

备案号：QB64/0545S-2023

Q/RDSW

宁夏润德生物科技有限责任公司企业标准

Q/RDSW 0014S-2023

枸杞酵素粉

2023-10-17 发布

2023-10-17 实施

宁夏润德生物科技有限责任公司 发布

前 言

本标准是按照GB/T 1.1《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/RDSW 0014S-2019《枸杞酵素粉》，与Q/RDSW 0014S-2019相比主要技术变化如下：
——更改了标准格式及术语。

本标准由宁夏润德生物科技有限责任公司提出。

本标准由宁夏润德生物科技有限责任公司负责起草。

本标准主要起草人：沈垚垚、郭佩佩。

本标准有效期五年。

枸杞酵素粉

1 范围

本标准规定了枸杞酵素粉的技术要求、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以酵素清汁、酵素渣为原料经过烘干或喷雾干燥，粉碎/不粉碎制作而成的粉剂。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7101 食品安全国家标准 饮料

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB/T 29602 固体饮料

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

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 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 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 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

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/T 191 包装储运图示标志

GB/T 10789 饮料通则（含第1号修改单）

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

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 生产用水应符合 GB 5749 的要求，并经净化处理。

3.1.2 其他原辅料：应符合相关食品安全标准和规定。

3.2 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	要 求	检 验 方 法
色泽	具有该产品应有的色泽	取 5g 左右的被测样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下观察其色泽和外观形态；按标签标示的冲调方法制备样品，倒入无色透明的容器中，在自然光下观察色泽，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无外来异物（GB 7101）
滋味、气味	具有该产品应有的滋味、气味，无异味、无异嗅	
状态	具有该产品应有的状态，无正常视力可见外来异物	

3.3 理化指标

应符合表2要求。

表2 理化指标

项 目	指 标	检 测 方 法
水分，（%）	≤ 7	GB 5009.3
果汁（浆）含量（质量分数）/%	≥ 10	GB/T 29602
总砷（以As计），（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.11
铅（以pb计），（mg/kg）	≤ 0.9	GB 5009.12

3.4 微生物指标

应符合表3要求。

表3 微生物指标

项 目	采样方案及限量				检测方法
	n	c	m	M	
菌落总数 (CFU/g)	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789. 2
大肠菌群 (CFU/g)	5	2	1	10	GB 4789. 3
霉菌 (CFU/g)	≤20				GB 4789. 15
致病菌 (沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出				GB 4789. 4/GB 4789. 5/GB 4789. 10

4 食品添加剂

食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定，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 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 组批与抽样

6.1.1 由生产企业的质量管理部门按照其相应的规则确定产品的批次。

6.1.2 每批产品中随机抽取至少12个最小独立包装（总净含量不少于500g），分别用作感官检验、理化指标检验、菌落总数、大肠菌群指标、净含量检验以及留样备用。

6.2 出厂检验

6.2.1 每批产品出厂前均由公司检验员按本标准进行批批检验合格，发给合格证方可出厂。

6.2.2 出厂检验项目为：感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群和净含量指标进行检验。

6.3 型式检验

一般情况下，型式检验每年进行一次，在有下列情况之一时，应进行型式检验：

- 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) 国家质量监督检验机构提出进行型式检验要求时。

6.4 判定规则

6.4.1 检验结果全部合格时，判定整批产品合格。若有三项以上（含三项）不符合本标准，直接判定整

批产品为不合格品。

6.4.2 检验结果中有不超过两项（含两项）不符合本标准时，可在同批产品中加倍抽样进行复检，以复检结果为准。若复检结果仍有一项不符合本标准，则判定整批产品为不合格品。

6.4.3 若微生物指标不合格时，不得复检。

7 标志、包装、运输和贮存

7.1 标志

7.1.1 预包装产品标签应符合GB 7718、GB 28050 的规定，并标注果汁含量。

7.1.2 包装储运图示应符合GB/T 191 的规定。

7.2 包装

7.2.1 包装材料与容器除应符合相关标准，还应符合GB/T 10789 的相应要求。

7.2.2 预包装产品净含量允许差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号的规定，检测方法按照JJF 1070 的规定执行。

7.3 运输和贮存

产品在运输过程中应避免日晒、雨淋、重压；产品应在清洁、避光、干燥、通风、无虫害、无鼠害的仓库内贮存；不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装运输或贮存。需冷链运输贮藏的产品，应符合产品标示的贮运条件。成品码放应离墙20cm以上、离地10cm以上，不得与有毒、有异味的物品混放。
