

备案号：QB64/0382S-2022

Q/RFGQ

宁夏润丰枸杞生物制品有限公司企业标准

Q/RFGQ 0001S—2022

枸杞咖啡

2022 - 08-09 发布

2022 - 08 -09 实施

宁夏润丰枸杞生物制品有限公司 发布

前 言

本文件的卫生指标是参考GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》确定。

本文件是按照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》编写。

本文件代替Q/RFGQ 0001S-2017《枸杞咖啡》。

本文件与Q/RFGQ 0001S-2017比较，主要变化如下：

——更新了规范性引用文件。

本文件由宁夏润丰枸杞生物制品有限公司提出。

本文件由宁夏润丰枸杞生物制品有限公司负责起草。

本文件主要起草人：齐晓民、李秀莲。

本文件有效期五年。

枸杞咖啡

1 范围

本标准规定了枸杞咖啡的技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以枸杞粉、速溶咖啡、植脂末、乳粉、蜂蜜粉等为原料，加入或不加白砂糖，经加工制成的普通型固体饮料枸杞咖啡。

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 317 白砂糖
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- 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》

3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 要求。
- 3.1.2 乳粉应符合 GB 19644 要求。
- 3.1.3 枸杞粉、速溶咖啡、植脂末、蜂蜜粉等应符合有关标准要求。

3.2 感官指标

感官指标应符合表1规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标
色 泽	具有枸杞咖啡应有的自然色泽，色泽正常
组织形态	颗粒及粉末混合状，无结块，无正常视力可见外来杂质
滋味气味	具有枸杞咖啡应有的滋味与气味，冲溶后有咖啡香气，无异味

3.3 理化指标

理化指标应符合表2规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分/%	≤5.0
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤0.5
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤0.9

3.4 微生物限量

微生物限量应符合GB 7101的规定。

4 食品添加剂

- 4.1 食品添加剂质量应符合相应标准和有关规定。
- 4.2 食品添加剂的使用品种和使用量应符合 GB 2760 规定。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881规定。

6 试验方法

- 6.1 感官指标用感官检验。
- 6.2 水分按 GB 5009.3 规定方法检验。
- 6.3 总砷按 GB 5009.11 规定方法检验。
- 6.4 铅按 GB 5009.12 规定方法检验。
- 6.5 微生物限量按 GB 7101 规定方法检验。

7 检验规则

- 7.1 以每个班次生产的产品为一批，在每批产品中随机抽样 12 个最小包装产品（总量不少于 1000g）进行检验，每批产品须经质检部门检验合格后附有合格证方可出厂。
- 7.2 检验分出厂检验和型式检验。
 - 7.2.1 出厂检验项目为净含量、感官指标、水分、菌落总数、大肠菌群。
 - 7.2.2 型式检验每 6 个月进行 1 次，在有下列情况之一时亦应随时进行：
 - a) 新产品投产时；
 - b) 正式生产后，原料、工艺有较大变化时；
 - c) 产品长期停产后，恢复生产时；
 - d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
 - e) 监督机构提出进行型式检验要求时。

7.3 检验如有不合格项目，可在同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。微生物指标不合格时不得复检。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

标志应符合GB 7718和GB 28050的规定。

8.2 包装

8.2.1 内包装用符合食品卫生要求的包装材料装，包装定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号。

8.2.2 外包装用纸箱装，每箱总重量不得少于总净重。

8.3 运输

8.3.1 应使用食品专用运输车，不得与有毒、有害及有异味的物品一起运输。

8.3.2 运输过程中应防止日晒、雨淋、重压。

8.4 贮存

应贮存在阴凉、通风、干燥的库房内。不得与有毒、有害及有异味的物品共同存放。产品码放应离地面10cm以上，离墙壁20cm以上。

在上述条件下，根据产品和包装不同，具体保质期以包装标签标示为准。
