

备案号：QB64/0091S-2019

# Q/GQJT

## 宁夏枸杞企业（集团）公司企业标准

Q/GQJT 0003S—2019

---

### 枸杞咖啡

2019-04-08 发布

2019-04-08 实施

---

宁夏 枸杞企业（集团）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》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》编写的。

本标准由宁夏枸杞企业（集团）公司提出。

本标准由宁夏枸杞企业（集团）公司负责起草。

本标准主要起草人：刘平 叶贵仙。

本标准有效期五年。

# 枸杞咖啡

## 1 范围

本标准规定了枸杞咖啡的技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、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粉、速溶咖啡、植脂末、乳粉、蜂蜜粉等为原料，加入或不加白砂糖，经加工制成的普通型固体饮料枸杞咖啡。

## 2 规范性应用文件

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 317 白砂糖

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

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 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 19644 食品安全国家标准 乳粉

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通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 白砂糖应符合 GB 317 要求。

3.1.2 乳粉应符合 GB 19644 要求。

3.1.3 枸杞粉、速溶咖啡、植脂末、蜂蜜粉等符合有关标准要求。

### 3.2 感官指标

感官指标应符合表 1 规定。

感官指标应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	指 标
色泽	具有枸杞咖啡应有的自然色泽，色泽正常
组织形态	颗粒及粉末混合状，无结块，无肉眼可见外来杂质
滋味气味	具有枸杞咖啡应有的滋味与气味，冲溶后有咖啡香气，无异味

### 3.3 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
水分/(%减压干燥法)	≤5.0
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤0.5
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤1.0

### 3.4 微生物限量

微生物限量应符合 GB 7101 的规定

## 4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量应符合相应标准和有关规定。

4.2 食品添加剂的使用品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

5 生产加工过程中的卫生要求  
应符合 GB 14881 规定。

## 6 试验方法

6.1 感官指标用感官检验。

6.2 水分按 GB 5009.3 规定方法检验。

6.3 总砷按 GB 5009.11 规定方法检验。

6.4 铅按 GB 5009.12 规定方法检

6.5 微生物限量按 GB 7101 规定方法检验。

## 7 检验规则

7.1 以每个班次生产的产品为一批，在每批产品中随机抽样 16 个最小包装产品（总量不少于 1000g）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。

7.2 检验分出厂检验和型式检验。

7.2.1 出厂检验项目为净含量、感官指标、水分、菌落总数、大肠菌群。

7.2.2 型式检验每 6 个月进行 1 次，在下列情况之一时亦应随时进行：

- 1)新产品投产时；
- 2)正式生产后，原料、工艺有较大变化时；
- 3)产品长期停产后，恢复生产时；
- 4)出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- 5)国家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，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。但微生物检验不合格时不得复检。

## 8 标志、包装、运输、贮存

## 8.1 标志

标志应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

## 8.2 包装

8.2.1 内包装用符合食品卫生要求的包装材料装，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。 1)8.2.2 外包装用纸箱装，每箱总重量不得少于总净重。

## 8.3 运输

8.3.1 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。

8.3.2 运输过程中应防止日晒、雨淋、重压。

## 8.4 贮存

1)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共同存放。产品码放应离地面 10cm 以上，离墙壁 20cm 以上。

2)在上述条件下保质期为 24 个月。





