

湖南吉美生物科技发展有限公司企业标准

Q/AFJM 0015S-2024

食品安全企业标准

吉美清源伙伴营养素饮品



湖南省卫生健康委员会
食品安全企业标准备案专用章

备案号: 6335445-2024

备案日期: 2024年6月27日

湖
食

2024-06-24 发布

2024-07-24 实施

湖南吉美生物科技发展有限公司 发布

Q/AFJM 0015S-2024

前 言

本标准依据GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》编写。

本标准由湖南吉美生物科技发展有限公司提出。

本标准由湖南吉美生物科技发展有限公司起草。

本标准由湖南吉美生物科技发展有限公司负责解释。

本标准主要起草人：武嘉、李岩、易法海。



吉美清源伙伴营养素饮品

1 范围

本标准规定了吉美清源伙伴营养素饮品的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于以饮用水为主要原料，添加维生素B₆、维生素B₁₂，选择性添加百合粉、玫瑰花粉（重瓣玫瑰）、浓缩果蔬汁、植物浓缩液（汁）、二氢黄酮素、柠檬酸、DL-苹果酸、烟酸（烟酰胺）、维生素C、γ-氨基丁酸、茶叶茶氨酸、食品用香精（含或不含瓜拉纳提取物）等，经调配、杀菌、灌装制成的吉美清源伙伴营养素饮品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。



GB/T 191	包装储运图示标志
GB 1886.235	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
GB 1903.43	食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 B ₆ （吡哆胺）
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验总则
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB/T 4789.21	食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
GB 4789.26	食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.89	食品安全国家标准 食品中烟酸和烟酰胺的测定
GB 5009.285	食品安全国家标准 食品中维生素 B ₆ 的测定

GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 7101	食品安全国家标准 饮料
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 12695	食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
GB 14753	食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 B ₆ (盐酸吡哆醇)
GB 14754	食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 C (抗坏血酸)
GB 14757	食品安全国家标准 食品添加剂 烟酸
GB 14880	食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 17325	食品安全国家标准 食品工业用浓缩液(汁、浆)
GB/T 23193	茶叶中茶氨酸的测定 高效液相色谱法
GB 25544	食品安全国家标准 食品添加剂 DL 苹果酸
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 29602	固体饮料
GB 30616	食品安全国家标准 食品用香精
QB/T 5633.7	氨基酸、氨基酸盐及其类似物 第 7 部分: γ -氨基丁酸
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令[2005]第 75 号 《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令[2009]第 123 号 《食品标识管理规定》

关于批准 γ -氨基丁酸、初乳碱性蛋白、共轭亚油酸、共轭亚油酸甘油酯、植物乳杆菌(菌株号 ST-111)、杜仲籽油为新资源食品的公告(2009 年第 12 号)

关于批准茶叶茶氨酸为新食品原料等的公告(2014 年第 15 号)

关于 B-1,3/ α -1,3 葡聚糖等 6 种“三新食品”的公告(2021 年第 5 号)

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 饮用水:应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.2 浓缩果蔬汁、植物浓缩液(汁):应符合 GB 17325 的规定。
- 3.1.3 柠檬酸:应符合 GB 1886.235 的规定。
- 3.1.4 DL-苹果酸:应符合 GB 25544 的规定。
- 3.1.5 烟酸(烟酰胺):应符合 GB 14757 的规定。
- 3.1.6 维生素 C:应符合 GB 14754 的规定。
- 3.1.7 维生素 B₆:应符合 GB 14753 的规定。
- 3.1.8 维生素 B₁₂:应符合 GB 1903.43 的规定。
- 3.1.8 食品用香精、食品用香精(含瓜拉纳提取物):应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.9 γ -氨基丁酸:应符合原卫生部 2009 年第 12 号公告、QB/T 4587 的规定。
- 3.1.10 茶叶茶氨酸:应符合原国家卫生计生委 2014 年第 15 号公告、GB/T 23193 的规

定。

3.1.11 二氢黄酮皮素：应符合原国家卫生健康委2021年第5号公告的规定。

3.1.12 百合粉、玫瑰花粉（重瓣玫瑰）：应符合GB/T 29602的规定。

3.1.13 以上原辅料还应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

3.2 感官指标

感官指标应符合表1的要求。

表1 感官指标

项 目	要 求	检 验 方 法
色泽	具有产品应有的色泽	取50ml混合均匀的被测样品于洁净的样品杯中，在自然光下，用肉眼观察其色泽、组织形态、杂质。嗅其气味，品其滋味。
滋味及气味	具有产品应有的滋味及气味，香气协调柔和，味感纯正，无异味，无异臭	
性状	液体均匀透明或微混浊，无明显分层现象	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

3.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。



项 目	指 标	检 验 方 法
可溶性固形物含量（以20℃折光法计），%	0.1	GB/T 12143
PH值	3.0~6.0	GB 5009.237
维生素 B ₅ ，mg/L	0.4~1.6	GB 5009.151
维生素 B ₁₂ ，μg/L	0.6~1.8	GB 5413.14
烟酸(烟酰胺) ^a ，mg/Lg	3~18	GB 5009.89
铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.2	GB 5009.12
锡 ^b （以 Sn 计），mg/L	≤ 150	GB 5009.16
展青霉素 ^c ，μg/L	≤ 50	GB 5009.185

^a 仅限于添加相应原料的产品。

^b 仅限于采用镀锡薄板容器包装的产品。

^c 仅限于添加苹果汁、山楂汁的产品，限量值按苹果汁、山楂汁添加量折算。

3.4 微生物限量

3.4.1 微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/mL）	5	2	10 ¹	10 ¹	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/mL）	5	2	1	10	GB 4789.3 MPN 计数法
霉菌/（CFU/mL） ≤	20				GB 4789.15
酵母/（CFU/mL） ≤	20				GB 4789.15
*样品的采集及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行					

3.4.2 致病菌限量应符合表4的规定。

表4 致病菌限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检 验 方 法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	25 ml		GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	0	100 CFU/g	1000 CFU/mL	GB 4789.10 第二法
^a 样品的采样按 GB 4789.1 执行					

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂的质量应符合相应标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6 食品营养强化剂

3.6.1 食品营养强化剂的质量应符合相应标准和有关规定。

3.6.2 食品营养强化剂的使用量及使用品种应符合 GB 14880 的规定。

3.7 净含量及允许短缺量

按《定量包装商品计量监督管理办法》规定执行。按 JJF 1070 规定的方法测定。

4、生产加工过程卫生要求

生产加工过程的卫生要求符合 GB 12695、GB 14881 的规定。

5、检验规则

5.1 组批

同一投料、同一班次、同一生产线、同一品种、同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一规格、同一批次的产品中随机抽取样品。抽样基数不得少于 200 瓶。抽样数量不少于 30 瓶，样品分成 2 份，一份检验，一份备查。

5.3 出厂检验

- 5.3.1 每批产品必须经生产企业质量部门按本标准规定的方法检验，检验合格后方可出厂。
- 5.3.2 出厂检验项目包括：感官要求、净含量、pH值、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

- 5.4.1 型式检验项目包括本标准技术要求规定的全部项目。
- 5.4.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时亦应进行：
- 产品定型投产时；
 - 更换主要设备时；
 - 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
 - 原料产地或供货商发生变化时；
 - 停产三个月以上恢复生产时；
 - 食品安全监管机构提出要求时。

5.5 判定规则

- 5.5.1 所检项目全部符合本标准，判定为合格品。
- 5.5.2 检验结果中如果微生物指标不符合本标准，判定该批产品为不合格品，不得复检。
- 5.5.3 除微生物指标外的其他检验项目如不符合本标准时，允许对该批次产品留样复检。复检结果仍不符合本标准，判定该批产品为不合格品。

6 标志、包装、运输及贮存

6.1 标志

- 6.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的有关规定。
- 6.1.2 运输储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。
- 6.1.3 含新资源食品的产品，其标签标志应符合国家卫健委（原卫计委和卫生部）的相关规定。

6.2 包装

- 6.2.1 产品包装材料应符合食品国家标准的要求。
- 6.2.2 外包装采用瓦楞纸箱符合 GB/T 6543 的规定。

6.3 运输

应符合 GB 31621 的规定。

6.4 贮存

应符合 GB 31621 的规定。

6.5 保质期

在符合上述贮运条件下，产品保质期为 24 个月。



章