

Q/KP

青海康普生物科技股份有限公司企业标准

Q/KP0043BS-2021

呀啦嗦牌沙棘木糖口服液



2021-XX-XX 发布

2021-XX-XX 实施

青海康普生物科技股份有限公司 发布

前 言



本文件格式依据 GB/T 1.1-2020 《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定进行编写并确定规范性技术要素内容。

本标准贯彻执行了 GB 16740 《食品安全国家标准 保健食品》的规定，本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本文件由青海康普生物科技股份有限公司提出并归口。

本文件起草单位：青海康普生物科技股份有限公司。

本文件主要起草人：孙允武、马正创、何晓洁、贾成荣、陈许艳。

本文件于2021年XX月XX日首次发布。

呀啦嗦牌沙棘木糖口服液



1 范围

本标准规定了呀啦嗦牌沙棘木糖口服液的要求、检验规则和标志、包装、运输、贮运和保质期。

本标准适用于以沙棘果经榨汁、过滤得到的沙棘汁，桑椹经榨汁、过滤、浓缩得到的桑椹浓缩汁，辅以低聚木糖经配料、过滤、灭菌、灌装工艺制成的呀啦嗦牌沙棘木糖口服液（以下简称产品）。

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 2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准
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 霉菌与酵母计数
GB 5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准	食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.17	食品安全国家标准	食品中总汞及有机汞的测定
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 5009.237	食品安全国家标准	食品 pH 值的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准	
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB 12456	食品中总酸的测定	
GB 14881	食品安全国家标准	食品企业通用卫生规范
GB 17405	保健食品良好生产规范	
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB/T 191	包装储运图示标志	
GB/T 12143	饮料通用分析方法	
GB/T 23234	中国沙棘果实质量等级	
QB/T 2984	低聚木糖	
JJF1070	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（2005）第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》		
《中华人民共和国药典》		

3 要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 沙棘汁：应符合附录 A.1 的规定。
- 3.1.2 桑椹浓缩汁：应符合附录 A.2 的规定。
- 3.1.3 低聚木糖：应符合 QB/T2984 的规定。
- 3.1.4 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.2 感官要求及试验方法

感官要求及试验方法应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求及检验方法

项 目	要 求	检验方法
色泽	棕红色	取一定量混合均匀的被测样品置 50mL 无色透明烧杯中，在自然光线下观察色泽，鉴别气味，品尝滋味，检查其有无异物
滋味与气味	味酸甜，无异味	
形态	澄清液体	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 功效要求

本品具有改善胃肠道功能（润肠通便）的保健功能。

3.4 功效成分及检验方法

功效成分及检验方法符合表 2 规定。

表 2 功效成分及检验方法

项 目	指 标	检验方法
维生素 C/(mg/100 mL)	≥ 168	《中华人民共和国药典》
低聚木糖/(g/100mL)	≥ 3.0	按附录 B 的规定

3.5 理化指标及检验方法

理化指标及检验方法应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标及检验方法

项 目	指 标	检验方法
可溶性固形物/(%)	≥ 25.0	GB/T 12143
pH	2.6~4.0	GB 5009.237
铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009.12
总砷（以 As 计）/(mg/kg)	≤ 0.3	GB 5009.11
总汞（以 Hg 计）/(mg/kg)	≤ 0.3	GB 5009.17
黄曲霉毒素 B ₁ /(μ g/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22

3.6 微生物指标及检验方法

微生物指标及检验方法应符合表 3 的规定。

表 4 微生物指标及检验方法

项目	采集方案 ^a 及限量	检验方法
菌落总数 (CFU/mL)	$\leq 10^3$	GB 4789.2
大肠菌群 (MPN/mL)	≤ 0.43	GB 4789.3MPN 计数法
霉菌和酵母 (CFU/mL)	≤ 50	GB 4789.15
沙门氏菌	$\leq 0/25g$	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 (CFU/mL)	$\leq 0/25g$	GB 4789.10
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。		

3.7 单件净含量及允许负偏差

单件净含量/允许负偏差应符合表 5 的规定。

表 5 单件净含量及允许负偏差

单件净含量	允许负偏差	检验方法
20mL/支	$\leq 4.5\%$	JJF 1070

3.8 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 17405《保健食品良好生产规范》的要求。

4 检验规则

4.1 检验分类

检验分原料入库检验、出厂检验和型式检验。

4.2 原辅料入库检验

原辅料入库前应由厂质量监督检验部门按原料要求标准检验，合格后方可入库备用。

4.3 出厂检验

4.3.1 每批产品须经生产厂质检部门检验合格，并附有产品质量合格证，方可出厂。

4.3.2 出厂检验项目为感官指标、净含量、可溶性固形物、维生素 C、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母。

4.4 型式检验



- 4.4.1 型式检验项目为本标准 3.2、3.4、3.4、3.6、3.7 中的项目。
- 4.4.2 在下列情况之一时, 必须进行型式检验:
- 原料来源有较大改变, 可能影响产品质量时;
 - 正常生产, 每半年进行一次;
 - 停产 3 个月以上恢复生产时;
 - 食品安全监管部门提出进行型式检验要求时;
 - 本批次出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时。

4.5 组批与抽样

产品以每次投料为一批次, 每批产品随机抽取生产总量的 0.5%~1%, 但不得少于 5 个最小包装单位 (总量不少于 200ml, 用于净含量检验的样本另计) 作为检样和备检样。型式检验样本应在出厂检验合格的产品中随机抽取不少于 10 个最小包装单位 (总量不少于 500ml, 用于净含量检验的样本另计) 作为全检样和备检样。

4.6 判定规则

检验项目中微生物指标不合格, 不得复检, 其余指标若有一项不合格, 可加倍抽样, 对不合格项进行复检, 若仍不合格, 则判定该批产品不合格批或该次型式检验不合格。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

- 5.1.1 包装的标志应符合 GB 28050、GB 7718 规定。
- 5.1.2 运输包装应标明: 产品名称、生产厂名、厂址、生产日期、保质期、数量、质量(重量)、体积、标准号、许可证号及符合 GB/T 191 要求的图形类标志符号。

5.2 包装

- 5.2.1 产品内包装材料应符合食品安全要求, 应封口严密、不渗漏, 包装规格参照客户要求。
- 5.2.2 产品外包装用纸板桶。

5.3 运输

运输过程应避免日晒、雨淋和重压, 严禁与有毒、有害物品混运。

5.4 贮存

应贮存在阴凉、干燥、通风、清洁的室内仓库内, 包装箱(桶)底部应垫不低于 100mm 的材料, 不得与有毒有害、有异味的物质混贮。

6 保质期

在符合上述贮运条件下, 产品保质期为 24 个月。

附录 A
(规范性附录)
原料质量标准



A.1 沙棘汁质量标准

项目	指标
来源	中国沙棘 (<i>Hippophae rhamnoides</i> L. subsp. <i>Sinensis</i>) 的果汁。
制法	经榨汁、过滤等工艺加工制成。
感官要求	深黄色或黄色浑浊液体，静置后可分层；具有沙棘果固有的香气和滋味、无异味；肉眼观察，无外来可见的杂质；
维生素 C	$\geq 200\text{mg}/100\text{g}$
可溶性固形物 (20℃)	$\geq 10\%$
铅 (以 Pb 计)	$\leq 0.5 \text{ mg}/\text{kg}$
菌落总数	$\leq 1000\text{cfu}/\text{g}$
大肠菌群	$\leq 0.3\text{MPN}/\text{g}$
霉菌和酵母菌	$\leq 25\text{cfu}/\text{g}$
沙门氏菌	不得检出
金黄色葡萄球菌	不得检出

A.2 桑椹浓缩汁质量标准

项目	指标
来源	桑椹 (桑科植物桑 <i>Morus alba</i> L.) 的果汁。
制法	经榨汁、过滤等工艺加工制成。
感官要求	深紫色粘稠液体；具有桑椹固有的香气和滋味、无异味；肉眼观察，无外来可见的杂质；
pH	≤ 5
可溶性固形物 (20℃)	$\geq 40\%$
铅 (以 Pb 计)	$\leq 0.5 \text{ mg}/\text{kg}$
菌落总数	$\leq 1000\text{cfu}/\text{g}$
大肠菌群	$\leq 0.3\text{MPN}/\text{g}$
霉菌和酵母菌	$\leq 25\text{cfu}/\text{g}$
沙门氏菌	不得检出
金黄色葡萄球菌	不得检出

附录 B

(规范性附录)

低聚木糖的检测方法



B.1 本方法适用于液体类保健食品中低聚木糖的含量测定，本方法低聚木糖的检出限为 0.2mg/100mL。

B.1.1 方法提要

将样品中的大分子物，如多糖，蛋白用乙醇沉淀除去，然后进行酸水解使低聚木糖水解成木糖，用高效液相色谱法分离并测定木糖含量，水解前后木糖含量的差值即为样品中低聚木糖含量（以木糖计）。

B.2 仪器

B.2.1 高效液相色谱仪， 配示差折光检测器(RID) 或蒸发光散射检测器(ELSD)、柱恒温系统、流动相脱气装置、色谱工作站。

B.2.2 天平(精确到 0.001g 和 0.0001g)。

B.2.3 真空旋转蒸发器。

B.2.4 温控水浴锅。

B.2.5 量筒和移液管。

B.2.6 微孔滤膜(0.45 μ m)。

B.3 试剂

B.3.1 色谱用水：超纯水。

B.3.2 乙腈(色谱纯)、无水乙醇(分析纯)。

B.3.3 硫酸、氢氧化钠(分析纯)。

B.3.4 广泛 pH 试纸。

B.3.5 木糖对照品：纯度 \geq 99%。

B.3.6 木糖标准溶液：取木糖对照品 0.1g，精密称定，置 50ml 容量瓶中，加超纯水溶解，定容至刻度，即得。浓度为 2.00mg/mL(0 $^{\circ}$ C~4 $^{\circ}$ C 保存)。

B.3.7 4.0mol/L 硫酸溶液：取 98%硫酸 55ml 用水稀释， 稀释至 250.0mL。

B.3.8 0.2mol/L 硫酸溶液：取 4.0mol/L 硫酸 10mL， 稀释至 200mL。

B.3.9 8.0mol/L 氢氧化钠溶液：取 32g 氢氧化钠， 加水溶解至 100mL。

B.3.10 0.2mol/L 氢氧化钠溶液：取 8.0mol/L 氢氧化钠溶液 10mL， 稀释至 400mL。

B.4 测定步骤

B.4.1 样品处理:水解前供试品溶液制备：精密量取口服液 V_0 (低聚木糖含量在 500~1750mg 之间)，置于烧杯中，加无水乙醇，边加边摇动，至乙醇含量 60%(V/V)，摇匀，转入刻度离心管离心 10min(4000r/min)，将上清液移至蒸发皿中 60 $^{\circ}$ C 水浴挥尽乙醇(或 60 $^{\circ}$ C 以下减压真空浓缩至无乙醇味)，残留液(体积 V_2)转移至 50mL 容量瓶中，充分洗涤，用纯水定容至 50.0mL，标记该溶液为 M_0 备用。精密量取 M_0 溶液 2mL，置于 10mL 容量瓶中，用流动相定容至刻度，摇匀，用 0.45 μ m 微孔滤膜滤过，即得水解前供试品溶液。供试品溶液水解前的总稀释倍数为 K_1 。

B.4.2 水解后供试品溶液制备：精密量取 M_0 溶液 10mL，置于 25mL 比色管中，加入 4.0mol/L 硫酸溶液 1mL，摇匀，于沸水浴中水解 30min 取出，冷却至室温，加水 10mL，加 8.0mol/L 氢氧化钠溶液粗调后，再用 0.2mol/L 氢氧化钠溶液、0.2mol/L 硫酸溶液细调 pH 值至 5~7，冷却后用纯水定容至刻度。精密量取溶液 1mL，置于 10mL 容量瓶中，加流动相定容至刻度，摇匀，用 0.45 μ m 微孔滤膜过滤，该溶液为水解后供试品溶液，供试品溶液水解后的总稀释倍数为 K_2 。

B.4.3 标准工作曲线制作：分别吸取木糖标准溶液 1.0mL、1.5mL、2.0mL、2.5mL、3.5mL 置于 10mL 容量瓶中，并加流动相至刻度，摇匀，即得含木糖 0.20mg/mL、0.30mg/mL、0.40mg/mL、0.50mg/mL、0.70mg/mL

的标准系列溶液。分别取 20 μ L 标准系列溶液进样分析，以木糖浓度为横坐标，峰面积为纵坐标，绘制木糖的峰面积-浓度标准曲线。

B.4.4 色谱条件

色谱柱：Carbohydrate 柱(XBridgre Aminde ， 5 μ m， 250mmx 4.6mm) 或键合氨基柱。

流动相：乙腈+水(60+40, V/V)。

流速：1.2ml/min。

柱温：35 $^{\circ}$ C。

检测器：示差折光检测器，35 $^{\circ}$ C。

进样量：20 μ L。

B.4.5 样品测定：取水解前后供试品溶液 20 μ L 注入液相色谱仪分离，根据色谱峰保留时间定性，用外标峰面积法进行定量。

B.5 结果计算：样品处理过程中稀释度的计算公式：

$$K_1 = \frac{V_1}{V_0} \times \frac{V_2}{V_1} \times \frac{50}{V_2} \times \frac{10}{2} = \frac{500}{V_0} \quad K_2 = \frac{V_1}{V_0} \times \frac{V_2}{V_1} \times \frac{50}{V_2} \times \frac{25}{10} \times \frac{10}{1} = \frac{2500}{V_0}$$

样液水解前后的木糖含量按下式进行计算：

$$\text{前} \quad m_1 (\text{mg}/100\text{ml}, \text{以木糖计}) = c_1 \times \frac{500}{V_0} \times 100$$

$$\text{后} \quad m_2 (\text{mg}/100\text{ml}, \text{以木糖计}) = c_2 \times \frac{2500}{V_0} \times 100$$

样品中的低聚木糖含量(mg/100ml, 以木糖计)=($m_2 - m_1$) (计算结果保留 2 位有效数字)

式中 m_1 ——样品中水解前木糖含量(mg/100ml)；

m_2 ——样品中水解后木糖含量(mg/100ml)；

C_1 ——样液水解前木糖组分浓度(mg/ml)；

C_2 ——样液水解后木糖组分浓度(mg/ml)；

V_0 ——样品的取样体积(ml)。



青海省保健食品安全企业标准编制说明



标准名称	呀啦嗦牌沙棘木糖口服液	标准主要起草人	孙允武、马正创、何晓洁、贾成荣、 陈许艳
标准概况（包括标准的制定目的，主要编制过程）			
<p>制定标准的目的：呀啦嗦牌沙棘木糖口服液是以沙棘果经榨汁、过滤，桑椹经榨汁、过滤，辅以低聚木糖经配料、过滤、灭菌、灌装工艺制成的产品。为了指导企业生产，提高产品质量，严把质量关，在生产工作过程中，做到层层把关，使出厂的产品质量得以保证，不合格的产品绝不出厂。</p> <p>主要工作过程：（1）2021年6月本企业专门召开会议，确定起草呀啦嗦牌沙棘木糖口服液产品标准，确定工艺流程；（2）标准编制依据：本标准参照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》、GB 16740《食品安全国家标准 保健食品》和保健食品批件国食健字 G20040746《呀啦嗦牌沙棘木糖口服液》质量要求进行编写；（3）通过试验数据制定了既符合国家相关要求又体现我公司呀啦嗦牌沙棘木糖口服液产品特性的技术指标；（4）依据国家有关食品检测的国家标准试验方法确定指标的检测方法，确保产品符合要求。</p>			
标准主要内容的确定依据（如技术指标、参数、公式、性能要求、试验方法等统计数据）			
<p>本产品标准中技术要求中各项指标的确定依据如下：</p> <p>原辅料要求：</p> <p>原料：沙棘汁：应符合附录 A.1 的规定。</p> <p>桑椹浓缩汁：应符合附录 A.2 的规定。</p> <p>低聚木糖：应符合 QB/T2984 的规定。</p> <p>生产用水：应符合 GB 5749 的规定。</p> <p>感官要求的确定：</p> <p>色泽：棕红色；滋味、气味：味酸甜，无异味；形态：澄清液体；杂质：无正常视力可见外来杂质。根据产品实际检测制定。</p> <p>功效成分指标：</p> <p>维生素 C $\geq 168\text{mg}/100\text{mL}$，依据保健食品实际检测结果进行设定，依据《中华人民共和国药典》方法检测；</p> <p>低聚木糖 $\geq 3.0\text{g}/100\text{mL}$，依据产品实测结果进行设定，依据附录 B 的方法检测；</p> <p>理化指标：</p> <p>可溶性固形物 $\geq 25.0\%$，依据产品实测结果进行设定，依据 GB5009.4 的方法检测；</p> <p>pH 2.6-4.0，依据产品实测结果进行设定，依据 GB5009.237 的方法检测；</p>			

铅、总砷、总汞指标依据 GB16740《食品安全国家标准 保健食品》设定，铅指标 $\leq 1.0\text{mg/kg}$ ，严于 GB16740 中铅 $\leq 2.0\text{mg/kg}$ 的要求；总砷 $\leq 0.3\text{mg/kg}$ 符合 GB16740《食品安全国家标准 保健食品》中总砷 $\leq 1.0\text{mg/kg}$ 的要求；总汞 $\leq 0.3\text{mg/kg}$ 符合 GB16740《食品安全国家标准 保健食品》中总汞 $\leq 0.3\text{mg/kg}$ 的要求；分别依据 GB5009.12、GB5009.11、GB5009.17 进行检测；

黄曲霉毒素 B₁ $\leq 5.0\mu\text{g/kg}$ ，符合 GB2761 的要求，依据 GB5009.22 进行检测。

微生物指标：

菌落总数 $\leq 1000\text{CFU/ml}$ ，依据 GB16740《食品安全国家标准 保健食品》进行设定，依据 GB4789.2 进行检测；
大肠菌群 $\leq 0.43\text{MPN/g}$ ，依据 GB16740《食品安全国家标准 保健食品》进行设定，依据 GB4789.3 进行检测；
霉菌和酵母 $\leq 50\text{CFU/g}$ ，依据 GB16740《食品安全国家标准 保健食品》进行设定，依据 GB4789.15 进行检测；
沙门氏菌 $\leq 0/25\text{g}$ 、金黄色葡萄球菌 $\leq 0/25\text{g}$ ，依据 GB29921《食品中致病菌限量》进行设定，依据 GB4789.4、GB4789.10 进行检测。

单件含量及允许负偏差

20ml/支，允许负偏差 $\leq 4.5\%$ ，依据 JJF 1070 进行检测。

所有检测方法都是引用有关食品检测的国家标准，遵循简便、实用、准确的原则；

对“标志、包装、贮存、运输”，全部按国家标准进行了详细的规定。

与有关法律、法规和强制性标准的关系

制定的标准符合国家有关法律、法规，并于上级强制性标准无抵触。

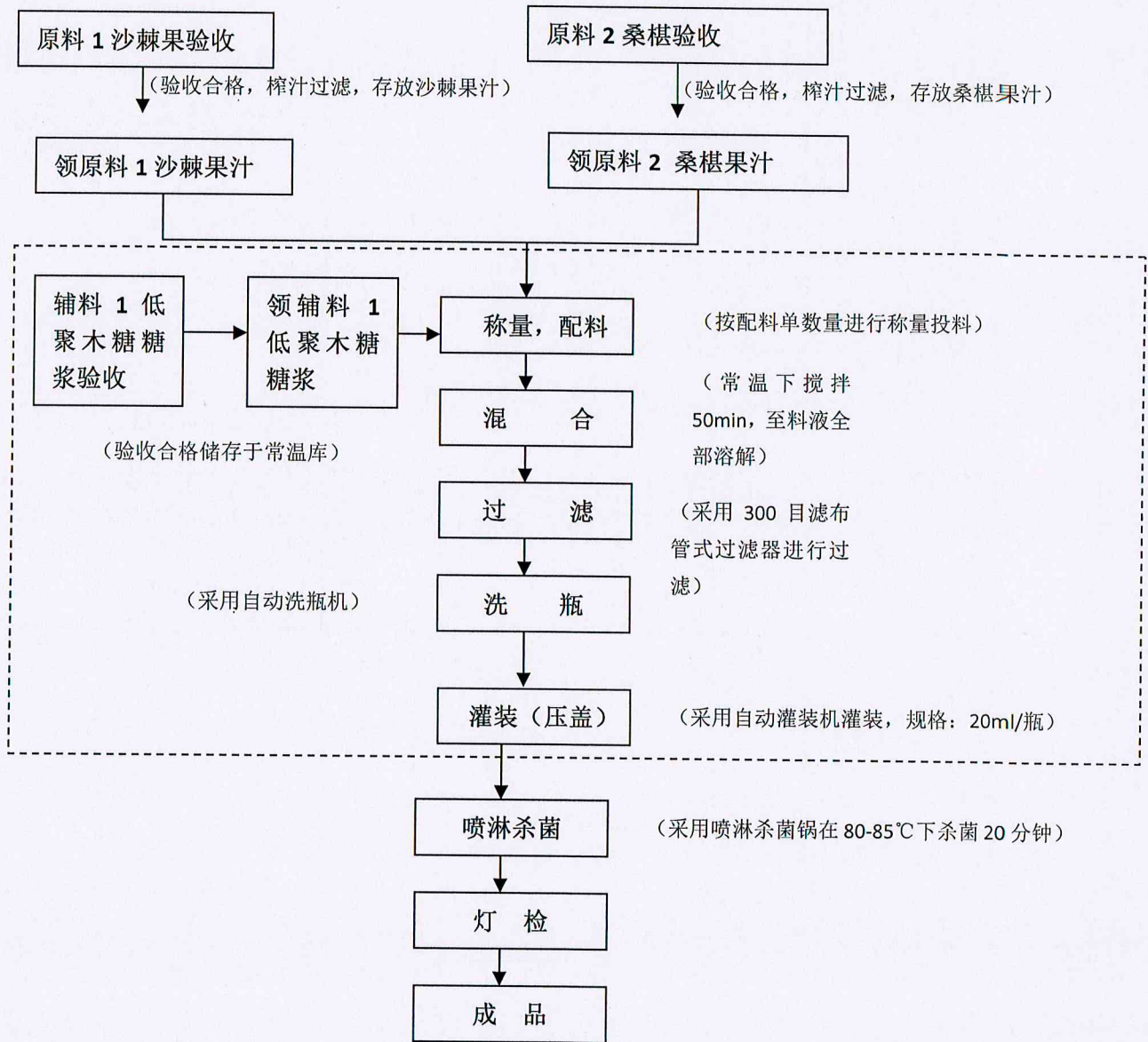
本标准低于国家（行业、地方）推荐性标准的原因

无





呀啦嗦牌沙棘木糖口服液生产工艺图




此标示区为洁净区 10 万级



工艺要求及说明

1. 原料：原料沙棘果、桑椹验收合格后榨汁、过滤，存放沙棘果汁和桑椹果汁。低聚木糖依据 QB/T2984 进行检验。
2. 称量、配料：据配比，按配料罐的生产能力，计算原料（沙棘果汁、桑椹果汁）和辅料（低聚木糖）的用量，进行称量。
3. 混合、过滤：将称好的产品倒入配料罐中，常温下搅拌 50min，至料液全部溶解混合均匀，固形物达到 25%以上。静置 2 小时，采用 300 目滤布用管式过滤器进行过滤，在密闭状态下放至常温；即得。
4. 洗瓶：将瓶子正向转移至清洁的周转盘中，待洗瓶机空载 10 分钟后，上机洗瓶，依次开动饮用水、纯化水、洁净高压空气、高热空气各喷头，进行洗瓶、干燥操作过程。剔除不规则瓶和碎瓶，反向转移至清洁的周转盘中，待用。
5. 灌装、压盖：用自动灌装机进行试灌，检查最低装量、压盖的适宜程度、密封性、外观。每 30 分钟取样检查装量，依次取 10 支，平均装量应不少于标示量。
6. 喷淋杀菌：用喷淋杀菌锅对已灌装完毕的产品进行灭菌，压力：0.15MPa，灭菌温度：80-85℃，灭菌时间：20min。
7. 灯检：将灭菌后的中间产品逐盘逐个进行灯检，灯检时水平目视装量，有变化的进行剔除，随机取出数支用手适劲旋动瓶盖，检查有无松动的瓶子，判定是否会漏液。对有斑点、斑块、玻屑、异物、明显沉淀的进行剔除。
8. 检验：抽取样品，按产品质量标准进行检验。
9. 外包装：由喷码人员对产品外盒进行生产批号、生产日期、有效期喷码，喷码后进行装盒，每盒 10 支，每箱 36 盒。
10. 入库、储存：应在避光、干燥、通风的常温仓库密封保存，不得与有毒有害物质混贮。

企业标准主要内容对比情况

		相同产品或同类产品国家标准	相同产品或同类产品地方标准(包括本地和其他地方)	相同产品或同类产品国际和国外标准
标准名称 (标准号)	 <p>呀啦嗦牌沙棘木糖口服液 Q/KP0043BS-2021</p>	<p>食品安全国家标准 保健食品 GB16740-2014</p>		
原辅料要求	<p>沙棘汁: 应符合附录 A.1 的规定。 桑椹浓缩汁: 应符合附录 A.2 的规定。 低聚木糖: 应符合 QB/T2984 的规定。 生产用水: 应符合 GB 5749 的规定。</p>	<p>应符合相应的食品标准和有关规定。</p>		
食品添加剂品种和用量	<p>本产品不添加食品添加剂</p>	<p>食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。</p>	无	无
生产工艺要求	<p>以沙棘果经榨汁、过滤得到的沙棘汁, 桑椹经榨汁、过滤、浓缩得到的桑椹浓缩汁, 辅以低聚木糖经配料、过滤、灭菌、灌装工艺制成的呀啦嗦牌沙棘木糖口服液。 生产加工过程的卫生要求应符合《GB14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》的要求。</p>	<p>未作具体规定</p>		

标准名称 (标准号)	企业标准 呀啦嗦牌沙棘木糖口服液 Q/KP0043BS-2021	相同产品或同类产品 国家标准	相同产品或同 类产品地方标 准(包括本地和 其他地方)	相同产品 或同类产品 国际和 国外标准
净含量	符合国家质量监督检验检疫总局第75号《定量包装商品计量监督管理办法》要求。	食品安全国家标准 保健食品 GB16740-2014		
色泽	棕红色	内容物、包衣或囊皮具有该产品应有的色泽		
感官 指标	滋味与气味 味酸甜, 无异味	具有产品应有的滋味和气味, 无异味		
形态	澄清液体	未做具体规定		
杂质	无正常视力可见外来杂质	无正常视力可见外来异物		
功效	≥168			
成分	维生素 C/(mg/100mL) ≥3.0	应符合相应类别食品的食品安全国家标准的规定		
	低聚木糖/(g/100mL) ≥25.0			
	可溶性固形物/(%) 2.6~4.0			
理化	pH ≤1.0	≤2.0	无	无
	铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤0.3	≤1.0		
	总砷(以As计)/(mg/kg) ≤0.3	≤1.0		
	总汞(以Hg计)/(mg/kg) ≤5.0	应符合相应类别食品的食品安全国家标准的规定		
	黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	采集方案*及限量		
微生物 指标	项目 菌落总数(CFU/ml) ≤10 ³	≤3×10 ⁴		
	大肠菌群(MPN/ml) ≤0.43	≤0.92		
	霉菌/(CFU/ml) ≤50	≤50		
	酵母/(CFU/ml) ≤0/25g	≤50		
	沙门氏菌 ≤0/25g	≤0/25g		
	金黄色葡萄球菌 ≤0/25g	≤0/25g		
其他内容	无	无	无	无
修订、变更或修改内容	无	无	无	无

最终产品要求