备案号：QB64/0383S-2022

Q/RFGQ

宁夏润丰枸杞生物制品有限公司企业标准

Q/RFGQ 0008S—2022

枸杞奶茶

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GB7101-2015《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 0008S-2017《枸杞奶茶》。
本文件与Q/RFGQ 0008S-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。

枸杞奶茶

1 范围

本标准规定了枸杞奶茶的技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以速溶茶粉、植脂末、枸杞粉、乳粉、蜂蜜粉、白砂糖等为原料，经加工制成的普通型固体饮料枸杞奶茶。

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/T 8313 茶叶中茶多酚和儿茶素类含量的检测方法

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 速溶茶粉、植脂末、枸杞粉、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	具有枸杞奶茶应有的色泽，色泽正常
组织形态	呈颗粒或粉末状，无结块，无正常视力可见外来杂质
滋味气味	具有枸杞奶茶应有的滋味与气味，无异味
溶 解 性	冲溶后呈均匀混浊液，允许有少许沉淀

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
茶多酚/（mg/ kg）	≥200
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤0.4
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 GB2760 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　茶多酚按 GB/T 8313 规定方法检验。
6.4　总砷按 GB 5009.11 规定方法检验。
6.5　铅按 GB 5009.12 规定方法检验。
6.6　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）国家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 内包装用符合食品安全要求的包装材料装，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。搬运时应轻拿、轻放，不得抛摔。

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。