

备案号：QB64/0085S-2021

Q/RDSW

宁夏润德生物科技有限责任公司企业标准

Q/RDSW 0019S-2021

风味枸杞干果

2021-03-11 发布

2021-03-11 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/T1.1-2009《标准化工作指导则第1部分：标准的结构和编写》编写的。

本标准有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

本标准有效期五年。

风味枸杞干果

1 范围

本标准规定了风味枸杞干果的技术要求、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干果（冻干枸杞/烘干枸杞等）为原料。经色选、拣选、灭菌/不灭菌，添加/不添加辅料，涂挂/不涂挂，包衣/不包衣，干燥/不干燥等主要工艺加工制成的风味枸杞干果。

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 317 白砂糖

GB 2716 食用植物油卫生标准

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 9678.2 食品安全国家标准 巧克力、代可可脂巧克力及其制品

GB/T 19343 巧克力及巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品

GB 19646 食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油

GB/T 31120 糖果术语

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

GB/T 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5794 生活饮用水卫生标准

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸

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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 18672 枸杞

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

NY/T 1051 绿色食品 枸杞及枸杞制品

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 枸杞干果应新鲜无腐烂、无霉变、无虫害，并符合 GB/T 18672 的规定。

3.1.2 其他原辅料应符合相关的要求。

3.2 感官指标

应符合表 1 的规定。

表1 感官指标

项 目	指 标	检验方法
形状	外部涂挂/不涂挂，包衣/不包衣。不涂挂/不包衣，果子纺锤形，接近枸杞鲜果的外形。涂挂/包衣后，具有相应形态。	取一定量混合均匀的被测样品置 50ml 无色透明烧杯中，在自然光下观察色泽，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无异物。
杂质	无正常视力可见的外来异物。	
组织	蜂窝状组织结构，添加/不添加具有特定颜色的不均匀的风味层，袋内有些许风味层小块或粉末。常温下呈固体或半固体状态。	
色 泽	不涂挂/不包衣，果子橙红色、部分或者局部泛白，涂挂/包衣，果子具有特定颜色的不均匀的风味层。	
滋味气味	味甜，具有本品应有的滋味与气味，无异味。	

3.3 理化指标

应符合表2要求。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法	
水分，(g/100g)	≤	8.0	GB 5009.3 减压干燥法或蒸馏法
枸杞多糖/(g/100g)	≥	3.0	GB/T 18672 附录A
总糖(以葡萄糖计)，(g/100g)	≥	24.8	GB/T 18672 附录B
铅(以Pb计)，(mg/kg)	≤	1.0	GB/T 5009.12
二氧化硫(SO ₂)，(mg/kg)	≤	50	GB 5009.34

3.4 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3.5 微生物指标

致病菌限量应符合 GB29921 的规定。

4 食品添加剂

- 4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
- 4.2 食品添加剂的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 净含量及允许短缺量

按照JJF 1070 规定方法检验，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。

7 检验规则

7.1 以同一班次生产的产品为一批，从同批产品中随机抽取 1%，每批抽取样品为 16 个最小包装（总量不少于 500g）进行检验，每批产品须经质检部门检验合格后出具检验报告后方可出厂。

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、净含量、水分。

7.2.2 型式检验每 12 个月进行 1 次，在有下列情况之一时亦随时进行：

- 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。但微生物指标不合格时不得复检。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

8.1.1 标签应符合GB 7718、GB 28050的规定。

8.1.2 包装储运图示应符合GB/T 191的规定。

8.2 包装

8.2.1 内包装容器（瓶或袋）应用干燥、清洁、无异味并符合国家食品卫生要求的包装材料。

8.2.2 外包装用纸箱装，应符合GB/T 6543的规定。每箱总重量不得少于总净重。

8.2.3 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。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应保持清洁、卫生，不得与有毒、有害、有异味的物品混装运输。

8.3.2 搬运时应轻拿轻放，避免日晒、雨淋、受潮、冰冻，严禁扔摔、撞击。

8.4 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。

在上述条件下保质期为12个月。
