



411039S-2023



河南邦瑞特实业有限公司企业标准

Q/HBRT 0031S-2023

黑芝麻核桃桑葚黑枸杞固体饮 料

2023-04-29 发布

2023-04-29 实施

河南邦瑞特实业有限公司 发布

前 言

本标准的附录A为规范性附录

本标准由河南邦瑞特实业有限公司提出。

本标准主要起草单位：河南邦瑞特实业有限公司。

本标准主要起草人：苏爱民。

HN

QB

黑芝麻核桃桑葚黑枸杞固体饮料

1 范围

本标准规定了黑芝麻核桃桑葚黑枸杞固体饮料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黑芝麻、核桃仁、桑葚、黑枸杞、黑豆、黑米、燕麦、山药、魔芋、葡萄糖为原料，经烘焙、粉碎、混合、分装、包装而成的黑芝麻核桃桑葚黑枸杞固体饮料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 黑芝麻应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.2 黑枸杞应符合 Q/QLXM0006S的规定，见附录A。

2.1.3 黑豆应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.4 黑米应符合NY/T 832的规定。

2.1.5 桑葚应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.6 核桃仁应符合GB 19300的规定。

2.1.7 燕麦应符合NY/T 892的规定。

2.1.8 山药应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.9 魔芋应符合NY/T 2981的规定。

2.1.10 葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。

2.1.11 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	粉末状	取试样2袋置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察性状、色泽和杂质；闻其气味，用温开水冲泡后，品其滋味。
色泽	具有本品固有的色泽	
滋味、气味	具有本品特有的滋味及气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 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	检验方法
水分, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.3
总砷（以As计）, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
脲酶试验		阴性	GB/T 5009.183
注：铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ³	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌，CFU/g	≤	50			GB 4789.15
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881和GB 12695 的规定。

2.7 其他要求

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定；污染物限量应符合GB 2762的规定；农药残留限量应符合GB 2763的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

附录 A:

备案号: QB64/0029S-2019

Q/QLXM

银川杞里香商贸有限公司企业标准

Q/QLXM 0006S—2019

黑枸杞（黑果枸杞）

2019-01-29 发布

2019-01-29 实施

银川杞里香商贸有限公司

发布

前 言

本标准的卫生指标是按照GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和GB 2763-2016 《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》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。

本标准由银川杞里香商贸有限公司提出。

本标准由银川杞里香商贸有限公司负责起草。

本标准主要起草人：杨威 欧阳国乾。

本标准有效期五年。

黑枸杞（黑果枸杞）

1 范围

本标准规定了黑枸杞（黑果枸杞）的术语和定义、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。

本标准适用于以成熟的黑果枸杞为原料，经清理、干燥、拣选、包装制成的干黑枸杞（黑果枸杞）。

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 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 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- 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/T 5009.20 食品中有机磷农药残留量的测定
- 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/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
- 保健食品检验与评价技术规范（2003版）
- 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 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 黑枸杞

为茄科植物黑果枸杞的干燥成熟果实，黑枸杞又称黑果枸杞。

3.2 不完善粒

破碎粒、未成熟粒尚有使用价值的黑果枸杞为不完善粒。

3.3 未成熟粒

颜色较淡，与正常黑果枸杞明显不同的颗粒。

3.4 破碎粒

失去部分达颗粒体积三分之一以上的颗粒。

3.5 无使用价值颗粒

Q/QLXM 0006S-2019

虫蛀粒、霉变粒为无使用价值的颗粒。

3.6 虫蛀粒

被虫蛀的颗粒。

3.7 霉变粒

发霉、变质的颗粒。

3.8 杂质

黑果枸杞果、柄以外的物质。

4 技术要求

4.1 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
外观形状	黑色或紫黑色类圆形小颗粒状，颗粒大小基本一致
滋味、气味	具有黑枸杞（黑果枸杞）应有的滋味和气味，无异味
不完善粒，%	≤5.0
无使用价值颗粒	不允许有
杂 质	无肉眼可见外来杂质

4.2 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，%	≤13.0
灰分，%	≤9.0
总糖（以葡萄糖计），%	≥20.0
原花青素，g/100g	≥1.0

4.3 卫生指标

卫生指标应符合表3的规定。

表3 卫生指标

项 目	指 标
铅（以Pb计），mg/kg	≤2.0
总砷（以As计），mg/kg	≤1.0
敌敌畏，mg/kg	≤0.2
乐果，mg/kg	≤1.0
致病菌（指沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）	不得检出

5 食品添加剂

- 5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
- 5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 试验方法

- 7.1 感官指标用感官检验。
- 7.2 水分按照 GB 5009.3 规定的方法中减压干燥法测定。
- 7.3 原花青素按保健食品检验与评价技术规范中保健食品（2003 版）“保健食品中原花青素的测定”中规定的方法测定。
- 7.4 总糖按 GB/T 18672 附录 B 规定的方法测定。
- 7.5 灰分按 GB 5009.4 规定的方法测定。
- 7.6 总砷按 GB/T 5009.11 规定的方法检验。
- 7.7 铅按 GB 5009.12 规定的方法检验。
- 7.8 敌敌畏、乐果按 GB/T 5009.20 规定的方法检验。
- 7.9 致病菌按 GB 4789.4、GB4789.10 规定的方法检验。

8 检验规则

8.1 组批

以同批原料，同一班次生产包装的产品为一批。

8.2 抽样

在每批产品中随机抽取0.5kg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。

8.3 检验分类

- 8.3.1 出厂检验项目为感官指标、净含量、水分。
- 8.3.2 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，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。

8.4 判定规则

Q/QLXM 0006S-2019

检验如有不合格的项目，可从该批产品中加倍抽取样品进行复检，以复检结果为准。微生物指标不合格时，不得复检。

9 标志、包装、运输、贮存

9.1 标志

标志应符合GB 7718和GB 28050的规定。

9.2 包装

9.2.1 内包装用符合食品安全要求的材料包装，包装定量允许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。

9.2.2 外包装为纸箱包装，每箱总重量不得低于总净重。

9.3 运输

9.4 运输工具应使用食品专用车，应清洁、卫生，不得与有毒、有害、有异味的物品混装。

9.5 运输过程中应防止日晒、雨淋、重压。

9.6 贮存

应贮存于阴凉、通风、干燥、避光处，不得与有毒、有害、有异味的物品混放，产品码放应离地面10cm以上、墙壁20cm以上。

在上述条件下，本产品保质期为12个月。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以黑芝麻、核桃仁、桑葚、黑枸杞、黑豆、黑米、燕麦、山药、魔芋、葡萄糖为原料，经烘焙、粉碎、混合、分装、包装而成的黑芝麻核桃桑葚黑枸杞固体饮料。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》、GB/T 29602《固体饮料》的要求制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。

H N

河南邦瑞特实业有限公司

Q B