

# Q/NXQT

## 宁夏全通枸杞供应链管理股份有限公司企业

Q/NXQT 0032S-2022

---

### 黑枸杞汁及其饮料

2022-03-21 发布

2022-03-21 实施

---

宁夏全通枸杞供应链管理股份有限公司 发布

## 前 言

本标准的卫生指标是参考 GB7101-2015《食品安全国家标准 饮料》和 GB17325-2015《食品安全国家标准 食品工业用浓缩果蔬汁（浆）卫生标准》编写。

本标准的编写格式是按照 GB/T1.1-2009《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。

本标准代替了Q/NXQT 0032S—2020《黑果枸杞原浆》。

本标准与Q/NXQT 0032S—2020相比，主要变化如下：

——修订了范围及技术要求；

本标准主要起草人：王建平、雍跃文。

本标准有效期五年。

# 黑枸杞汁及其饮料

## 1 范围

本标准规定了黑枸杞汁及其饮料的产品分类、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、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以黑果枸杞干果为原料，经拣选、清洗、腹水、破碎、打浆（去籽）、超细微、调配或不调配、灌装封口、杀菌、包装等工序制成的（浊汁型）黑枸杞汁；

以黑枸杞汁为原料，经加水或不加水，调配或不调配、酶解或不酶解、过滤或不过滤、灌装、杀菌等工序制成不同类型的黑枸杞汁类饮料。

## 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/T 191 包装储运图示标志
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 7101 食品安全国家标准 饮料
- 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/T12143 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 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
- 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

根据生产工艺不同产品分以下两类：

a) 黑枸杞汁：以黑果枸杞干果为原料，经拣选、打粉、去籽、腹水、打浆、调配或不调配、灌装封口、杀菌、包装等工序制成的（浊汁型）黑枸杞汁；

b) 黑枸杞汁类饮料：以黑枸杞汁为原料，经加水或不加水，调配或不调配、酶解或不酶解、过滤或不过滤、灌装、杀菌等工序制成不同类型的黑枸杞汁类饮料。

## 4 技术要求

### 4.1 原料要求

4.1.1 黑枸杞干果应为采摘成熟适度黑枸杞干果，并符合食品安全相关规定和要求。

4.1.2 生产用水应符合 GB 5749 标准要求。

4.2 感官指标

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标		
产品类型	黑枸杞汁	黑枸杞汁类饮料	
		浊汁型饮料	清汁型饮料
色 泽	紫色或黑紫色		
气味、滋味	具有黑枸杞汁应有的滋味与气味，无异味。		
组织状态	产品呈浊状液体，含果肉；静置后允许有果肉分层现象。		不含果肉清亮液体，静止后允许有少量细腻的沉淀。
杂 质	无肉眼可见外来杂质。		

4.3 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		
产品类型	黑枸杞汁	黑枸杞汁类饮料	
		浊汁型饮料	清汁型饮料
可溶性固形物（20℃以折光计）/%	≥6		
总酸（以柠檬酸计）/%	≥0.3		

4.4 微生物指标

微生物按 GB 7101 规定方法检验。

5 食品添加剂

食品添加剂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 GB12695 的规定。

7 试验方法

7.1 感官指标

用感官方法检验。

7.2 理化检验

7.2.1 可溶性固形物

按 GB/T12143 规定方法检验。

7.2.2 总酸

按 GB/T 12456 规定方法检验。

### 7.3 微生物指标

#### 7.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法检验。

#### 7.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3规定的方法检验。

#### 7.3.3 霉菌、酵母菌

按GB 4789.15规定的方法检验。

#### 7.3.4 致病菌

分别按GB 29921 规定的方法检验。

### 8 检验规则

8.1 以同一班次连续性生产同一品种的产品为一批,在每批产品中随机抽取 500ml 并且不少于 6 个最小包装样品进行检验,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 出厂检验项目为感官指标、净含量、可溶性固形物、总酸、菌落总数、大肠菌群。

8.2.2 型式检验每年进行一次,在有下列情况下亦应随时进行:

- 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复检,以复检结果为准,微生物指标不合格不得复检。

### 9 标志、包装、运输、贮存

#### 9.1 标志

产品标签应符合GB 7718和GB 28050的规定,包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

#### 9.2 包装

9.2.1 内包装用符合食品卫生要求的容器盛装。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。

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一起存放。产品码放离地面 10cm 以上,离墙壁 20cm 以上。

#### 9.5 保质期

符合本标准规定条件下,自生产之日起,常温条件下储存,保质期为12个月;