

Q/NWYS

宁夏微元素食品开发有限公司企业标准

Q/NWYS 0001S—2023

复合干果饮品

2023-10-24发布

2023-10-24实施

宁夏微元素食品开发有限公司 发布

前 言

本标准的卫生指标是按照GB 7101-2015 《食品安全国家标准 饮料》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》给出的规则起草。

本标准由宁夏微元素食品开发有限公司提出。

本标准由宁夏微元素食品开发有限公司负责起草。

本标准主要起草人： 董升元、朱海迪

本标准有效期五年。

复合干果饮品

1 范围

本标准规定了复合干果饮品的术语和定义、产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于3.1条所定义的复合干果饮品。

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 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 5835 干制红枣

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 12143 饮料通用分析方法

GB/T 12456 食品中总酸的测定

GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范

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

NY/T 2303 农产品等级规格 金银花

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 术语和定义

下列术语和定义适用于文件。

3.1

复合干果饮品

以一种或多种水果干如：干制红枣、山楂干、苹果干、杏干、乌梅干等水果干及水果干提取物为原料，配以一种或多种枸杞、菊花、桂花、玫瑰花、金银花、薄荷等辅料，经加工或煮制、调配、杀菌、灌装等工序制成的不同品种的复合干果饮品。

3.2

水果干提取物

水果干的水提取液或其浓缩液（粉）。

4 产品分类

以所用水果干的品种区分产品的种类。

5 技术要求

5.1 原料要求

- 5.1.1 生产用水应符合 GB 5749 标准要求，并经净化处理。
- 5.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 要求。
- 5.1.3 红枣应符合 GB/T 5835 要求。
- 5.1.4 枸杞应符合 GB/T 18672 要求。
- 5.1.5 金银花应符合 NY/T 2303 要求。
- 5.1.6 各种水果干及其他配料应无污染、无霉变，并应符合相关标准要求。

5.2 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 | 具有各自品种复合干果饮品应有的色泽，色泽正常 |
| 滋味气味 | 具有各自复合干果饮品应有的滋味与气味，无异味 |
| 组织状态 | 呈液态，允许有少量沉淀、无肉眼可见外来杂质 |

5.3 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 |
|------------------|------|
| 可溶性固形物（20℃折光计），% | ≥2.5 |
| 总酸（以乳酸计），g/L | ≥1.0 |

5.4 卫生指标

按GB 7101规定执行。

6 食品添加剂

- 6.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
- 6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12695的规定。

8 试验方法

8.1 感官检验:将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。

8.2 可溶性固形物按 GB/T 12143 中规定方法检验。

8.3 总酸按 GB/T 12456 规定方法检验。

8.4 卫生指标按 GB 7101 规定方法检验。

9 检验规则

9.1 组批与抽样

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。每批产品经检验合格后, 附有合格证方可出厂。

9.2 检验分类

9.2.1 出厂检验

出厂检验项目为净含量、感官指标、菌落总数、大肠菌群。

9.2.2 型式检验

每12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) 国家监管部门提出要求时。

9.3 判定

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。

10 标志、包装、运输、贮存

10.1 标志

标志应符合GB 7718和GB 28050 的规定。

10.2 包装

10.2.1 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。

10.2.2 外包装用纸箱装, 每箱总重量不得少于总净重。

10.3 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。搬运中应轻拿轻放，严禁抛摔。

10.4 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。

在上述条件下纸塑杯包装的产品保质期6个月，pp杯包装的产品保质期9个月，塑料瓶包装的产品保质期9个月，玻璃瓶包装的产品保质期9个月，易拉罐包装的产品保质期12个月。
