

备案号:421343S-2021

Q/ZKRD

武汉中科荣德医药科技有限公司企业标准

Q/ZKRD 0003S-2021

活力胶原蛋白肽复合特殊膳食 (补充蛋白类运动营养食品)

2021-06-08 发布

2021-06-23 实施

武汉中科荣德医药科技有限公司 发布



前 言

本标准依据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》制订；

本标准按 GB/T 1.1 规定的格式编制；

请注意本文文件的某些内容可能设计专利，本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任；

本标准由武汉中科荣德医药科技有限公司提出并起草。

本标准适用于武汉中科荣德医药科技有限公司。

本标准主要起草人：柯琴琴、陈思梦。

本标准于2021年6月8日发布。



活力胶原蛋白肽复合特殊膳食（补充蛋白类运动营养食品）

1. 范围

本标准规定了骨胶原蛋白肽复合特殊膳食的术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以骨胶原蛋白肽、鱼胶原蛋白肽、大豆蛋白肽中的一种或者几种为主要原料，添加葡萄糖酸锌、玛咖粉、茶叶茶氨酸、葛根提取物、龙眼肉提取物、红枣提取物、枸杞提取物、菊花提取物、牡蛎肽、针叶樱桃提取物、苦荞提取物、芦荟凝胶、表没食子儿茶素没食子酸酯(EGCG)、酵母β-葡聚糖、燕麦β-葡聚糖、沙棘、蚌肉多糖、茶树花、雨生红球藻、蓝莓粉、鲜橙粉、油菜花粉、木瓜、宝乐果粉、烟酰胺、棉子低聚糖、肉桂提取物、芡实提取物、阿胶、人参（人工种植）、维生素B₂（核黄素）、D-泛酸钠、维生素D₂、维生素D₃、维生素E、维生素C、乳酸钙、牛磺酸、柠檬酸钾、柠檬酸、三氯蔗糖、甜菊糖苷、菊粉、低聚果糖、食品用香精中的几种，经调配、杀菌、包装等工艺制成的活力胶原蛋白肽复合特殊膳食（补充蛋白类运动营养食品）。

2. 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 1886.21	食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸钙
GB 1886.74	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钾
GB 1886.235	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
GB 1903.50	食品安全国家标准 食品营养强化剂 胆钙化醇（维生素D ₃ ）
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 大肠杆菌群计数
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 4806.5	食品安全国家标准 玻璃制品
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.8	食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
GB 4806.9	食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
GB 5009.5	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.6	食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定



GB 5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
GB 5009.14	食品安全国家标准	食品中锌的测定
GB 5009.22	食品安全国家标准	食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
GB 5009.24	食品安全国家标准	食品中黄曲霉毒素 M ₁ 和 B ₁ 的测定
GB 5009.82	食品安全国家标准	食品中维生素 A、D、E 的测定
GB 5009.85	食品安全国家标准	食品中维生素 B ₂ 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 5009.91	食品安全国家标准	食品中钾、钠的测定
GB 5009.124	食品安全国家标准	食品中氨基酸的测定
GB 5009.169	食品安全国家标准	食品中牛磺酸的测定
GB 5009.210	食品安全国家标准	食品中泛酸的测定
GB 5009.268	食品安全国家标准	食品中多元素的测定
GB 5413.18	食品安全国家标准	婴幼儿食品和乳品中维生素 C 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 8270	食品安全国家标准	食品添加剂 甜菊糖苷
GB 8820	食品安全国家标准	食品添加剂 葡萄糖酸锌
GB/T 12143	饮料通用分析方法	
GB 12695	食品安全国家标准	饮料生产卫生规范
GB 13432	食品安全国家标准	预包装特殊膳食用食品标签
GB 14752	食品安全国家标准	食品添加剂 维生素 B ₂ (核黄素)
GB 14754	食品安全国家标准	食品添加剂 维生素 C (抗坏血酸)
GB 14755	食品安全国家标准	食品添加剂 维生素 D ₂ (麦角钙化醇)
GB 14756	食品安全国家标准	食品添加剂 维生素 E (d1- α -醋酸生育酚)
GB 14759	食品安全国家标准	食品添加剂 牛磺酸
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 15196	食品安全国家标准	食用油脂制品
GB 19641	食品安全国家标准	食用植物油料
GB 20371	食品安全国家标准	食品加工用植物蛋白
GB/T 22492	大豆肽粉	
GB/T 23528	低聚果糖	
GB 24154	食品安全国家标准	运动营养食品通则
GB 25531	食品安全国家标准	食品添加剂 三氯蔗糖
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB/T 29602	固体饮料	
GB 29921	食品安全国家标准	食品中致病菌限量
GB 29922	食品安全国家标准	特殊医学用途配方食品通则
GB 30616	食品安全国家标准	食品用香精



GB 31636	食品安全国家标准 花粉
GB 31645	食品安全国家标准 胶原蛋白肽
GB 31650	食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

《中华人民共和国药典》2020年版

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

3. 技术要求

3.1 基本要求

不得使用非食品原料，不得超范围、超量使用食品添加剂和营养强化剂。食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 及卫生部关于食品添加剂公告的规定。真菌毒素应符合 GB2761 的规定，原料中污染物含量应符合 GB 2762 的要求，农药残留量应符合 GB 2763 的要求。兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。营养强化剂使用量和范围符合 GB14880 的规定。所使用的食品原料和使用量应符合 GB 24154 的规定。

3.2 原辅料要求

3.2.1 骨胶原蛋白肽、鱼胶原蛋白肽：应符合 GB 31645 的规定。

3.2.2 牡蛎肽：应符合附录 A1 的规定。

3.2.3 大豆蛋白肽：应符合 GB/T 22492 的规定。

3.2.4 葡萄糖酸锌：应符合 GB 8820 的规定。

3.2.5 玛咖粉：应符合《关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告》（卫生部公告 2011 年第 13 号）规定的要求。

3.2.6 茶叶茶氨酸：应符合关于批准茶叶茶氨酸为新食品原料等的公告（2014 年 第 15 号）的规定。

3.2.7 木瓜、阿胶、沙棘：应符合《卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知》（卫法监发[2002]51 号）的规定，其质量应符合《中华人民共和国药典》（2020 版）的规定。

3.2.8 雨生红球藻、表没食子儿茶素没食子酸酯（EGCG）：应符合卫生部关于批准雨生红球藻等新资源食品的公告（2010 年 第 17 号）文的规定。

3.2.9 葛根提取物：葛根，应符合《卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知》（卫法监发[2002]51 号）的规定，其质量应符合《中华人民共和国药典》（2020 版）的规定。葛根提取物的质量应符合附录 A2 的要求。

3.2.10 龙眼肉提取物：龙眼肉，应符合《卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知》（卫法监发[2002]51 号）的规定，其质量应符合《中华人民共和国药典》（2020 版）的规定。龙眼肉提取物的质量应符合附录 A3 的要求。

3.2.11 红枣提取物：红枣，应符合《卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知》（卫法监发[2002]51 号）的规定，其质量应符合《中华人民共和国药典》（2020 版）的规定。红枣提取物的质量应符合附录 A4 的要求。

3.2.12 枸杞提取物：枸杞，应符合《卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知》（卫法监发[2002]51 号）的规定，其质量应符合《中华人民共和国药典》（2020 版）的规定。枸杞提取物的质量应符合附录 A5 的要求。

3.2.13 菊花提取物：菊花，应符合《卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知》（卫法监发[2002]51 号）的规定，其质量应符合《中华人民共和国药典》（2020 版）的规定。菊花提

取物的质量应符合附录 A6 的要求。

- 3.2.14 针叶樱桃提取物：针叶樱桃，应符合关于批准金花茶、显脉旋覆花(小黑药)等 5 种物品为新资源食品的公告（2010 年 第 9 号）的要求，针叶樱桃提取物应符合附录 A7 的要求。
- 3.2.15 苦荞提取物：苦荞，应符合《卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知》（卫法监发[2002]51 号）的规定，其质量应符合《中华人民共和国药典》（2020 版）的规定。苦荞提取物的质量应符合附录 A8 的要求。
- 3.2.16 肉桂提取物：肉桂，应符合《卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知》（卫法监发[2002]51 号）的规定，其质量应符合《中华人民共和国药典》（2020 版）的规定。肉桂提取物的质量应符合附录 A9 的要求。
- 3.2.17 芡实提取物：芡实，应符合《卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知》（卫法监发[2002]51 号）的规定，其质量应符合《中华人民共和国药典》（2020 版）的规定。芡实提取物的质量应符合附录 A10 的要求。
- 3.2.18 芦荟凝胶：应符合卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告（卫生部公告 2008 年第 12 号）的要求。
- 3.2.19 酵母 β-葡聚糖：应符合关于批准金花茶、显脉旋覆花(小黑药)等 5 种物品为新资源食品的公告（2010 年 第 9 号）的规定。
- 3.2.20 燕麦 β-葡聚糖：应符合关于批准番茄籽油等 9 种新食品原料的公告（2014 年第 20 号）的规定。
- 3.2.21 蚌肉多糖：应符合关于批准蚌肉多糖作为新资源食品的公告（卫生部公告 2012 年第 2 号）的要求。
- 3.2.22 茶树花：应符合卫生部办公厅关于征求拟批准茶树花等为新资源食品意见的函的要求（卫办监督函（2012）1019 号）的规定。
- 3.2.23 棉子低聚糖：应符合关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告（2010 年第 3 号）的规定。
- 3.2.24 人参（人工种植）：应符合卫生部新资源食品 2012 年 17 号公告规定要求。
- 3.2.25 低聚果糖：GB/T 23528-2009 低聚果糖：应符合的规定。
- 3.2.26 维生素 B₂（核黄素）：GB 14752-2010 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 B₂（核黄素）：应符合的规定。
- 3.2.27 烟酰胺：应符合《中华人民共和国药典》（2020 版）的规定。
- 3.2.28 蓝莓粉、鲜橙粉：应符合 GB 7101、GB/T 29602 的规定。
- 3.2.29 宝乐果粉：应符合关于乳木果油等 10 种新食品原料的公告（2017 年 7 号）的要求
- 3.2.30 油菜花粉：应符合卫生部 2004 年 17 号公告的规定，其质量应符合 GB 31636 的要求。
- 3.2.31 菊粉：应符合关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告（2009 年第 5 号）的规定。
- 3.2.32 维生素 C：应符 GB 14754 的规定。
- 3.2.33 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的规定。
- 3.2.34 柠檬酸钾：应符合 GB 1886.74 的规定。
- 3.2.35 甜菊糖苷：应符合 GB 8270 的规定。
- 3.2.36 三氯蔗糖：应符合 GB 25531 的规定。
- 3.2.37 D-泛酸钠：应符合 GB 1903.32 的规定。
- 3.2.38 维生素 D₂：应符合 GB 14755 的规定。



- 3.2.39 维生素 D₃: 应符合 GB 1903.50 的规定。
- 3.2.40 维生素 E (dl- α -醋酸生育酚): 应符合 GB 14756 的规定。
- 3.2.41 乳酸钙: 应符合 GB 1886.21 的规定。
- 3.2.42 牛磺酸: 应符合 GB 14759 的规定。
- 3.2.43 食品用香精: 应符合 GB 30616 的规定。
- 3.2.44 生产用水: 应符合 GB 5749 的规定。

3.3 感官要求及检验方法

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求及检验方法

项目	指标	检测方法
色泽	产品固有的色泽	按 GB 7101 标准中 3.2 检验方法要求进行, 即取 5g 左右的被测样品置于一个洁净的白色磁盘中, 在自然光线下用肉眼观察其色泽和外观形态, 按标签上所述的使用方法与透明的玻璃烧杯内冲溶稀释后, 立即嗅其香气, 辨其滋味, 静止 2min 后, 看烧杯底部有无异物。
滋味、气味	具本品固有的香味; 无异臭、无异味	
组织状态	粉末, 干燥、均匀, 无结块	
冲调性	温凉开水冲调后程均匀淡黄色或乳白色液体	
杂质	无正常视力可见外来异物	

3.4 理化指标及检验方法

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标及检验方法

项目	指标	检测方法	
蛋白质 ^a (g/100g)	≥	50	GB 5009.5
脂肪 (g/100g)	≤	6	GB 5009.6
锌 ^b (mg/以每日计)		1.7~12	GB 5009.14
维生素 B ₂ ^b (mg/以每日计)		0.2~2	GB 5009.85
烟酸 ^b (mg/以每日计)		2.1~20	GB 5413.9
泛酸 ^b (mg/以每日计)		0.8~7	GB 5009.210
维生素 E ^b (mg α -TE/以每日计)		2.1~20	GB 5009.82
维生素 D ^b (μ g /以每日计)		1.5~10	GB 5009.82
维生素 C ^b (mg/以每日计)		15~100	GB 5413.18
钙 ^b (mg/以每日计)		150~800	GB 5009.92
牛磺酸 ^b (g/以每日计)		0~0.6	GB 5009.169
钾 ^b (mg/以每日计)		300~2000	GB 5009.91
铅 / (mg/kg)	≤	0.48	GB 5009.12
总砷 / (mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ / (μ g/kg)	≤	0.5	GB 5009.22

^a蛋白质含量的计算, 应以氮 (N) \times 6.25。

^b仅限于添加了该品种的产品

3.5 微生物指标及检验方法

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标及检验方法

项目	采样方案“及限量(若非指定,均以 CFU/g 表示)”				检验方法
	n	C	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ³	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0 /25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	10	100	GB 4789.10 平板计数法
霉菌/(CFU/mL) ≤	50				GB 4789.15

注：样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。

3.6 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，按 JJF 1070 规定的方法进行检验。

3.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 及 GB 14881 的规定。

4. 检验规则

5.1 原辅料检验

原辅料入库需按批次经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

5.2 出厂检验

5.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

5.2.2 出厂检验项目包括：感官指标、菌落总数、大肠菌群以及净含量。

5.3 型式检验

5.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- 产品定型时；
- 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- 停产 3 个月以上恢复生产时；
- 国家食品安全监督机构提出要求时。

5.3.2 型式检验为全项目检验。

5.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

5.5 抽样方法和抽样数量

5.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于 20 个成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

5.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于 40 个产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。



5.6 判定规则

5.6.1. 检验结果全部合格时，判定整批产品合格。若有三项以上（含三项）不符合本标准，直接判定整批产品为不合格。

5.6.2. 检验结果中有不超过两项（含两项）不符合本标准时，可在同批产品中加倍抽样进行复检，以复检结果为准。若复检结果仍有一项不符合本标准，则判定整批产品为不合格。微生物指标不得复检。

5. 标志、包装、运输、贮存和保质期

6.1 标志

产品标签应符合 GB13432、GB7718、GB28050 的规定；标签中应在主要展示面“运动营养食品”及产品所属分类。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。本产品标签中标示“孕妇、哺乳期妇女、儿童、婴幼儿、对本品成份过敏的人群不适宜食用”。同时还应标注：含有玛咖粉，其每日最大食用限量为 ≤ 25 克/天；含有茶叶茶氨酸，其每日最大食用限量为 ≤ 0.4 克/天；含有表没食子儿茶素没食子酸酯，其每日最大食用限量为 ≤ 300 毫克/天（以 EGCG 计）；含有酵母 β -葡聚糖，其每日最大食用限量为 ≤ 250 毫克/天；含有燕麦 β -葡聚糖，其每日最大食用限量为 ≤ 5 克/天；含有蚌肉多糖，其每日最大食用限量为 ≤ 2.5 克/天；含有雨生红球藻，其每日最大食用限量为 ≤ 0.8 克/天；含有棉籽低聚糖，其每日最大食用限量为 ≤ 5 克/天；含有人参（人工种植），其每日最大食用限量为 ≤ 3 克/天；含有菊粉，其每日最大食用限量为 ≤ 15 克/天；含有芦荟凝胶，其每日最大食用限量为 ≤ 30 克/天。本产品需要冲调后使用。

6.2 包装

内包装材料玻璃瓶应符合 GB4806.5 的规定，PET 瓶应符合 GB 4806.7 的规定，纸基复合纸盒应符合 GB 4806.8 的规定，金属瓶应符合 GB 4806.9 的规定，外包装应符合 GB/T 6543 的要求。包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味，包装应封口严密；销售包装净含量偏差应符合国家质检总局 [2005] 第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》。包装规格 1 份，包括 6g、8g、10g、12g，亦可以根据市场需求确定产品规格。

6.3 运输

产品在运输过程中应避免日晒、雨淋、重压；不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装。

6.4 贮存

6.4.1 应贮存在清洁卫生、凉爽、干燥、通风良好的仓库中。

6.4.2 地面要有垫板，离墙 30cm，离地 10cm，提取方便，防止挤压等损伤。

6.4.3 不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混存。

6.4.4 应掌握先进先出的原则，分批次、分品种贮存，不符合要求的产品不得放入仓库产品合格区。

6.5 保质期

在符合本标准规定条件下，产品包装完好的条件下，自生产之日起，保质期为 24 个月。



附录 A
(规范性附录)

附录 A1.牡蛎肽质量要求

以鲜、冻牡蛎肉或牡蛎肉干为原料，经灭菌、酶解、分离、过滤、浓缩、除菌、喷雾干燥、包装等工艺加工制成的牡蛎肽。其感官要求、理化指标和微生物指标应分别符合附表 1、2、3 的要求。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	白色，淡黄色至褐色
滋味、气味	具有本产品特有的滋味与气味，无异味
状 态	均匀粉末或颗粒状，色泽均匀，无结块、无吸潮，无正常视力可见外来杂质

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分，%	≤ 7.0
灰分，%	≤ 7.0
蛋白质 ^a	≥ 50.0
相对分子质量小于 10000 的胶原蛋白所占比例，%	≥ 90.0
总砷（以 As 计）， mg/kg	≤ 1.0
铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤ 1.0
铬（以 Cr 计）， mg/kg	≤ 1.5
总汞（以 Hg 计）， mg/kg	≤ 0.1
镉（以 Cd 计）， mg/kg	≤ 0.1

a 蛋白质含量的计算，应以氮（N）×6.25。

表 3 微生物指标

项 目	*采样方案及限量			
	n	c	m	M
菌落总数， CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群， CFU/g	5	2	10	10 ²
金黄色葡萄球菌，	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g
沙门氏菌，	5	0	0	--

*样品的采样及处理按 GB4789.1 执行

附录 A2. 葛根提取物质量标准

以葛根为原料，经预处理、粉碎、提取、过滤、精滤、浓缩、干燥、过筛目、理化检测、灭菌等工艺制成的葛根提取物，其感官要求、理化指标和微生物指标应分别符合附表 1、2、3 的要求。

表 1 感官要求

项目	指标
规格	98%
色泽	白色类白色至淡黄色、棕黄色粉末。
气味	具有本品固有的特殊气味；无异臭、无异味
滋味	具有本品固有的特殊滋味
杂质	无正常视力可见外来异物

表 2 理化要求

项 目	指 标
水分 \leq	5.0%
灰分 \leq	5.0%
粒度	100目
重金属 \leq	10ppm

表 3 微生物要求

项 目	指 标
菌落总数 \leq	1,000CFU/g
霉菌&酵母菌 \leq	100CFU/g
大肠杆菌	不得检出
沙门氏菌	不得检出



附录 A3. 龙眼肉提取物质量标准

以龙眼肉为原料，经预处理、粉碎、提取、过滤、精滤、浓缩、干燥、过筛目、理化检测、灭菌等工艺制成的龙眼肉提取物，其感官要求、理化指标和微生物指标应分别符合附表 1、2、3 的要求。

表 1 感官要求

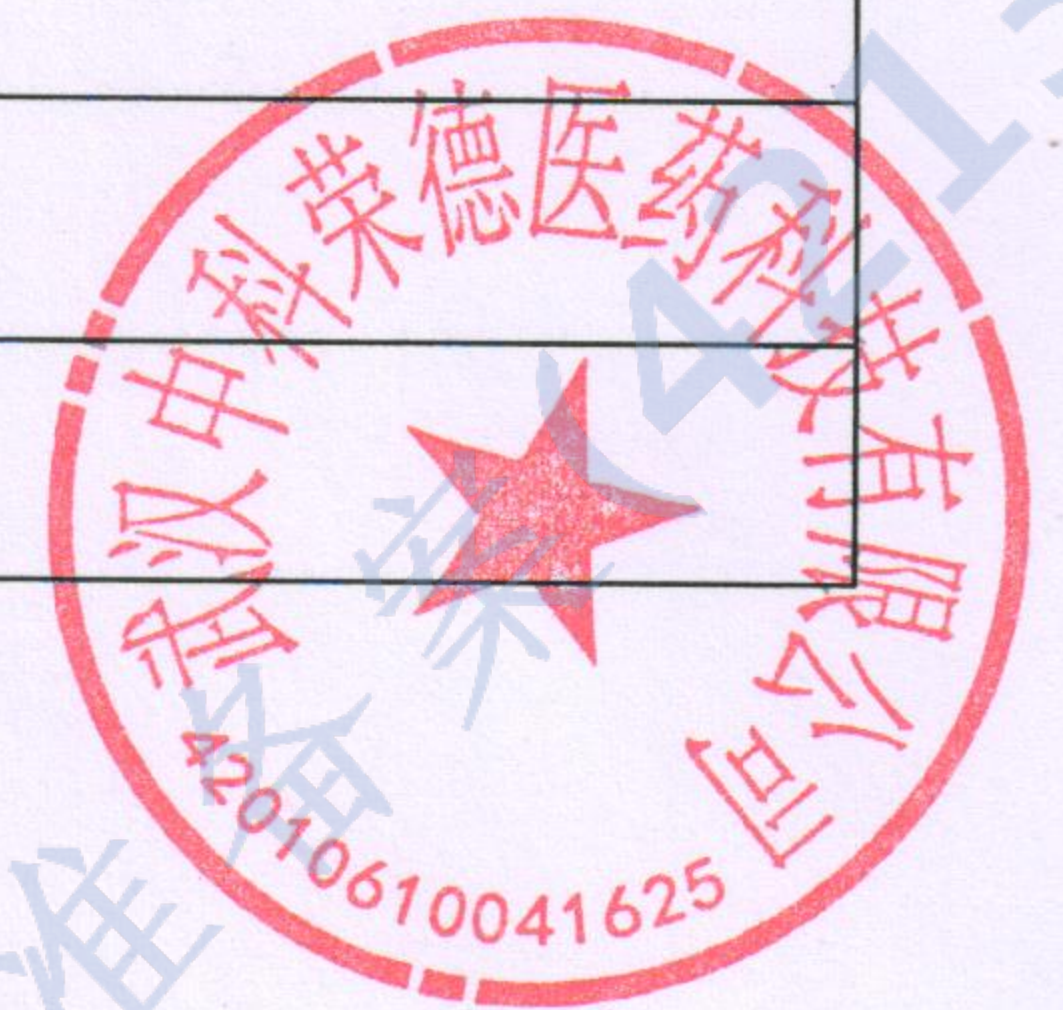
项目	指标
规格	98%
色泽	白色类白色至淡黄色、棕黄色粉末。
气味	具有本品固有的特殊气味；无异臭、无异味
滋味	具有本品固有的特殊滋味
杂质	无正常视力可见外来异物

表2 理化要求

项 目	指 标
水分 \leq	5.0%
灰分 \leq	5.0%
粒度	100目
重金属 \leq	10ppm

表3 微生物要求

项 目	指 标
菌落总数 \leq	1,000CFU/g
霉菌&酵母菌 \leq	100CFU/g
大肠杆菌	不得检出
沙门氏菌	不得检出



附录 A4. 红枣提取物质量标准

以红枣为原料，经预处理、粉碎、提取、过滤、精滤、浓缩、干燥、过筛目、理化检测、灭菌等工艺制成的红枣提取物，其感官要求、理化指标和微生物指标应分别符合附表 1、2、3 的要求。

表 1 感官要求

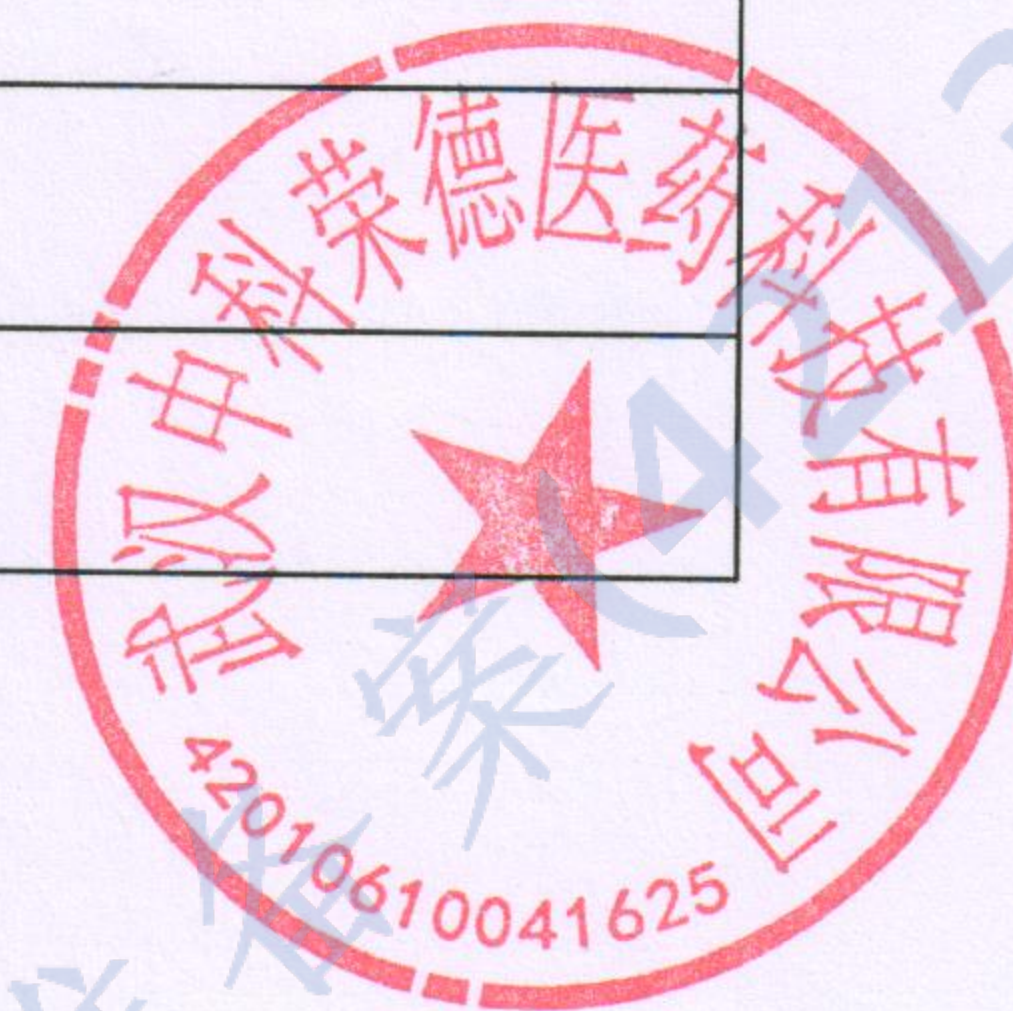
项目	指标
规格	98%
色泽	白色类白色至淡黄色、棕黄色粉末。
气味	具有本品固有的特殊气味；无异臭、无异味
滋味	具有本品固有的特殊滋味
杂质	无正常视力可见外来异物

表 2 理化要求

项 目	指 标
水分 \leq	5.0%
灰分 \leq	5.0%
粒度	100目
重金属 \leq	10ppm

表 3 微生物要求

项 目	指 标
菌落总数 \leq	1,000CFU/g
霉菌&酵母菌 \leq	100CFU/g
大肠杆菌	不得检出
沙门氏菌	不得检出



附录 A5. 枸杞提取物质量标准

以枸杞为原料，经预处理、粉碎、提取、过滤、精滤、浓缩、干燥、过筛目、理化检测、灭菌等工艺制成的枸杞提取物，其感官要求、理化指标和微生物指标应分别符合附表 1、2、3 的要求。

表 1 感官要求

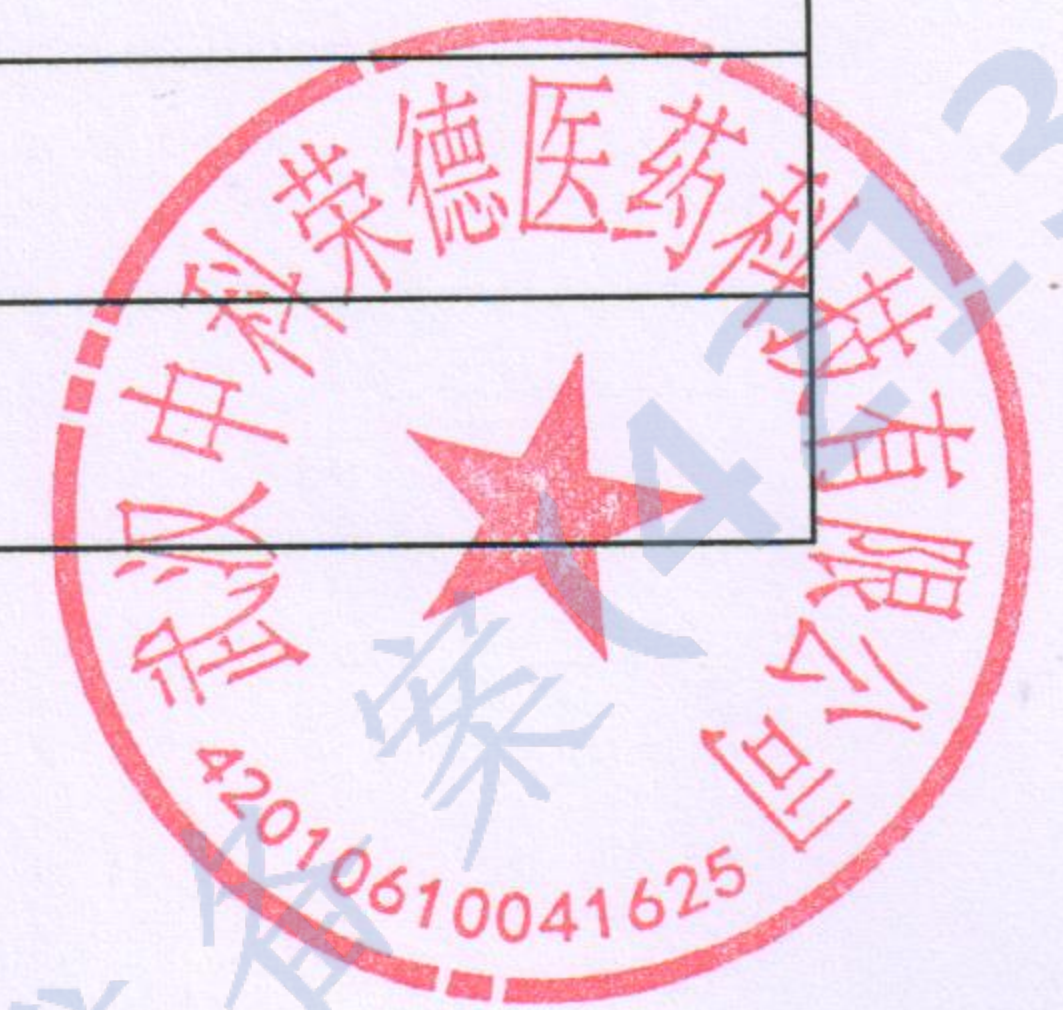
项目	指标
规格	98%
色泽	白色类白色至淡黄色、棕黄色粉末。
气味	具有本品固有的特殊气味；无异臭、无异味
滋味	具有本品固有的特殊滋味
杂质	无正常视力可见外来异物

表 2 理化要求

项 目	指 标
水分≤	5.0%
灰分≤	5.0%
粒度	100目
重金属≤	10ppm

表 3 微生物要求

项 目	指 标
菌落总数≤	1,000CFU/g
霉菌&酵母菌≤	100CFU/g
大肠杆菌	不得检出
沙门氏菌	不得检出



附录 A6. 菊花提取物质量标准

以菊花为原料，经预处理、粉碎、提取、过滤、精滤、浓缩、干燥、过筛目、理化检测、灭菌等工艺制成的菊花提取物，其感官要求、理化指标和微生物指标应分别符合附表 1、2、3 的要求。

表 1 感官要求

项目	指标
规格	98%
色泽	白色类白色至淡黄色、棕黄色粉末。
气味	具有本品固有的特殊气味；无异臭、无异味
滋味	具有本品固有的特殊滋味
杂质	无正常视力可见外来异物

表2 理化要求

项 目	指 标
水分 \leq	5.0%
灰分 \leq	5.0%
粒度	100目
重金属 \leq	10ppm

表3 微生物要求

项 目	指 标
菌落总数 \leq	1,000CFU/g
霉菌&酵母菌 \leq	100CFU/g
大肠杆菌	不得检出
沙门氏菌	不得检出



附录 A7. 针叶樱桃提取物质量标准

以针叶樱桃为原料，经预处理、粉碎、提取、过滤、精滤、浓缩、干燥、过筛目、理化检测、灭菌等工艺制成的针叶樱桃提取物，其感官要求、理化指标和微生物指标应分别符合附表1、2、3的要求。

表1 感官要求

项目	指标
规格	98%
色泽	白色类白色至淡黄色、棕黄色粉末。
气味	具有本品固有的特殊气味；无异臭、无异味
滋味	具有本品固有的特殊滋味
杂质	无正常视力可见外来异物

表2 理化要求

项 目	指 标
水分 \leq	5.0%
灰分 \leq	5.0%
粒度	100目
重金属 \leq	10ppm

表3 微生物要求

项 目	指 标
菌落总数 \leq	1,000CFU/g
霉菌&酵母菌 \leq	100CFU/g
大肠杆菌	不得检出
沙门氏菌	不得检出



附录 A8. 苦荞提取物质量标准

以苦荞为原料，经预处理、粉碎、提取、过滤、精滤、浓缩、干燥、过筛目、理化检测、灭菌等工艺制成的苦荞提取物，其感官要求、理化指标和微生物指标应分别符合附表 1、2、3 的要求。

表 1 感官要求

项目	指标
规格	98%
色泽	白色类白色至淡黄色、棕黄色粉末。
气味	具有本品固有的特殊气味；无异臭、无异味
滋味	具有本品固有的特殊滋味
杂质	无正常视力可见外来异物

表 2 理化要求

项 目	指 标
水分 \leq	5.0%
灰分 \leq	5.0%
粒度	100目
重金属 \leq	10ppm

表 3 微生物要求

项 目	指 标
菌落总数 \leq	1,000CFU/g
霉菌&酵母菌 \leq	100CFU/g
大肠杆菌	不得检出
沙门氏菌	不得检出



附录 A9. 肉桂提取物质量标准

以肉桂为原料，经预处理、粉碎、提取、过滤、精滤、浓缩、干燥、过筛目、理化检测、灭菌等工艺制成的肉桂提取物，其感官要求、理化指标和微生物指标应分别符合附表 1、2、3 的要求。

表 1 感官要求

项目	指标
规格	98%
色泽	白色类白色至淡黄色、棕黄色粉末。
气味	具有本品固有的特殊气味；无异臭、无异味
滋味	具有本品固有的特殊滋味
杂质	无正常视力可见外来异物

表2 理化要求

项 目	指 标
水分 \leq	5.0%
灰分 \leq	5.0%
粒度	100目
重金属 \leq	10ppm

表3 微生物要求

项 目	指 标
菌落总数 \leq	1,000CFU/g
霉菌&酵母菌 \leq	100CFU/g
大肠杆菌	不得检出
沙门氏菌	不得检出



附录 A10. 芡实提取物质量标准

以芡实为原料，经预处理、粉碎、提取、过滤、精滤、浓缩、干燥、过筛目、理化检测、灭菌等工艺制成的芡实提取物，其感官要求、理化指标和微生物指标应分别符合附表 1、2、3 的要求。

表 1 感官要求

项目	指标
规格	98%
色泽	白色类白色至淡黄色、棕黄色粉末。
气味	具有本品固有的特殊气味；无异臭、无异味
滋味	具有本品固有的特殊滋味
杂质	无正常视力可见外来异物

表2 理化要求

项 目	指 标
水分 \leq	5.0%
灰分 \leq	5.0%
粒度	100目
重金属 \leq	10ppm

表3 微生物要求

项 目	指 标
菌落总数 \leq	1,000CFU/g
霉菌&酵母菌 \leq	100CFU/g
大肠杆菌	不得检出
沙门氏菌	不得检出

