

备案号：QB64/0406S-2023

Q/ZNGQ

宁夏中宁枸杞产业发展股份有限公司企业标准

Q/ZNGQ 0005S—2023

复合枸杞全浆及其饮料

2023-08-08发布

2023-08-08实施

宁夏中宁枸杞产业发展股份有限公司 发 布

前 言

本标准是按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由宁夏中宁枸杞产业发展股份有限公司提出。

本标准由宁夏中宁枸杞产业发展股份有限公司负责起草。

本标准主要起草人：周佳奇、王文进、魏芳、刘建华。

本标准有效期五年。

复合枸杞全浆及其饮料

1 范围

本标准规定了复合枸杞全浆及其饮料的定义、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、贮运和保质期。

本标准适用于以枸杞鲜果直接鲜榨的枸杞全浆为原料，添加经提取、粉碎或全榨的黄精、阿胶、人参、菊粉等药食同源及新资源食品的制品；加水或不加水，调配或不调配、灌装、杀菌、包装等工序制成的复合全浆及复合型饮料。

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。凡是注明日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注明日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 7101	食品安全国家标准 饮料
GB 17325	食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 12695	食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 28050	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 4789.21	食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
GB 12456	食品安全国家标准 食品中总酸的测定
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
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 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 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母菌计数
GB/T 191	包装储运图示标示
	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 分类

3.1 复合全浆

以枸杞全浆为原料添加药食同源、新资源食品浆汁不少于两种果蔬汁浆的制品。

3.2 复合全浆类饮料

以枸杞全浆为原料添加药食同源、新资源食品浆汁的制品及水加工制成的制品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 枸杞鲜果应新鲜、无腐烂、无霉变、无虫蛀，应符合相关食品安全质量要求。

4.1.2 生产用水应符合 GB 5749 要求。

4.1.3 其他辅料应符合相应的食品安全国家标准和有关规定。

4.2 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	指 标
色泽	橙红色、橙黄色或该复合饮料应有的颜色
滋味、气味	具有该复合全浆及复合全浆类饮料应有的滋味和气味，无异味
形态	浑浊状液体、静置后允许有少许沉淀、分层现象、无正常视力可见外来杂质

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
可溶性固形物(20℃,以折光计)/ (%)	≥10.0
总酸(以柠檬酸计)(g/100g)	≥0.1

4.4 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案a及限量			
	n	c	m	M
菌落总数 (CFU/g或CFU/ml)	5	2	10 ²	10 ⁴
大肠菌群 (CFU/g或CFU/ml)	5	2	1	10
霉菌 (CFU/g或CFU/ml)	≤20			
酵母菌 (CFU/g或CFU/ml)	≤20			
样品的采集及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行				

4.5 食品安全指标

应符合GB 7101的规定

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应符合GB 2760的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12695的规定

7 检验规则

7.1 组批与抽样

以相同的加工方式生产的同一班次连续生产的产品为一批，同批次出厂产品中随机抽取不少于16个最小包装进行检验，每批产品经检验合格后方可出厂。

7.2 检验分类

7.2.1 出厂检验

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

型式检验正常生产时每年进行1次，在有下列情况之一的亦应随机进行：

- a) 新产品投产时；
- b) 正式生产后，原料、生产工艺、生产环境有较大变化可能影响产品质量时；
- 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) 国家质量监督机构或主管部门提出进行型式检验要求时。

7.3 判定规则

检验结果全部合格时则判定该批产品合格。

型式检验项目如有一项不符合本标准，则应在同批产品中加倍抽样，对不符合项目进行复检，如仍不符合本标准，判该产品为不合格产品。

出厂检验如有一项不符合本标准，则应在同批产品中加倍抽样，如仍不符合本标准，判该批产品不合格。微生物指标不得复检。

8 标志、包装、运输、贮存与保质期

8.1 标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050的规定；包装储运标志应符合GB/T 191的规定。

8.2 包装

8.2.1 产品包装材料或容器应符合相关食品安全标准及有关规定，内包装物不得重复使用。

8.2.2 包装误差应按照国家相关规定执行。

8.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味，运输过程中应防雨、防潮，装卸时轻拿轻放，严禁与有毒、有异味、易污染的物品混装、混运。搬运时应轻拿轻放，不得抛摔。

8.4 贮存

产品应贮存于阴凉、通风、干燥、避光处，不得与对产品有污染的物品共同存放，产品码放应离地10cm以上，离墙20cm以上。

8.5 保质期

本产品保质期，根据包装及贮存温度不同，以具体包装标示为准。