

备案号：QB64/0303S-2023

Q/SMGQ

宁夏森淼枸杞科技开发有限公司企业标准

Q/SMGQ 0010S—2023

枸杞全粉

2023 - 06 - 28 发布

2023 - 06 - 28 实施

宁夏森淼枸杞科技开发有限公司 发布

前 言

本文件的卫生指标是按照GB 2762-2022 《食品安全国家标准 食品中污染物限量 》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/SMGQ 0010S-2018《枸杞全粉》。

本文件由宁夏森淼枸杞科技发展有限公司提出。

本文件由宁夏森淼枸杞科技发展有限公司负责起草。

本文件主要起草人：沈金虎、刘艳、刘丽云。

本文件有效期五年。

枸杞全粉

1 范围

本文件规定了枸杞全粉的产品分类、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、标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于以新鲜枸杞原料，经榨汁、打浆、胶磨、均质、调配（或不调配）、干燥、包装等工序制成，或以干枸杞为原料经清理、干燥、粉碎、包装等工序制成的枸杞全粉。

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 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 4789.3-2003 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- 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 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/T 18672 枸杞
- 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 产品分类

根据加工工艺不同，产品分为以下两类：

- a) 即食型：以鲜枸杞为原料，经清洗、胶体磨、均质、调配（或不调配）、干燥等工艺精制而成的直接食用的枸杞全粉制品。
- b) 原料型：以干枸杞（包括冻干枸杞）为原料，经挑选除杂、干燥、粉碎等工艺制成，提供给食品工业作为原料或配料使用的粉状枸杞制品。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 枸杞应符合GB/T18672要求。

4.1.2 鲜枸杞应符合相关国家规定和标准要求。

4.2 感官指标

应符合表1规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标
色 泽	橙黄色或橙红色
组织状态	细小颗粒或粉末状，允许有少量一捏即碎的结块，无正常视力可见外来杂质
滋味气味	具有枸杞全粉应有的滋味与气味，无异味

4.3 理化指标

应符合表2规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分/%	≤20.0
蛋白质/%	≥10.0
总糖（以葡萄糖计）/%	≥30.0
灰分/%	≤6.0
铅（以Pb计）/(mg/kg)	<0.5
总砷（以As计）/(mg/kg)	≤0.4

4.4 微生物指标

应符合表3规定。

表 3 微生物指标

项 目	指 标	
	原料型	即食型
菌落总数/(CFU/g)	≤50000	≤20000
大肠菌群/(MPN/100g)	≤90	
霉菌/(CFU/g)	≤50	
致病菌	按 GB 29921 规定执行	

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB2760 的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB14881的规定。

7 试验方法

7.1 称取 25g 样品放在白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其色泽、组织形态，鼻闻其气味、口尝其滋味。

7.2 水分按 GB 5009.3 规定方法检验。

7.3 灰分按 GB 5009.4 规定方法检验。

7.4 蛋白质按 GB 5009.5 规定方法检验。

7.5 总糖按 GB/T18672 规定方法检验。

7.6 铅按 GB 5009.12 规定方法检验。

7.7 总砷按 GB 5009.11 规定方法检验。

7.8 菌落总数按 GB 4789.2 规定方法检验。

7.9 大肠菌群按 GB/T 4789.3 规定方法检验。

7.10 霉菌按 GB 4789.15 规定方法检验。

7.11 致病菌按 GB 29921 规定方法检验。

8 检验规则

8.1 以每批原料生产的产品为一批，在每批产品中随机抽样 500g 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。

8.2 检验分出厂检验和型式检验。

8.2.1 出厂检验项目为净含量、感官指标、水分、菌落总数、大肠菌群。

8.2.2 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。

8.3 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

9 标志、包装、运输、贮存

9.1 标志

应符合GB 7718和GB 28050的规定。

9.2 包装

9.2.1 内包装用符合食品安全要求及相关规定的包装材料。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。

9.2.2 外包装用纸箱装，每箱总重量不得少于总净重。

9.3 运输

9.3.1 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。

9.3.2 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。

9.4 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，墙壁20cm以上。

在上述条件下，根据包装不同，产品具体保质期以包装标签标示为准。
