

Q/ JYSW

陕西玖源生物科技有限公司企业标准

Q/ JYSW 0003S—2023

枸杞粉（固体饮料）



Q/610000-16669S-2023
备案日期 20231008

2023-09-10 发布

2023-10-01 实施

陕西玖源生物科技有限公司 发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由陕西玖源生物科技有限公司提出。

本文件起草单位：陕西玖源生物科技有限公司。

本文件主要起草人：谢家仓、李小勇。

本文件批准人：李小勇。

本文件属首次发布。



枸杞粉（固体饮料）

1 范围

本文件规定了枸杞粉（固体饮料）的技术要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输及贮存。

本文件适用于以枸杞为原料，以黄糊精为辅料，经预处理、水提、浓缩、干燥、粉碎、过筛、混匀、包装而成的枸杞粉（固体饮料）。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中：注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；凡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/T191	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 2761	食品安全国家标准	食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准	食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准	食品中农药最大残留限量
GB 4789.1	食品安全国家标准	食品微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准	食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准	食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准	食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.15	食品安全国家标准	食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 5009.3	食品安全国家标准	食品中水分的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
GB 5749	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箱	
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 10004	包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合	
GB 12695	食品安全国家标准	饮料生产卫生规范
GB/T 14187	包装容器 纸桶	
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
GB/T 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋	
GB 29921	食品安全国家标准	预包装食品中致病菌限量
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则	
BB/T 0039	商品零售包装袋	
	国家市场监督管理总局令[2023]第70号《定量包装商品计量监督管理办法》	
	《中华人民共和国药典》2020年版	

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.2 枸杞：应符合 GB/T 18672 或《中华人民共和国药典》2020 年版的规定。

3.1.3 黄糊精：应符合附录 A 的规定。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色泽	棕色至棕黄色，均匀一致。
滋味、气味	具有枸杞特有的滋味、气味，无异味、无异嗅。
状态	粉末状，疏松，无结块。无正常视力可见外来异物。
冲调性	溶解后澄清，允许有轻微浑浊和沉淀，无刺激、焦糊及其他异味。

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分/ (g/100g)	≤ 7.0
多糖/ (g/100g)	≥ 20.0
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 1.0

3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

项 目	限 量			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0/25g	-
菌落总数	5	2	10000 CFU/g	50000 CFU/g
大肠菌群	5	2	10 CFU/g	95 CFU/g
霉菌	≤		50 CFU/g	

3.5 净含量允差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

3.6 原料及食品添加剂

3.6.1 原料及食品添加剂均符合国家法律、法规及有关规定。

3.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6.3 保证不使用和添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可之外的任何物质。

3.7 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

3.8 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

3.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12695的规定。

4 检验方法

4.1 感官要求

取5g左右的被测样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下观察其色泽和外观形态；按标签标识的冲调方法制备样品，倒入无色透明的容器中，在自然光下观察色泽，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无外来异物。

4.2 理化指标

4.2.1 水分：按 GB 5009.3 执行。

4.2.2 多糖：按附录 B 规定的方法执行。

4.2.3 铅：按 GB 5009.12 执行。

4.3 微生物限量

4.3.1 样品的采样及处理：按 GB 4789.1 执行。

4.3.2 沙门氏菌：按 GB 4789.4 执行。

4.3.3 菌落总数：按 GB 4789.2 执行。

4.3.4 大肠菌群：按 GB 4789.3 执行。

4.3.5 霉菌：按 GB 4789.15 执行。

4.4 净含量允差：按 JJF 1070 执行。

5 检验规则

5.1 组批和抽样

以同一次投料，同一班次生产的同品种、同一规格的产品为一批。在每批产品中随机进行抽样，抽样基数不少于200袋，抽样数量为18袋，分成两份，一份检验，一份备查。

5.2 出厂检验

5.2.1 每批产品应由公司的质检部门按本文件的规定进行检验，检验合格并签发合格证后方可出厂。

5.2.2 出厂检验项目为：感官要求、净含量允差、水分、菌落总数、大肠菌群。

5.3 型式检验

5.3.1 型式检验项目为本文件 3.2-3.5 的全部项目。

5.3.2 正常生产时每年进行一次型式检验，有下列情况之一也应进行：

- a) 新产品投产时；
- b) 产品停产半年后，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。

5.4 判定规则

5.4.1 检验结果全部项目符合本文件规定时，判该批产品为合格品。

5.4.2 检验项目有不合格项目，可以从该批产品中加倍抽取样品复检，若复检结果仍有一项指标不合格，则判定该批产品不合格。微生物限量指标有一项不合格，则判该批产品不合格，微生物限量指标不得复检。

6 标签、标志、包装、运输及贮存

6.1 标签、标志

6.1.1 标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味、符合相应国家食品安全标准的要求。产品包装用塑料袋或铝箔复合膜应符合 GB/T 28118 或 GB/T 10004 或 BB/T 0039 的规定，产品包装用瓦楞纸箱或纸桶应符合 GB/T 6543 或 GB/T 14187 的规定。

6.2.2 销售包装应完整、严密、无破损。

6.3 运输

在运输过程中应轻装轻卸、注意防雨、防晒、防挤压、防污染，运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染，不得与有毒、有害、有异味物品混装混运。

6.4 贮存

产品应贮存于成品库内，不得直接接触地面、墙面，堆码高度不得高于8个外包装箱的高度，仓库应有防鼠、防尘、防潮设施，并不得与有毒有害物质混放。

在规定的贮运条件下，产品在包装完好和未经启封的情况下，保质期为24个月。



附 录 A

(规范性附录)
黄糊精的质量要求

A.1 目的

建立黄糊精原料内控质量标准，确保产品质量。

A.2 适用范围

适用于公司黄糊精原料的检验与质量控制。

A.3 质量要求

A.3.1 感官要求

应符合表A.1的规定。

表 A.1 感官要求

项 目	指 标
色泽	浅黄色至黄棕色
滋味和气味	具有黄糊精特有的滋味和气味，无腐烂、无霉变、无虫蛀、无异味
组织形态	呈粉末状或结晶状态
杂质	无肉眼可见外来杂质

A.3.2 理化指标

应符合表A.2的规定。

表 A.2 理化指标

项 目	指 标
还原糖含量（以葡萄糖，干基计）/（g/100g）	≤ 18
干燥失重/（g/100g）	≤ 13.0
硫酸灰分/（g/100g）	≤ 0.5
氯化物（以Cl ⁻ 计）/（g/100g）	≤ 0.3
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.45
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤ 0.5
二氧化硫残留量/（g/kg）	≤ 0.04
pH值	2-8

附 录 B

(规范性附录)
多糖的检验方法

B.1 对照品溶液的配制

取无水葡萄糖对照品25mg，精密称定，置250mL量瓶中，加水适量溶解，稀释至刻度，摇匀，即得（每1mL中含无水葡萄糖0.1mg）。

B.2 标准曲线的制备

精密量取对照品溶液0.2mL、0.4mL、0.6mL、0.8mL、1.0mL，分别置20mL具塞试管中，分别加水补至1.0mL，各加入5%苯酚溶液1mL，摇匀，迅速精密加入硫酸5mL，摇匀，放置10分钟，置30℃水浴中保温20min，取出，迅速冷却至室温，以相应的试剂为空白，照紫外-可见分光光度法（通则0401），在490nm的波长处测定吸光度，以吸光度为纵坐标，浓度为横坐标，绘制标准曲线。

B.3 测定法

取本品粗粉（过20目筛）约0.5g，精密称定，置于50mL具塞离心管内，用5mL水湿润样品，缓慢加入20mL无水乙醇，同时使用涡旋振荡器振摇，使混合均匀，置超声提取器中超声提取30min，提取结束后，于4000r/min离心10min，弃去上清液，不溶物用10mL80%乙醇洗涤，离心。用水将上述不溶物转移入圆底烧瓶，加50mL蒸馏水，装上磨口的空气冷凝管，于沸水浴中提取2小时。冷却至室温，过滤，将上清液转移至100mL容量瓶中，残渣洗涤2次~3次，洗涤液转移至容量瓶中，加水定容，混匀，此溶液为样品测定液。精密量取1mL测定液，于20mL具塞试管中，照标准曲线的制备项下的方法，自“各精密加入5%苯酚溶液1mL”起，依法测定吸光度，从标准曲线上读出供试品溶液中含葡萄糖的含量（mg），同时做空白试验。

B.4 计算

样品中多糖含量以质量分数 ω 计，单位以克每百克（g/100g）表示，按以下公式计算：

$$\omega = \frac{m_1 \times V_1}{m_2 \times V_2} \times 0.9 \times 10^{-4}$$

式中：

m_1 ——从标准曲线上查得样品测定液中葡萄糖含量，单位为微克（ μg ）；

m_2 ——样品重量，单位为克（g）；

V_1 ——样品定容体积，单位为毫升（mL）；

V_2 ——比色测定时所移取样品测定液的体积，单位为毫升（mL）；

0.9——葡萄糖换算成葡聚糖的校正系数。