),w/%	≥99.0~100.5	附录 A 中 A.3																																																				
透光率/%	≥95.0	附录 A 中 A.4																																																				
水分,w/%	≤10.0~13.0	附录 A 中 A.5																																																				
酸碱度	通过试验	附录 A 中 A.6																																																				
硫酸盐,w/%	≤0.01	附录 A 中 A.7																																																				
铁盐/(mg/kg)	≤5.0	附录 A 中 A.8																																																				
草酸盐,w/%	≤0.01	附录 A 中 A.9																																																				
钙盐,w/%	≤0.02	附录 A 中 A.10																																																				
易炭化物	≤1.0	附录 A 中 A.11																																																				
氯化物,w/%	≤0.005	附录 A 中 A.12																																																				
铅(Pb)/(mg/kg)	≤2.0	GB 5009.12																																																				
砷(As)/(mg/kg)	≤1.0	GB 5009.11																																																				
水不溶物	通过试验	附录 A 中 A.13																																																				

山梨酸钾	3、生物特性 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			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																																																																																																					
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (又名阿斯巴甜)	1、物理特性：白色或无色、结晶状颗粒或粉末 2、化学特性 <table><tr><th>项 目</th><th>指 标</th><th>检 验 方 法</th></tr><tr><td>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 [α]_D²⁵</td><td>+14.5°~+16.5°</td><td>附录 A 中 A.4</td></tr><tr><td>透光率</td><td>≥0.95</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>≤4.5</td><td>GB 5009.3*</td></tr><tr><td>灼烧残渣,w/%</td><td>≤0.2</td><td>GB 5009.4</td></tr><tr><td>铅(Pb)/(mg/kg)</td><td>≤1.0</td><td>GB 5009.75</td></tr><tr><td>5-羧基-3,6-二氧-2-吡啶乙酸(BDPA)质量分数,w/%</td><td>≤1.5</td><td>附录 A 中 A.7</td></tr><tr><td>其他相关物质量分数,w/%</td><td>≤2.0</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 [α] _D ²⁵	+14.5°~+16.5°	附录 A 中 A.4	透光率	≥0.95	附录 A 中 A.5	pH	4.5~6.0	附录 A 中 A.6	干燥失重,w/%	≤4.5	GB 5009.3*	灼烧残渣,w/%	≤0.2	GB 5009.4	铅(Pb)/(mg/kg)	≤1.0	GB 5009.75	5-羧基-3,6-二氧-2-吡啶乙酸(BDPA)质量分数,w/%	≤1.5	附录 A 中 A.7	其他相关物质量分数,w/%	≤2.0	附录 A 中 A.8	* 干燥温度为 105℃±2℃,干燥时间为 4 h。			合格供方			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																																																														
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 [α] _D ²⁵	+14.5°~+16.5°	附录 A 中 A.4																																																																																																					
透光率	≥0.95	附录 A 中 A.5																																																																																																					
pH	4.5~6.0	附录 A 中 A.6																																																																																																					
干燥失重,w/%	≤4.5	GB 5009.3*																																																																																																					
灼烧残渣,w/%	≤0.2	GB 5009.4																																																																																																					
铅(Pb)/(mg/kg)	≤1.0	GB 5009.75																																																																																																					
5-羧基-3,6-二氧-2-吡啶乙酸(BDPA)质量分数,w/%	≤1.5	附录 A 中 A.7																																																																																																					
其他相关物质量分数,w/%	≤2.0	附录 A 中 A.8																																																																																																					
* 干燥温度为 105℃±2℃,干燥时间为 4 h。																																																																																																							
麦芽糖	1、物理特性 贴稠状透明液体,无正常视力可见杂质、无色或浅黄色或棕黄色、具有麦芽 糖的特有气味、柔和甜味,无异味 2、化学特性 <table><tr><th rowspan="2">项 目</th><th colspan="7">指 标</th></tr><tr><th colspan="2">M40 型</th><th colspan="2">M50 型</th><th colspan="2">M70 型</th><th>结 晶</th></tr><tr><td></td><td>麦芽糖浆</td><td>麦芽糖粉</td><td>麦芽糖浆</td><td>麦芽糖粉</td><td>麦芽糖浆</td><td>麦芽糖粉</td><td>麦芽糖</td></tr><tr><td>麦芽糖含量(以干物质计,质量分数)/%</td><td>≥40</td><td>—</td><td>≥60</td><td>—</td><td>≥70</td><td>—</td><td>≥95</td></tr><tr><td>干物质(固体物)/%</td><td>≥70</td><td>—</td><td>≥70</td><td>—</td><td>≥70</td><td>—</td><td>—</td></tr><tr><td>水分/ %</td><td>—</td><td>≤5</td><td>—</td><td>≤5</td><td>—</td><td>≤5</td><td>≤6.5</td></tr><tr><td>pH</td><td colspan="7">4.0~7.0</td></tr><tr><td>透光率/ %</td><td>≥95</td><td>—</td><td>≥95</td><td>—</td><td>≥95</td><td>—</td><td>—</td></tr><tr><td>熬糖温度/℃</td><td>≥120</td><td>—</td><td>≥140</td><td>—</td><td>≥150</td><td>—</td><td>—</td></tr><tr><td>氯化物/ %</td><td colspan="6">—</td><td>≤0.01</td></tr><tr><td>硫酸灰分/ %</td><td colspan="6">—</td><td>—</td></tr><tr><td>碘试验</td><td colspan="2">蓝色或淡蓝色</td><td colspan="2">无蓝色或淡蓝色</td><td colspan="2">无蓝色或淡蓝色</td><td>无蓝色反应</td></tr></table>	项 目	指 标							M40 型		M50 型		M70 型		结 晶		麦芽糖浆	麦芽糖粉	麦芽糖浆	麦芽糖粉	麦芽糖浆	麦芽糖粉	麦芽糖	麦芽糖含量(以干物质计,质量分数)/%	≥40	—	≥60	—	≥70	—	≥95	干物质(固体物)/%	≥70	—	≥70	—	≥70	—	—	水分/ %	—	≤5	—	≤5	—	≤5	≤6.5	pH	4.0~7.0							透光率/ %	≥95	—	≥95	—	≥95	—	—	熬糖温度/℃	≥120	—	≥140	—	≥150	—	—	氯化物/ %	—						≤0.01	硫酸灰分/ %	—						—	碘试验	蓝色或淡蓝色		无蓝色或淡蓝色		无蓝色或淡蓝色		无蓝色反应	合格供方			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	GBT20883-2017
项 目	指 标																																																																																																						
	M40 型		M50 型		M70 型		结 晶																																																																																																
	麦芽糖浆	麦芽糖粉	麦芽糖浆	麦芽糖粉	麦芽糖浆	麦芽糖粉	麦芽糖																																																																																																
麦芽糖含量(以干物质计,质量分数)/%	≥40	—	≥60	—	≥70	—	≥95																																																																																																
干物质(固体物)/%	≥70	—	≥70	—	≥70	—	—																																																																																																
水分/ %	—	≤5	—	≤5	—	≤5	≤6.5																																																																																																
pH	4.0~7.0																																																																																																						
透光率/ %	≥95	—	≥95	—	≥95	—	—																																																																																																
熬糖温度/℃	≥120	—	≥140	—	≥150	—	—																																																																																																
氯化物/ %	—						≤0.01																																																																																																
硫酸灰分/ %	—						—																																																																																																
碘试验	蓝色或淡蓝色		无蓝色或淡蓝色		无蓝色或淡蓝色		无蓝色反应																																																																																																

	3、生物特性 符合 GB 15203 标准的要求																																																																																																																									
白砂糖	1、物理特性 <table><tr><th rowspan="2">项目</th><th colspan="4">指标</th></tr><tr><th>精制</th><th>优级</th><th>一级</th><th>二级</th></tr><tr><td>蔗糖分/(g/100 g)</td><td>≥ 99.8</td><td>99.7</td><td>99.6</td><td>99.5</td></tr><tr><td>还原糖分/(g/100 g)</td><td>≤ 0.03</td><td>0.04</td><td>0.10</td><td>0.15</td></tr><tr><td>电导灰分/(g/100 g)</td><td>≤ 0.02</td><td>0.04</td><td>0.10</td><td>0.13</td></tr><tr><td>干燥失重/(g/100 g)</td><td>≤ 0.05</td><td>0.06</td><td>0.07</td><td>0.10</td></tr><tr><td>色值/1U</td><td>≤ 25</td><td>60</td><td>150</td><td>240</td></tr><tr><td>混浊度/MAU</td><td>≤ 30</td><td>80</td><td>160</td><td>220</td></tr><tr><td>不溶于水杂质/(mg/kg)</td><td>≤ 10</td><td>20</td><td>40</td><td>60</td></tr></table> 2、化学特性 符合 GB 13104 的要求3、生物特性	项目	指标				精制	优级	一级	二级	蔗糖分/(g/100 g)	≥ 99.8	99.7	99.6	99.5	还原糖分/(g/100 g)	≤ 0.03	0.04	0.10	0.15	电导灰分/(g/100 g)	≤ 0.02	0.04	0.10	0.13	干燥失重/(g/100 g)	≤ 0.05	0.06	0.07	0.10	色值/1U	≤ 25	60	150	240	混浊度/MAU	≤ 30	80	160	220	不溶于水杂质/(mg/kg)	≤ 10	20	40	60	合格供方			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	GBT317-2018																																																																						
项目	指标																																																																																																																									
	精制	优级	一级	二级																																																																																																																						
蔗糖分/(g/100 g)	≥ 99.8	99.7	99.6	99.5																																																																																																																						
还原糖分/(g/100 g)	≤ 0.03	0.04	0.10	0.15																																																																																																																						
电导灰分/(g/100 g)	≤ 0.02	0.04	0.10	0.13																																																																																																																						
干燥失重/(g/100 g)	≤ 0.05	0.06	0.07	0.10																																																																																																																						
色值/1U	≤ 25	60	150	240																																																																																																																						
混浊度/MAU	≤ 30	80	160	220																																																																																																																						
不溶于水杂质/(mg/kg)	≤ 10	20	40	60																																																																																																																						
酵 母 抽 提 物	1、物理特性 <table><tr><th>项 目</th><th>纯品型</th><th>I+G 型</th><th>风味型</th></tr><tr><td rowspan="3">色 泽</td><td>液状</td><td>黄色至褐色</td><td>—</td><td>黄色至褐色</td></tr><tr><td>膏状</td><td colspan="3">黄色至褐色</td></tr><tr><td>粉状</td><td colspan="3">黄色</td></tr><tr><td rowspan="3">形 态</td><td>液状</td><td colspan="3">液聚形</td></tr><tr><td>膏状</td><td colspan="3">液聚形或膏状形</td></tr><tr><td>粉状</td><td colspan="3">粉末形</td></tr><tr><td>气味</td><td colspan="4">特有的气味,无异味</td></tr><tr><td>外观</td><td colspan="4">无正常视力可见杂质</td></tr><tr><td>滋味</td><td colspan="4">具有该产品特有的滋味</td></tr></table> 2、化学特性 <table><caption>表 2 纯品型理化要求</caption><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>6.0</td></tr><tr><td>pH</td><td colspan="3">4.0~7.5</td></tr><tr><td>总氮(除盐干基计)/%</td><td>≥ 9.0</td><td colspan="2"></td></tr><tr><td>氨基酸态氮(除盐干基计)/%</td><td>≥ 3.0</td><td colspan="2"></td></tr><tr><td>氨基酸态氮转化率/%</td><td colspan="3">25.0~55.0</td></tr><tr><td>铵盐(以氮计,以除盐干基计)/%</td><td>≤ 2.0</td><td colspan="2"></td></tr><tr><td>灰分(除盐干基计)/%</td><td>≤ 15.0</td><td colspan="2"></td></tr><tr><td>氯化钠/%</td><td>≤ 50</td><td colspan="2"></td></tr><tr><td>钾/%</td><td>≤ 5.0</td><td colspan="2"></td></tr><tr><td>不溶物/%</td><td>≤ 2.0</td><td colspan="2"></td></tr><tr><td>谷氨酸/%</td><td>≤ 12.0</td><td colspan="2"></td></tr></table> <table><caption>表 3 I+G 型理化要求</caption><tr><th>项 目</th><th>膏 状</th><th>粉 状</th></tr><tr><td>水分/%</td><td>≤ 40.0</td><td>6.0</td></tr><tr><td>I+G 含量(以钠盐水合物干基计)/%</td><td>≥ 2.0</td><td></td></tr><tr><td>总氮(除盐干基计)/%</td><td>≥ 7.0</td><td></td></tr><tr><td>谷氨酸/%</td><td>≤ 12</td><td></td></tr><tr><td>(IMP+GMP) : (CMP+UMP)*</td><td>≤ 2.1 : 1</td><td></td></tr><tr><td>铵盐(以氮计,以除盐干基计)/%</td><td>≤ 2.0</td><td></td></tr></table>	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	液聚形			膏状	液聚形或膏状形			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				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			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			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
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	液聚形																																																																																																																								
	膏状	液聚形或膏状形																																																																																																																								
	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																																																																																																																									
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																																																																																																																									
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																																																																																																																									

	<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>≤</td><td>15.0</td></tr><tr><td>氯化钠/%</td><td>≤</td><td>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>≤</td><td>62.0</td><td>8.0</td></tr><tr><td>总氮(除盐干基计)/%</td><td>≥</td><td>5.0</td><td>3.5</td></tr><tr><td>灰分(除盐干基计)/%</td><td>≤</td><td>15.0</td><td></td></tr><tr><td>氯化钠/%</td><td>≤</td><td>50</td><td></td></tr><tr><td>pH</td><td></td><td>4.5~7.5</td><td></td></tr><tr><td>被盐(以氮计,除盐干基计)/%</td><td>≤</td><td>1.5</td><td></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	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		被盐(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	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																																																																										
被盐(以氮计,除盐干基计)/%	≤	1.5																																																																										
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 colspan="2">项 目</th><th colspan="3">质量指标</th></tr><tr><th colspan="2"></th><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 colspan="2">项 目</th><th colspan="3">质量指标</th></tr><tr><th colspan="2"></th><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>7.0</td><td></td><td></td></tr><tr><td>水分/(g/100 g)</td><td>≤</td><td>7.0</td><td></td><td></td></tr><tr><td>粗脂肪(以干基计)/(g/100 g)</td><td>≤</td><td>0.5</td><td></td><td></td></tr><tr><td>羟脯氨酸(g/100 g)</td><td>≥</td><td>5.5</td><td></td><td></td></tr><tr><td>游离羟脯氨酸/总羟脯氨酸/(质量分数)</td><td>≤</td><td>5.0</td><td></td><td></td></tr><tr><td rowspan="2">透射比/%</td><td>450 nm</td><td>≥</td><td>70.0</td><td></td></tr><tr><td>620 nm</td><td>≥</td><td>85.0</td><td></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			羟脯氨酸(g/100 g)	≥	5.5			游离羟脯氨酸/总羟脯氨酸/(质量分数)	≤	5.0			透射比/%	450 nm	≥	70.0		620 nm	≥	85.0		合格供方		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																																																																										
羟脯氨酸(g/100 g)	≥	5.5																																																																										
游离羟脯氨酸/总羟脯氨酸/(质量分数)	≤	5.0																																																																										
透射比/%	450 nm	≥	70.0																																																																									
	620 nm	≥	85.0																																																																									

氯化钾	1、物理特性：无色或白色、结晶或粉末 2、化学特性 <table><tr><th>项 目</th><th>指 标</th><th>检 验 方 法</th></tr><tr><td>氯化钾（干基计），w/%</td><td>≥ 99.0</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>酸碱度</td><td>通过试验</td><td>附录 A 中 A.6</td></tr><tr><td>碘和溴</td><td>通过试验</td><td>附录 A 中 A.7</td></tr><tr><td>钠（Na），w/%</td><td>≤ 0.5</td><td>附录 A 中 A.8</td></tr><tr><td>重金属（以 Pb 计）/（mg/kg）</td><td>≤ 5</td><td>附录 A 中 A.9</td></tr><tr><td>砷（As）/（mg/kg）</td><td>≤ 2</td><td>附录 A 中 A.10</td></tr></table> 3、生物特性	项 目	指 标	检 验 方 法	氯化钾（干基计），w/%	≥ 99.0	附录 A 中 A.4	干燥减量，w/%	≤ 1.0	附录 A 中 A.5	酸碱度	通过试验	附录 A 中 A.6	碘和溴	通过试验	附录 A 中 A.7	钠（Na），w/%	≤ 0.5	附录 A 中 A.8	重金属（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 5	附录 A 中 A.9	砷（As）/（mg/kg）	≤ 2	附录 A 中 A.10	合格供方			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	GB25585-2010															
项 目	指 标	检 验 方 法																																													
氯化钾（干基计），w/%	≥ 99.0	附录 A 中 A.4																																													
干燥减量，w/%	≤ 1.0	附录 A 中 A.5																																													
酸碱度	通过试验	附录 A 中 A.6																																													
碘和溴	通过试验	附录 A 中 A.7																																													
钠（Na），w/%	≤ 0.5	附录 A 中 A.8																																													
重金属（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 5	附录 A 中 A.9																																													
砷（As）/（mg/kg）	≤ 2	附录 A 中 A.10																																													
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			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																																													
胭脂红	1、物理特性：红至深红色、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>胭脂红含量,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>≤ 18.0</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>未反应中间体总和,w/%</td><td>≤ 0.5</td><td>附录 A 中 A.8</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.9</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> 3、生物特性	项 目	指 标	检 验 方 法	胭脂红含量,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/%	≤ 18.0	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	未反应中间体总和,w/%	≤ 0.5	附录 A 中 A.8	未磺化芳族伯胺(以苯胺计),w/%	≤ 0.01	附录 A 中 A.9	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	合格供方			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. 220-2016												
项 目	指 标	检 验 方 法																																													
胭脂红含量,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/%	≤ 18.0	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																																													
未反应中间体总和,w/%	≤ 0.5	附录 A 中 A.8																																													
未磺化芳族伯胺(以苯胺计),w/%	≤ 0.01	附录 A 中 A.9																																													
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																																													

日落黄	1、物理特性：橙红色、粉末或颗粒 2、化学特性： <table><tr><td>项</td><td>目</td><td>指</td><td>标</td><td>检</td><td>验</td><td>方</td><td>法</td></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	合格供方				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
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																																																																																																																														
大豆粉	1、物理特性 呈粉末状、无结块、无虫害、无肉眼可见的外来杂质 2、化学特性 符合 GB 2715\GB 19641 的要求。	合格供方				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	GB1352-2009																																																																																																																													
食用盐	1、物理特性：白色、味咸、无异味、结晶体、无正常视力可见的外来杂质。 2、化学特性 <table><tr><td>项</td><td>目</td><td>指</td><td>标</td><td>检</td><td>验</td><td>方</td><td>法</td></tr><tr><td>氯化钠^a(以干基计)/(g/100 g)</td><td>≥</td><td>97.00</td><td></td><td rowspan="4">GB 5009.42</td><td rowspan="4"></td><td rowspan="4"></td><td rowspan="4"></td></tr><tr><td>氯化钾^b(以干基计)/(g/100 g)</td><td></td><td>10~35</td><td></td></tr><tr><td>碘^c(以 I 计)/(mg/kg)</td><td><</td><td>5</td><td></td></tr><tr><td>钡(以 Ba 计)/(mg/kg)</td><td>≤</td><td>15</td><td></td></tr><tr><td colspan="8">^a 不适用于低钠盐。 ^b 仅适用于低钠盐。 ^c 强化碘的食用盐碘含量应符合 GB 26878 的规定。</td></tr></table> 3、生物特性 污染物应符合 GB 2762 的要求	项	目	指	标	检	验	方	法	氯化钠 ^a (以干基计)/(g/100 g)	≥	97.00		GB 5009.42				氯化钾 ^b (以干基计)/(g/100 g)		10~35		碘 ^c (以 I 计)/(mg/kg)	<	5		钡(以 Ba 计)/(mg/kg)	≤	15		^a 不适用于低钠盐。 ^b 仅适用于低钠盐。 ^c 强化碘的食用盐碘含量应符合 GB 26878 的规定。								合格供方				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	GB2721-2015																																																																																									
项	目	指	标	检	验	方	法																																																																																																																															
氯化钠 ^a (以干基计)/(g/100 g)	≥	97.00		GB 5009.42																																																																																																																																		
氯化钾 ^b (以干基计)/(g/100 g)		10~35																																																																																																																																				
碘 ^c (以 I 计)/(mg/kg)	<	5																																																																																																																																				
钡(以 Ba 计)/(mg/kg)	≤	15																																																																																																																																				
^a 不适用于低钠盐。 ^b 仅适用于低钠盐。 ^c 强化碘的食用盐碘含量应符合 GB 26878 的规定。																																																																																																																																						
麦 芽 糊 精	物理特性：白色粉末，微松散粉末, 细腻, 无沙粒感 化学特性：硬脂酸镁含量(以 MgO 计), w/% 6.8~8.，干燥减量, w/% ≤ 4.0；铅(Pb)/(mg/kg) ≤ 5.0	合格供方				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 2088																																																																																																																													
硬 脂 酸 镁	物理特性：白色粉末，微甜无异味，无肉眼可见外来异物。 化学特性：水分 5.7%，PH 值 5.3，碘试验无蓝色反应，DE 值 18%，溶解度 98.9%，硫酸灰分 0.3%								GB1886. 91 — 2016																																																																																																																													

胶原蛋白肽	物理特性：淡黄色粉末，具有产品本身固有的气味，味微腥，无异味。呈干燥均匀的粉末状，无结块，无肉眼可见外来杂质和霉斑。 化学特性：水分 4.4g/100g，蛋白质 99.0% 生物特性：菌落总数 < 10cfu/g，大肠菌群 < 0.3mpn/g	合格供方			5KG/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	水分灰分： GB5009-2016 菌落总数大肠菌群： GB 479-2016
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			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 23528
山楂	物理特性：呈疏松均一粉状，具有本品固有的色泽、气味和滋味，无异味，无正常视力可见的外来杂质。 化学特性：水分 2.7% 微生物指标：菌落总数 20cfu/g，大肠菌群 < 10cfu/g	合格供方			20KG/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
鸡内金	物理性质：棕黄色粉末，有特殊气味 化学性质：干燥失重 2.14%，灰分 1.02%，重金属 ≤ 20.0ppm，农药残留 ≤ 2ppm 微生物指标：细菌总数 < 1000cfu/g，酵母菌及霉菌 100cfu/g，大肠杆菌 < 50MPN/100g，沙门氏菌未检出	合格供方			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
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			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
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 微生物指标：霉菌/（CFU/g）≤ 50 细菌总数 < 1000cfu/g，大肠杆菌 < 50MPN/100g，	合格供方			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
薏苡仁	物理性质：棕色粉末，有特殊气味 化学性质：干燥失重 0.32%，灰分 0.15%，重金属 ≤ 20.0ppm，农药残留 ≤ 2ppm 微生物指标：细菌总数 154cfu/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			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

马齿苋	物理性质：棕色粉末，有特殊气味 化学性质：干燥失重 3.98%，灰分 3.01%，重金属≤20.0ppm， 农药残留≤2ppm 微生物指标：细菌总数 134cfu/g，酵母菌及霉菌 14cfu/g，大肠杆菌和沙门氏菌未检出	合格供方			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
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			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
嗜酸乳杆菌	外观：淡黄色蓬松粉末状，无异味，无肉眼可见杂质 水分：3.9% 活菌数：3.0×10 ¹¹ cfu/g 大肠菌群：<3.0mpn/g 霉菌和酵母菌：<10cfu/g	合格供方			0.25KG/袋	-20℃ 冰箱保存	直接使用	QB/T 4575
干酪乳杆菌	外观：淡黄色蓬松粉末状，无异味，无肉眼可见杂质 水分：3.7% 活菌数：2.4×10 ¹¹ cfu/g 大肠菌群：<3.0mpn/g 霉菌和酵母菌：<10cfu/g	合格供方			0.25KG/袋	-20℃ 冰箱保存	直接使用	QB/T 4575
乳双歧杆菌	外观：淡黄色蓬松粉末状，无异味，无肉眼可见杂质 水分：3.2% 活菌数：2.5×10 ¹¹ cfu/g 大肠菌群：<3.0mpn/g 霉菌和酵母菌：<10cfu/g	合格供方			0.25KG/袋	-20℃ 冰箱保存	直接使用	QB/T 4575

2 包装描述

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、霉斑或其他污染物</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> 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><tr><td colspan="3">^a 以单位纸或纸板面积的物质毫克数计。</td></tr></table> 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><tr><td colspan="3">^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。</td></tr><tr><td colspan="3">^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。</td></tr></table>	项目	要求	感官	色泽正常,无异臭、霉斑或其他污染物	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	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	^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	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	^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/dm ² 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。			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、霉斑或其他污染物																																										
	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																																										
	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																																									
	^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																																									
	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																																										
^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/dm ² 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。																																												

3 成品描述

产品名称	压片糖果	执行标准	GB17399
配料	[配料]：山梨糖醇、聚葡萄糖、抗性糊精、水蜜桃粉(异麦芽)酮糖醇、水蜜桃粉(水蜜桃浓缩汁、苹果浓缩汁、麦芽糊精、海藻糖、辛烯基琥珀酸淀粉钠、抗坏血酸、二氧化硅、食品用香精)、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、抗坏血酸、二氧化硅、三氯蔗糖、食品用香精)、麦芽糊精、白芸豆水解蛋白粉、绿咖啡粉、米糠油粉、栗子粉、透明质酸钠、DL-苹果酸、食品用香精、硬脂酸镁		
感观	色泽：具有该产品应有的色泽，滋味、气味：无异味，无异臭；无正常视力可见外来异物，形态：块形完整，大小基本一致，无裂缝，无明显变形		
理化指标	干燥失重/（g/100g）≤5.0, 铅（Pb）/（mg/kg）≤0.5, 砷（As）/（mg/kg）≤0.5		
食用方法	直接吞服或咀嚼	包装	60g/瓶
保质期	12 个月	储藏条件	阴凉、通风、干燥处
运输	运输工具应清洁无污染，运输时避免日晒、雨淋，不得与有毒有害有异味或影响产品质量的物品混用。		
预期用途	食用	消费对象	一般大众
销售区域	国内、国外		

微生物指标

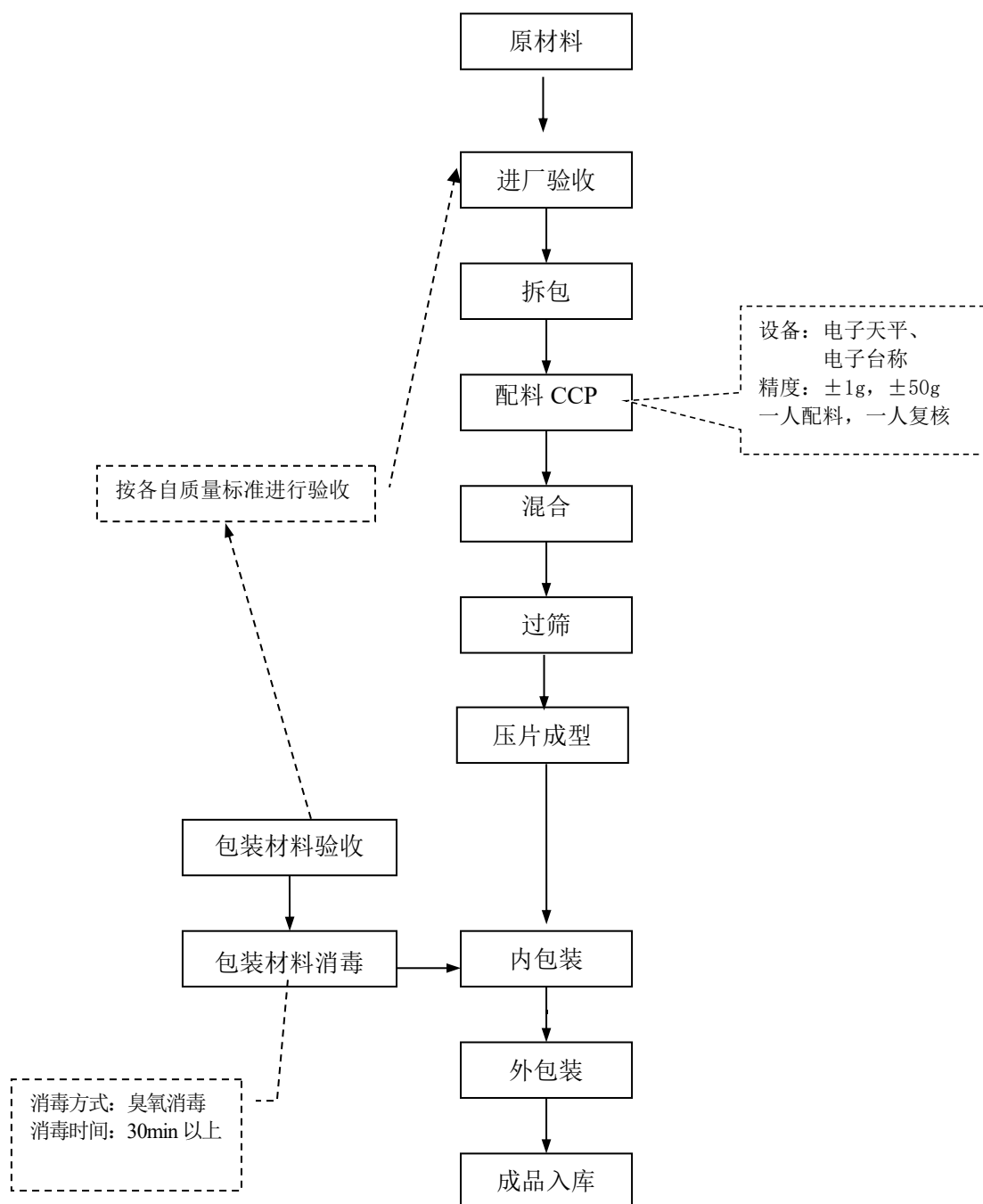
项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
大肠菌群/（cfu/g）	5	2	10	10 ²
菌落总数/（cfu/g）	5	2	10000	100000

产品名称	凝胶糖果	执行标准	GB 17399-2016
配料	[配料]麦芽糖醇、苹果浓缩汁、果胶、酸枣仁粉、]异麦芽酮糖醇、柠檬酸、柠檬酸钠、γ-氨基丁酸、食用香精、综合果蔬发酵粉(菠萝、柠檬、甘薯、苹果、木瓜、香蕉、青梅、百分之百苦瓜、空心菜、芦笋、葡萄、橙、萝卜、西瓜、茼蒿、番茄、番石榴、菠菜、西番莲、芹菜、南瓜、山梨糖醇、抗性糊精、综合消化酶(蛋白酶、A-淀粉酶、脂肪酶、菠萝蛋白酶、木瓜蛋白酶)) 焦糖色		
感观	色泽：具有该产品应有的色泽，滋味、气味：无异味，无异臭；无正常视力可见外来异物，形态：块形完整，大小基本一致，无裂缝，无明显变形、略有弹性，有咀嚼性、符合品种应有的滋味和气味，无异味、		
理化指标	干燥失重/(g/100g) ≤18.0, (植物型、)、淀粉型 18.0 混合胶型 35.0 还原糖 (以葡萄糖计) / (g/100g) ≥ 10.0 铅(Pb) / (mg/kg) ≤0.5, 砷(As) / (mg/kg) ≤0.5		
食用方法	直接吞服或咀嚼	包装	100g/袋
保质期	18 个月	储藏条件	阴凉、通风、干燥处
运输	运输工具应清洁无污染，运输时避免日晒、雨淋，不得与有毒有害有异味或影响产品质量的物品混用。		
预期用途	食用	消费对象	一般大众
销售区域	国内、国外		

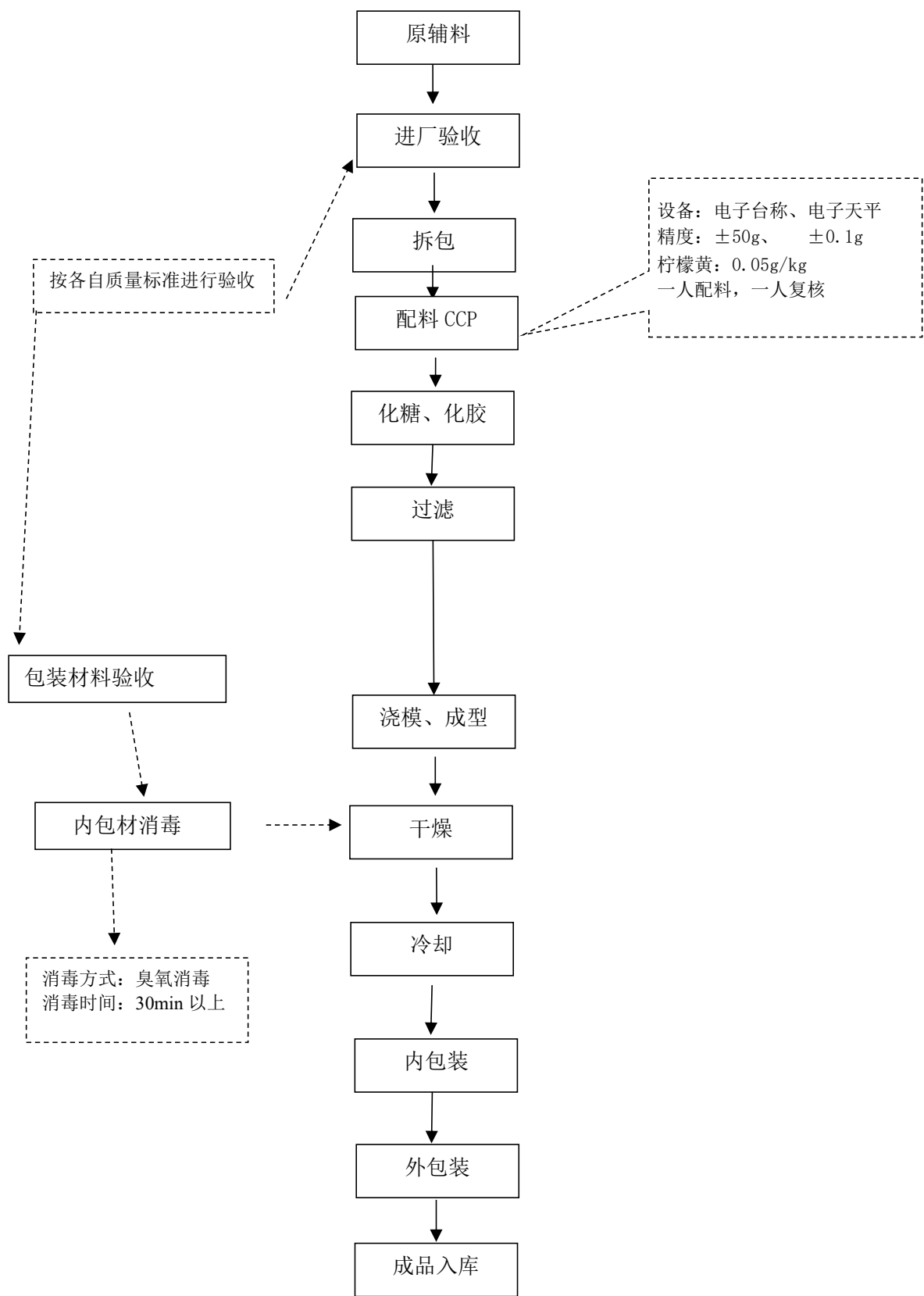
微生物指标

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
大肠菌群/(cfu/g)	5	2	10	10 ²
菌落总数/(cfu/g)	5	2	10000	100000

糖果（压片糖果）生产工艺流程图



(2)糖果（凝胶糖果）生产工艺流程图



二、糖果（压片糖果）加工流程描述

3.1 进厂验收

3.1.1 原辅料进厂，必须有厂家的出厂检测报告，并且本公司要对各种原辅料进行检测，对照原辅料的执行标准和项目，确保原辅料合格后才能投入生产。

3.2 拆包

3.2.1 有数种原、辅材料要拆除外包装时，应先按品名、规格、批号分别堆放整齐，同一品名、规格、批号的原辅料拆包完成后，再拆另一品名、规格、批号的原辅料，不允许同时或交叉进行，防止差错。

3.2.2 如是桶装或箱装，拆开桶盖和纸箱，要集中放在一固定容器内，防止包装物带进生产场所。

3.2.3 轻轻除去外包装，将内容物连同内包装一起取出，用 75%酒精喷洒或擦拭消毒后放在干净的容器内，并正确填写盛装单放在该容器内。

3.2.4 脱包需分种类进行，清洁卫生经检查合格后方能进行另一种物料的脱包。

3.2.5 将脱包之后的原辅料及包装材料经联锁窗传至暂存间。

3.2.6 将脱下的外包装收集放入废物盛装袋，把退回的外包装运送到废物库。

3.3 配料

3.3.1 直接使用原料或中间产品，需清洁或除去外包装。

3.3.2 称量人认真核对物料名称、规格、批号、数量等，确认无误后按规定的方法和生产配料单的定额称量，记录并签名。

3.3.3 称量必须复核，核对称量后的物料的名称、重量，确认无误后记录、签名。

3.3.4 需要进行计算后称量的物料，计算结果先经复核无误后再称量。

3.3.5 配好批次的原辅料装于洁净容器中，并附上标志，注明品名、批号、规格、数量、称量人、日期等。

3.3.6 剩余物料包装好后，贴上标志，放入脱包暂存室。

3.3.7 每配制完成一种产品的原辅料必须彻底清场，清洁卫生后经检查合格后方可进行另一种产品的称量配制。

3.3.8 及时填写原始记录。

3.4 混合

3.4.1 认真检查运动混合机等所用的设备和器具是否清洁。

3.4.2 试开空机，听其声音是否正常，如有异常声音，则迅速停机检查；若不能排除，则请机修人员前来检查。

3.4.3 根据生产工序，与称量岗位人员交接物料，交接时要认真检查品名、规格、批

号、数量等是否与批生产记录、容器上的称量标签相符。

3.4.4 按先辅料后原料的原则，加入辅料（与原料等重）、原料后开机转动 5 分钟，再加入与一混物等重的辅料转动五分钟，最后加入剩余辅料于运动混合机中开机混合十五分钟。

3.4.5 对混合好的半成品进行称量，应符合规定的物料平衡，否则应找出偏差的原因。

3.4.6 在盛装容器上要悬挂半成品标示牌，填写清楚。

3.4.7 及时填写原始记录。

3.4.8 一个品种混合后按清场要求进行清洁。

3.5 过筛

将混合好的料粉过 20 目的筛网进行过筛。

3.6 压片成型

将过筛后的物料通过转运设备送至压片机，进行压片成型。

3.7 内包装

3.7.1 每次包装之前将环境用臭氧杀菌 30 分钟，内包材消毒 30 分钟后再使用，包装过程员工每两个小时消毒一次。

3.7.2 进入分装室的生产人员，按更衣程序进行更衣。

3.7.3 分装之前认真检查压片机等所使用的设备和工具是否清洁。

3.7.4 试开空机，听其声音是否正常，如有异常声音，则迅速停机检查；若不能排除，则请机修人员前来检查。

3.7.5 根据生产工序，分装前检查半成品检验员开据的半成品检验报告单，与混合岗位人员交接物料，交接时要认真检查品名、规格、批号、数量等是否与批生产记录、容器上的盛装单相符。

3.7.6 调整包装机的装置，进行分装。

3.7.7 及时填写原始记录。

3.7.8 一个品种分装后按清场要求进行清洁。

3.8 外包装

3.8.1 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。

3.8.2 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。

3.8.3 准备外包工具，调整好色带、打码机日期及批号等。

3.8.4 包装顺序：标签批号打印、贴标签、装纸箱、封箱。

3.8.5 当天包装好的药品放在待验库。

3.8.6 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。

3.8.7 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。

3.8.8 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。

3.8.9 下班前清理外包现场，并搞好卫生，做好批包装记录。

3.8.10 换品种、规格或批号时要按《清场管理制度》清场，确信无上批包装材料时才能进行下批产品的包装。

3.8.11 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。

3.9 成品入库

将装箱整理后的产品码垛送入成品仓库。

糖果（凝胶糖果）加工流程描述

3.1 进厂验收

3.1.1 原辅料进厂，必须有厂家的出厂检测报告，并且本公司要对各种原辅料进行检测，对照原辅料的执行标准和项目，确保原辅料合格后才能投入生产。

3.2 拆包

3.2.1 有数种原、辅材料要拆除外包装时，应先按品名、规格、批号分别堆放整齐，同一品名、规格、批号的原辅料拆包完成后，再拆另一品名、规格、批号的原辅料，不允许同时或交叉进行，防止差错。

3.2.2 如是桶装或箱装，拆开桶盖和纸箱，要集中放在一固定容器内，防止包装物带进生产场所。

3.2.3 轻轻除去外包装，将内容物连同内包装一起取出，用 75%酒精喷洒或擦拭消毒后放在干净的容器内，并正确填写盛装单放在该容器内。

3.2.4 脱包需分种类进行，清洁卫生经检查合格后方能进行另一种物料的脱包。

3.2.5 将脱包之后的原辅料及包装材料经联锁窗传至暂存间。

3.2.6 将脱下的外包装收集放入废物盛装袋，把退回的外包装运送到废物库。

3.3 配料

3.3.1 直接使用原料或中间产品，需清洁或除去外包装。

3.3.2 称量人认真核对物料名称、规格、批号、数量等，确认无误后按规定的方法和生产配料单的定额称量，记录并签名。

3.3.3 称量必须复核，核对称量后的物料的名称、重量，确认无误后记录、签名。

3.3.4 需要进行计算后称量的物料，计算结果先经复核无误后再称量。

3.3.5 配好批次的原辅料装于洁净容器中，并附上标志，注明品名、批号、规格、数量、称量人、日期等。

3.3.6 剩余物料包装好后，贴上标志，放入脱包暂存室。

3.3.7 每配制完成一种产品的原辅料必须彻底清场，清洁卫生后经检查合格后方可进行另一种产品的称量配制。

3.3.8 及时填写原始记录。

3.4 化糖、过滤

按配方量从上工序领来物料，称重，依次加入已烧好水的化糖锅中。加热至糖液澄清透亮，抽料、过滤到暂存罐。

3.5 浇模、成型

熬好的糖浆输送到调配槽中调配、混合，之后抽至软糖浇模冷却一体机进行浇模成型。在机台上设置相关参数（浇灌质量：1.0-10.0 g、成型温度：15-25℃）进行浇模、成型。

3.6 干燥

3.71 认真检查电热风循环烘箱 CT-C，将待干燥的物料放入干燥箱内，40-50℃干燥 30 小时左右。

3.8 冷却

取出干燥后的产品推入内包装车间进行冷却

3.9 内包装

1) 每次包装之前将环境用臭氧杀菌 30min 以上，内包材消毒 30 分钟后再使用，包装过程员工每两个小时消毒一次。

2) 进入包装室的生产人员，按更衣程序进行更衣。

3) 包装之前认真检查所使用的设备和工具是否清洁。

4) 试开空机，听其声音是否正常，如有异常声音，则迅速停机检查；若不能排除，则请机修人员前来检查。

6) 及时填写原始记录。

7) 一个品种分装后按清场要求进行清洁。

3.10 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) 当天包装好的产品放在仓库。

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，经 QA 质检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 质检员的监督下销毁。

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 质检员要经常检查外包装质量，对不规范行为要及时纠正。

3.11 成品入库

将装箱整理后的产品码垛送入成品仓库。

过程危害分析单

压片糖果危害分析工作单

企业名称：厦门美滋颜实业有限公司

产品种类：糖果（压片糖果、凝胶糖果）

企业地址：厦门市翔安区翔安工业园区巷北片区舫山北二路 1123-1139 号 1 号楼 2 层、3 层北侧

产品销售和储存方法：阴凉、干燥、

通风处

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）
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							
	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						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

	认为蓄意污染							
配料	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
混合	物理的：杂质							
	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
过筛	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
压片成型	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
内包材消毒	物理的：无							
	化学的：无							
	生物的： 微生物污染	3	c	10	是	原料带入	规定杀菌方式和时间。消毒 方式：臭氧消毒； 消毒时间：30min 以上	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
内包装	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
外包装	物理的：无							
	化学的：无							
	生物的： 无							
	其他						1、按致敏原控制程序执行	否

	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						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	
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、按食品防护计划执行	否

凝胶糖果危害分析工作单

企业名称：厦门美滋颜实业有限公司

产品种类：糖果（凝胶糖果）

企业地址：厦门市翔安区翔安工业园区巷北片区舫山北二路 1123-1139 号 1 号楼 2 层、3 层北侧
产品销售和储存方法：阴凉、干燥、通风处

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	潜在的食品安全危害是显著的吗？（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）
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、按食品防护计划执行	否
拆包	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

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
化糖、化胶	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
浇模成型	物理的：杂质							
	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
干燥	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
冷却	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
内包材消毒	物理的：无							
	化学的：无							
	生物的： 微生物污染	3	c	10	是	原料带入	规定杀菌方式和时间。消毒 方式：臭氧消毒； 消毒时间：30min 以上	否
	其他 致敏原：无 食品欺诈：容易掺假 辐照：无						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

	蓄意污染：可能产生认为蓄意污染						4、按食品防护计划执行	
内包装	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
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

HACCP 计划表

糖果（压片糖果）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、山梨糖醇最大使用量 85% 2、硬脂酸镁最大使用量 3% 3、蓝莓粉末香精最大使用量 0.3% 4、维生素 C 最大使用量 0.7%	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

糖果（凝胶糖果）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、胭脂红最大使用量 0.05g/kg 2、日落黄最大使用量 0.1g/kg 3、草莓香精最大使用量 0.3% 4、复配软糖凝固剂最大使用量 （氨基丁酸酸枣仁酵母素软糖： 4.197kg/195kg 每锅、山楂鸡内金 酵素软糖：4.199kg/195kg）	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

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

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	质检部
	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	质检部
终产品的验证	公司对终产品每年送市级质检部门检验一次，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