

备案号：QB64/0454S-2022

# Q/NXQT

## 宁夏全通枸杞供应链管理股份有限公司企业标准

Q/NXQT 0046S—2022

### 枸杞复合果汁饮料

2022-09-09 发布

2022-09-09 实施

宁夏全通枸杞供应链管理股份有限公司 发布

## 前 言

本标准参考GB 7101《食品安全国家标准 饮料》编写。

本标准卫生指标参照GB 2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》确定。

本标准是按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》编写的。

本标准由宁夏全通枸杞供应链管理股份有限公司提出。

本标准由宁夏全通枸杞供应链管理股份有限公司负责起草。

本标准主要起草人：周学义、冯丽春

本标准有效期五年。

# 枸杞复合果汁饮料

## 1 范围

本标准规定了枸杞复合果汁饮料的术语和定义、产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以枸杞汁（浆）或益生菌发酵枸杞汁、西梅、苹果等其他浓缩果汁或原汁为原料，添加益生元、益生菌、膳食纤维、营养强化剂中的某种或多种，调配甜味剂、酸味剂等，经灌装、杀菌等工序制成的枸杞复合果汁饮料。

## 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 7101 食品安全国家标准 饮料
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- 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 14880-2012 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB/T 12143 饮料通用分析方法
- GB/T 12456 食品中总酸的测定
- GB 12695 饮料企业良好生产规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- 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 生产用水应符合 GB 5749 标准要求，并经净化处理。
- 3.1.2 枸杞原料应符合相关标准要求。
- 3.1.3 其他辅料应符合相关标准要求。

### 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	具有本品应有的色泽
滋味气味	具有本品应有的滋味与气味，无异味
组织状态	清汁：澄清透明、无杂质，允许有少许果肉沉淀； 浊汁：状态均匀，无外来杂质，允许有少许果肉沉淀

### 3.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
锌、铜、铁总和 <sup>a</sup> , mg/L	≤20
果汁含量, %	≥5
可溶性固形物(20℃折光计), %	≥5.0
总酸(以乳酸计), g/L	≥2.0
铅(Pb), mg/L	≤0.05
<sup>a</sup> 仅适用于金属灌装果蔬汁饮料	

### 3.4 微生物指标

微生物指标按照GB 7101规定执行。

## 4 食品添加剂

- 4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
- 4.2 营养强化剂的品种和使用量应符合 GB 14880 的规定。
- 4.3 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

## 5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12695的规定。

## 6 试验方法

- 6.1 感官检验:将 50ml 样品倒入无色玻璃杯中迎光观察其色泽、外观及杂质，嗅其香气，品尝其滋味，检查有无异味。
- 6.2 锌、铜、铁总和按 GB 7101 中规定方法检验。
- 6.3 可溶性固形物按 GB 12143 中规定方法检验。
- 6.4 总酸按 GB 12456 规定方法检验。
- 6.5 铅按 GB 5009.12 规定方法检验。
- 6.6 菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母按 GB 7101 规定方法检验。

6.7 致病菌按 GB 29921 规定方法检验。

## 7 检验规则

7.1 以每个班次生产的同一种类的产品为一批，在每批产品中随机抽取其中 18 个最小包装（总量不少于 1000ml）进行检验，大包装随机抽取一个进行检验。每批产品经检验合格后方可出厂。

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、可溶性固形物、总酸、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) 国家质量监督机构提出要求时；

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。但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材料包装，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 外包装用纸箱或铁桶装，每箱/桶总重量不得少于总净重。

### 8.3 运输

运输车辆应清洁卫生，不得与有毒、有害及有异味的物品混运。运输过程中须防日晒、雨淋，避免强烈震荡。搬运中应轻拿轻放，严禁抛摔。

### 8.4 贮存

应贮存在清洁卫生、阴凉通风、干燥的库房内，不得与有毒、有害及有异味的物品混放，产品码放应离地面 10cm 以上，离墙壁 20cm 以上。

在上述条件下枸杞复合果汁饮料保质期为 18 个月。