

企业标准主要内容对比情况

标准名称（标准号）	企业标准	相同产品或同类产品国家标准	相同产品或同类产品地方标准（包括本地和其他地方）	相同产品或同类产品国际和国外标准
标准名称（标准号）	沙棘原浆(Q/JZZY 0007S-2021)	果蔬汁及其饮料 GB/T 31121-2014		
原料要求	沙棘果沙棘 (<i>Hippophae rhamnoides</i> L. subsp. <i>sinensis</i> Rousi); 应符合 GB/T 23234 的规定, 农残应符合 GB2763 的规定	原料应新鲜、完好, 并符合相关法规和国家标准等。可使用物理方法和有关法规允许的适当方法(包括采收后表面的处理) 维持完好状态的水果、蔬菜或干制水果、蔬菜。其他原辅料应符合相关法规和国家标准等。		
食品添加剂品种和使用量	无	食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。		
生产工艺要求	应符合 GB 14881 的规定	本标准适用于以水果和(或)蔬菜(包括可食的根、茎、叶、花、果实)等为原料, 经加工或发酵制成的液体饮料。		
终产品要求	感官指标	具有所标示的该种(或几种)水果、蔬菜制成的汁液(浆)相符的色泽, 或具有与添加成分相符的色泽。		
	色泽	呈黄色或黄褐色		
	滋味与气味	有沙棘果特有的气味和滋味		

		<p>味, 无异味</p> <p>水果、蔬菜制成的汁液(浆)相符的滋味和气味, 或具有与添加成分相符合的滋味和气味; 无异味。</p>																															
	<p>状态</p> <p>杂质</p>	<p>均匀混浊液体, 允许有少量果肉沉淀和果油漂浮</p> <p>无外来可见杂质</p>	<p>未作具体规定</p> <p>无外来可见杂质</p>																														
	<p>可溶性固形物, %</p>	<p>≥10.0</p>	<p>≥10.0</p>																														
	<p>理化指标</p>	<p>维生素C, mg/100ml</p> <p>铅(以Pb计), mg/L</p> <p>总酸(以柠檬酸计)</p>	<p>≥200</p> <p>≤0.05</p> <p>≥2.0</p>																														
	<p>微生物指标</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">项目</th> <th colspan="4">采集方案及限量</th> </tr> <tr> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>菌落总数</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10²</td> <td>10⁴</td> </tr> <tr> <td>大肠菌群</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>1</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>沙门氏菌</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>金黄色葡萄球菌</td> <td>5</td> <td>1</td> <td>10²</td> <td>10³</td> </tr> </tbody> </table>	项目	采集方案及限量				n	c	m	M	菌落总数	5	2	10 ²	10 ⁴	大肠菌群	5	2	1	10	沙门氏菌	5	0	0	-	金黄色葡萄球菌	5	1	10 ²	10 ³	<p>/</p>	
项目	采集方案及限量																																
	n	c	m	M																													
菌落总数	5	2	10 ²	10 ⁴																													
大肠菌群	5	2	1	10																													
沙门氏菌	5	0	0	-																													
金黄色葡萄球菌	5	1	10 ²	10 ³																													
<p>其他内容</p>	<p>无</p>																																
<p>修订、变更或修改内容</p>	<p>无</p>																																

本备案单位保证所备案的企业标准符合以下基本要求：（确认后在各项前的□内打“√”）

- 1.以本企业标准为依据生产的食品符合食品安全法及相关法规规定的要求。
- 2.所提交的备案标准内容符合食品安全法及相关法规规定的要求。
- 3.食品原料符合相关质量安全要求，未使用非食品原料，未添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。
- 4.未使用未经批准的新的食品原料和食品添加剂。食品添加剂的使用量、使用范围符合相应国家标准的规定。
- 5.生产工艺安全可靠，不会对食品产品造成危害人体健康的污染。
- 6.用于食品的包装材料和容器、工具和设备、洗涤剂 and 消毒剂符合相应国家标准的规定。
- 7.如为专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品，其营养成分符合相应食品安全国家标准的规定。

其他需要说明的问题：

青海省食品安全企业标准编制明

标准名称	沙棘原浆	标准主要起草人	李访瑞、李一年
<p>标准概况（包括标准的制定目的，主要编制过程）</p> <p>目的：本标准是在国家尚无该产品相关国家标准、行业标准的情况下，为保证产品质量，指导企业生产，根据标准化法、产品质量法、食品安全法及相关法律法规，制定本标准。</p> <p>本标准适用于以沙棘纯果为原料，经清洗、榨汁、过滤、灭菌、灌装等工艺制成的沙棘原浆。</p> <p>公司确定配方、生产工艺过程后，标准起草人收集并分析了相关法规、规章及国家标准、行业标准资料，初步确定了产品的技术要求项目，拟定了标准值，通过对试制的具体代表性样品进行检测，再参考国家、行业有关标准的基础上编写了该企业标准草案。经征求有关食品安全、食品工程等专家意见后对标准进行了修改，经企业审批通过。</p>			
<p>标准主要内容的确定依据（如技术指标、参数、公式、性能要求、试验方法等统计数据）</p> <p style="text-align: center;">详见附页说明</p>			
<p>与有关法律、法规和强制性标准的关系</p> <p>本标准的编写格式符合 GB/T1.1-2020《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。</p> <p>本标准参照了国家标准 GB/T 31121《果蔬汁类及其饮料》。</p> <p>本标准的检验方法采用相应国家标准的规定。</p>			
<p>本标准低于国家（行业、地方）推荐性标准的原因</p> <p style="text-align: center;">无</p>			

附件说明

标准主要内容确定依据（如技术指标、参数、公示、性能要求、试验方法等统计数据）



1.原辅料要求

沙棘果 (*Hippophae rhamnoides L.subsp.sinensis Rousi*),应符合 GB/T 23234 中鲜果的要求，农残应符合 GB2763 的规定。

2.食品添加剂使用情况

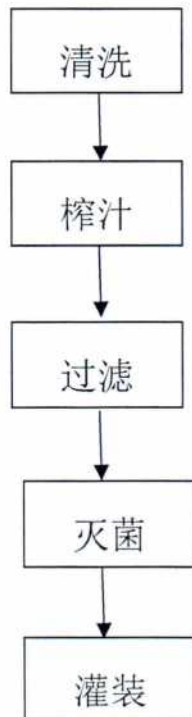
无

3.生产工艺

3.1 制作方法

以沙棘纯果为原料，经清洗、榨汁、过滤、灭菌、灌装等工艺制成

3.2 工艺流程图



3.3 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4.企业标准比较情况说明

本标准参照 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB/T 31121《果蔬汁类及其饮料》、GB/T 18672《枸杞》等标准制定。本标准限量均按实验数据验证所得。

5.产品检验指标及检验方法

5.1 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项目	要求
色泽	呈黄色或黄褐色
滋味、气味	有沙棘果特有的气味和滋味，无异味
状态	均匀混浊液体，允许有少量果肉沉淀和果油漂浮
杂质	无外来可见杂质

5.2 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标
可溶性固形物，%	≥ 10.0
总酸（以柠檬酸计），%	≥ 2.0
维生素 C，mg/100ml	≥ 200
铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.05

5.3 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采集方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/ (CFU/g)	5	2	10 ²	10 ⁴
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	1	10
沙门氏菌	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌/ (CFU/g)	5	1	100	1000
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。				

5.4 净含量

符合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》要求，并按 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则进行检测。

Q/JZZY

青海晶珠中药饮片有限公司企业标准

Q/JZZY 0007S—2021



沙棘原浆

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

青海晶珠中药饮片有限公司 发布

前 言

本标准的编写格式符合GB/T1.1-2020《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。

本标准由青海晶珠中药饮片有限公司提出。

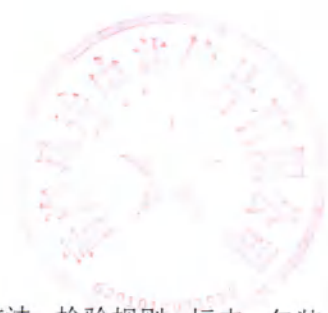
本标准起草单位：青海晶珠中药饮片有限公司。

本标准主要起草人：李访瑞、李一年

本标准于2021年XX月XX日由青海晶珠中药饮片有限责任公司负责人李访瑞批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2021年XX月XX日首次发布

沙棘原浆



1 范围

本标准规定了沙棘原浆的技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮运和保质期。

本标准适用于以沙棘纯果为原料，经清洗、榨汁、过滤、灭菌、灌装等工艺制成的沙棘原浆。

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/T 325.2	包装容器、钢桶
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 食用中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4789.2	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 4789.10	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 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.86	食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定
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 12143	饮料通用分析方法
GB/T 12456	食品中总酸的测定
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 19741	液体食品包装用塑料复合膜、袋
GB/T 23234	中国沙棘果实质量等级
GB/T 31121	果蔬汁类及其饮料
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准 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
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 原辅料要求

3.1.1 沙棘果：应符合 GB/T 23234 沙棘（*Hippophae rhamnoides* L. subsp. *sinensis* Rousi）的规定。

3.2 感官要求

应符合表1规定。

表1 感官要求

项目	要求
色泽	呈黄色或黄褐色
滋味、气味	有沙棘果特有的气味和滋味，无异味
状态	均匀混浊液体，允许有少量果肉沉淀和果油漂浮
杂质	无外来可见杂质

3.3 理化指标

应符合表2规定。

表2 理化指标

项目	指标
可溶性固形物，% \geq	10.0
总酸（以柠檬酸计），% \geq	2.0
维生素 C，mg/L \geq	1500
铅（以 Pb 计），mg/L \leq	0.05

3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项目	采集方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10 ²	10 ⁴
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	1	10
沙门氏菌	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	1	100	1000
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1				

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》。

3.6 污染物限量及农药残留量限量

3.6.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3.6.2 农药残留量应符合 GB 2763 的规定。

3.7 生产过程中卫生要求

应符合GB 14881的规定。



4 试验方法

4.1 感官要求

取样品约250ml置于清洁、干燥的烧杯中，用目测法首先观察其色泽、杂质、组织形态，然后品尝其滋味，嗅其味。

4.2 理化指标

4.2.1 可溶性固形物：按 GB 12143 规定的方法测定。

4.2.2 总酸：按 GB/T 12456 规定的方法测定。

4.2.3 维生素 C：按 GB 5009.86 规定的方法测定。

4.2.4 铅：按 GB 5009.12 规定的方法测定。

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 菌落总数：按 GB 4789.2 规定的方法测定。

4.3.3 大肠菌群：按 GB 4789.3 规定的方法测定。

4.3.4 沙门氏菌：按 GB 4789.4 规定的方法测定。

4.3.5 金黄色葡萄球菌：按 GB 4789.10 规定的方法测定。

4.4 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

5 检验规则

5.1 组批及抽样

5.1.1 组批

同一原料、同一生产线、同一班次、同一规格完成全部生产程序并包装完好的产品为一组批。

5.1.2 抽样

抽样基数不得少于200个包装，抽样数量为18个包装，样品分为2份，1份检验，1份备查。

5.2 出厂检验

5.2.1 产品由生产厂质量检验部按本标准进行检验，每批产品均要进行出厂检验，检验合格后方可出厂。

5.2.2 出厂检验项目为感官要求、净含量、PH值、菌落总数、大肠菌群、可溶性固形物。

5.3 型式检验

型式检验每年进行一次，检验项目为本标准技术要求的全部项目，有下列情况之一时亦进行型式检验：

- a) 原料、生产设备、场地环境发生重大变化时；
- b) 长期停产后，恢复生产时；
- c) 前后两次抽样检验结果差异较大时；
- d) 质量监督机构提出型式检验要求时；

5.4 判定规则

- a) 检验项目全部符合标准，判定合格品。
- b) 检验项目如有一项（微生物项目除外）不符合本标准，则应在同批产品中加倍抽样，对不合格项目复检，复检后仍不符合本标准，判为不合格品。
- c) 微生物项目如有一项不符合本标准，判为不合格品，不应复验。

6 标志、包装、贮存、运输、保质期

6.1 标志

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装贮存标志应符合 GB/T 191 规定。

6.2 包装

产品包装应符合国家食品安全要求，包装规格依据客户要求进行包装。内包装为无菌铝箔袋应符合 GB 19741 的规定，外包装为纸板桶或钢桶，应符合 GB/T 14187 或 GB/T 325.2 的规定。

6.3 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风、清洁的室内仓库内，包装箱（桶）底部应垫不低于 100mm 的材料，不得与有毒有害、有异味的物质混贮。

6.4 运输

产品运输时应有遮盖，避免日晒、雨淋，不得与有毒有害及尖锐物品混装混运。

6.5 保质期

在规定的贮存运输条件下，保质期 18 个月。