

备案号：QB64/0112S-2022

Q/NXQT

宁夏全通枸杞供应链管理股份有限公司企业标准

Q/NXQT 0042S-2022

鲜枸杞饮品

2022-03-28 发布

2022-03-28 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》编写的。

本标准的卫生指标按照GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》确定。

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。

本标准主要起草人：王建平。

本标准有效期五年。

鲜枸杞饮品

1 范围

本标准规定了鲜枸杞饮品的技术要求、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。

本标准适用于以枸杞原汁为原料，添加肉苁蓉、黄芪、灵芝中的一种或多种药食同源食材经调配、灌装、灭菌等工艺精制而成的鲜枸杞饮品。

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 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 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 饮料企业良好生产规范

GB 7101 食品安全国家标准 饮料

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检测规则

宁夏回族自治区市场监督管理厅、宁夏回族自治区卫生健康委员会 宁市监发[2022]29号《关于开展肉苁蓉等按照传统既是食品又是中药材物质管理试点工作的通知》

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 肉苁蓉、黄芪、灵芝：应符合国家标准、相关食品安全标准及宁市监发[2022]29号《关于开展肉苁蓉等按照传统既是食品又是中药材物质管理试点工作的通知》的规定和要求。

3.1.2 枸杞原汁应符合宁夏全通枸杞供应链管理股份有限公司 Q/NXQT 0004S-2022 规定。

3.1.3 生产用水应符合 GB 5749 标准要求，并经过净化处理。

3.2 感官指标

应符合表1规定。

表1 感官指标

项 目	要 求
-----	-----

色 泽	橘红色或深橘红色。
滋味和气味	具有鲜枸杞汁经杀菌后应有的滋味与气味，无异味。
组织和形态	产品呈混浊状，静置后允许有沉淀分层现象；
杂 质	无肉眼可见外来杂质。

3.3 理化指标

应符合表2规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
可溶性固体物20℃（以折光计）/（%）	≥13.0
总酸（以柠檬酸计）/（g/100mL）	≥0.3

3.4 卫生指标

卫生指标应符合GB 7101 的规定。

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量应符合 GB2760 有关规定。

4.2 食品添加剂的使用品种和使用量应符合 GB2760 规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 规定。

6 试验方法

6.1 感官指标用感官方法检验。

6.2 净含量按照 JJF 1070 规定方法检验。

6.3 可溶性固体物按 GB/T 12143 规定的方法检验。

6.4 总酸按 GB/T 12456 规定方法检验。

6.5 卫生指标按 GB 7101 规定方法检验。

7 检验规则

7.1 由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 进行检验。每批产品须经质检部门检验合格后方可出厂。

7.2 检验分出厂检验和型式检验。

7.2.1 出厂检验项目为感官指标、可溶性固体物、总酸、净含量。

7.2.2 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。

7.3 检验如有不合格项目时, 可在同批产品中加倍抽样并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。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

符合 GB 7718 和 GB 28050 的要求。

8.2 包装

8.2.1 内包装用符合食品卫生要求的无菌复合袋, 定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令(2005)第75号的规定。

8.2.2 外包装用铁桶装, 每桶总重量不得少于总净重。

8.3 运输

8.3.1 运输车应清洁卫生, 不得与有毒有害及有异味的物品一起运输。

8.3.2 运输过程中须防日晒、雨淋, 避免强烈震荡。

8.3.3 搬运、装卸时应轻拿轻放, 不得抛摔。

8.4 贮存

应存放于清洁、阴凉、干燥的库房中, 严防日晒、雨淋, 不得与腐蚀性、有毒、有异味物品存放在一起; 常温储存。

在上述条件下保质期为18个月。
