

Q/QHDK

青海道康农牧科技有限公司企业标准

Q/QHDK 0003S-2023

肉苁蓉刺果原浆



2024-2-6 发布

2024-2-21 实施

青海道康农牧科技有限公司 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。

本标准贯彻了国家标准 GB 7101-2022《食品安全国家标准 饮料》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》,参考了地方标准 DB S63/0001-2020《食品安全地方标准 白刺果》,本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准由青海道康农牧科技有限公司提出。

本标准起草单位:青海道康农牧科技有限公司。

本标准主要起草人:孟卫东。

本标准于 2023 年 XX 月 XX 日由青海道康农牧科技有限公司负责人孟卫东批准,并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于 2024 年 2 月 6 日首次发布。



肉苁蓉刺果原浆

1 范围

本标准规定了肉苁蓉刺果原浆的产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标识、包装、运输、贮运和保质期。

本标准适用于以肉苁蓉、白刺果为主要原料经过配料、杀菌、灌装、内包、外包、检验、入库等工艺制成的饮品。

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 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 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量限量
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
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 霉菌和酵母菌测定
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	食品中总砷计无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
GB 5009.15	食品安全国家标准	食品中镉的测定
GB 5009.17	食品安全国家标准	食品中总汞及无机汞的测定
GB 5009.22	食品安全国家标准	食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB 5009.123	食品安全国家标准	食品中铬的测定
GB 5009.268	食品安全国家标准	食品中多元素的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准	
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
DBS63/00016	食品安全地方标准	肉苁蓉
DBS63/0001	食品安全地方标准	白刺果（干果）
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则	
	《中华人民共和国药典》	
	关于党参等9种新增物照传统即食食品不是中药材的物质公告（2023年第9号）	

国家卫生健康委员会、国家市场监督管理总局2023第9号公告

国家质量监督检验检疫总局令第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令第123号 《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.2 肉苁蓉应符合 2023 第 9 号的公告。

3.1.3 白刺果应符合 DBS63/0001-2020 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	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	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，检查有无异物。
滋味气味	有苁蓉刺果应有的滋味和气味，无异味	
组织形态	无肉眼可见的其他外来杂质	

3.3 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
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.12
镉(以 Cd 计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.15
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
总汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.17
铬(以 Cr 计)/(mg/kg)	≤ 2.0	GB 5009.123
总灰分/(g/100g)	8.0	GB 5009.4
黄曲霉毒素 B1(μg/kg)	≤ 10	GB 5009.22

3.4 微生物指标

菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母菌应符合GB 7101的规定；沙门氏菌应符合GB 29921的规定

3.5 污染物限量和真菌毒素限量

污染物限量应符合GB2762的规定。

真菌毒素限量应符合GB2761的规定

3.6 农药残留限量

农药残留限量应符合GB2763的规定

3.7 净含量

符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》要求。净含量检测按JJF 1070规定进行。

4 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

由同一班次，同一生产线生产的包装完好的同一品种为一批。

5.2 出厂检验

5.2.1 抽样方法和数量

从同一批产品的不同部位随机抽取 3 份产品（每份不小于 0.5kg）为样品，1 份用作检验，1 份留样备检，1 份仲裁。



5.2.2 检验项目

出厂检验项目：包装、感官、水分、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母菌。

5.2.3 产品出厂前，应由生产厂的质量监督检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格，并附上质量合格证后，方可出厂。

5.3 型式检验

5.3.1 抽样方法和数量

从同一批产品的不同部位随机抽取 3 份产品（每份不小于 0.5kg）为样品，1 份用作检验，1 份留样备检，1 份仲裁。

5.3.2 检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

5.3.3 正常生产时，型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

- a) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
- b) 更换设备或长期停产后，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) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时；

5.4 判定规则

检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格。检验结果微生物指标不合格，不得复检，直接判为不合格品。检验结果中除微生物指标外，如有一项（含一项）以上不合格，应在同一批产品中加倍抽样对不合格项进行复检，若复检项目仍不合格，则判该产品为不合格。

6 标识、包装、贮存、运输、保质期

6.1 标识

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令第 123 号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。不适宜人群：儿童、青少年不宜食用。

6.1.2 包装贮运标志应符合 GB/T 191 规定。

6.2 包装

应符合相应的国家卫生标准的要求，包装上标签应整洁，外表清洁。

6.3 贮存

产品储存在阴凉、干燥、通风的地方，成品堆放必须有垫板，离地 15cm 以上，离墙 15cm 存放。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。

6.4 运输

产品运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染、运输产品时因避免日晒、雨淋、不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

6.5 保质期

在规定的贮存运输条件下，保质期12个月。

青海省食品安全企业标准编制说明

标准名称	苳蓉刺果原浆	标准主要起草人	孟卫东
<p>工作情况（包括标准的制定目的，主要工作过程）</p> <p>1. 标准的制定目的：无国家标准、青海省地方标准的情况下，为保证产品质量，指导企业生产，制定的食品安全企业标准。</p> <p>2. 此标准编制依据《粮食加工品生产许可证审查细则》的要求对本产品质量做出了严格的规定，生产加工过程的卫生要求符合 GB 14881 的规定。本产品是肉苳蓉，白刺果为主要原料，经过原料购置、原料检验、原料筛选、喷淋清洗、打浆破碎、匀浆、离心分离、压滤、半成品检验、紫外灭菌、灌装、巴氏灭菌、内包、外包、成品检验工序生产出的苳蓉刺果原浆。</p> <p>3. 公司确定产品的配方、生产工艺过程后，标准起草人收集并分析了相关的法律、规章及国家标准行业标准资料初步确定了产品技术要求的项目，拟定了标准值。并通过对试制的据有代表性的样品进行检测，在参考国家和行业标准的基础上编写了本企业的标准草案经征求有关食品安全、食品工程等专家意见后，对标准草案稿进行了修改，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>见附页</p> <div><div>1. 范围</div><div>2. 术语和定义</div><div>3. 技术要求</div><div>4. 试验方法</div><div>5. 检验规则</div><div>6. 标志、包装、运输和贮存</div><div>7. 标签</div><div>8. 其他</div></div> <p>（可以另附页说明）</p>			
<p>与有关法律、法规和强制性标准的关系</p> <p>1. 本标准严格按照 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。</p> <p>2. 本标准贯彻了国家标准 GB 2763《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7101-2022《食品安全国家标准 饮料》本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。</p> <p>3. 本标准检验方法采用了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>无相关相关国家（行业、地方）推荐性标准。</p> <p>（可以另附页说明）</p>			



附件：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）

1. 原料要求：

本产品以肉苁蓉，白刺果为主要原料，经过原料购置、原料检验、原料筛选、喷淋清洗、打浆破碎、匀浆、离心分离、压滤、半成品检验、紫外灭菌、灌装、巴氏灭菌、内包、外包、成品检验工序生产出的苁蓉刺果原浆，原料必须经过质检合格后进厂，检验内容包括感官指标、净含量等的感官指标、理化指标和微生物指标，检验合格并附和格证，注明产品名称，生产单位，数量，入厂（场）日期。均按实验数据所得。

2. 食品添加剂使用情况

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

3. 生产工艺

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。

3.1编写依据

依据GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定而制成。

3.2产品配方及制作方法

本产品肉苁蓉，白刺果为主要原料，经过原料购置、原料检验、原料筛选、喷淋清洗、打浆破碎、匀浆、离心分离、压滤、半成品检验、紫外灭菌、灌装、巴氏灭菌、内包、外包、成品检验工序生产出的苁蓉刺果原浆。

3.3生产加工过程

生产加工过程的卫生要求符合GB 14881的规定

4、感官指标

表1感官指标

项 目	要 求	检 验 方 法
色泽	具有产品应有的色泽	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，检查有无异物。
滋味气味	有苁蓉刺果应有的滋味和气味，无异味	
组织形态	无肉眼可见的其他外来杂质	

5. 理化指标

表 2 理化指标

项 目	理 化 指 标	检 验 方 法
可溶性固形物(%)	≥ 10.0	GB/T 12143
铅 (以 Pb 计)/(mg/L)	≤ 0.5	GB 5009.12 (第二法)
山梨酸及其钾盐(g/kg)	≤ 1.0	GB 5009.28
甲苯酸及其钠盐(g/kg)	≤ 1.0	GB 5009.28

6. 微生物指标

表 3 微生物指标

项 目	指 标				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 (CFU/g)	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群 (CFU/g)	5	2	1	10	GB 4789.3 (第二法)
沙门氏菌	5	0	-	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 (CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10(第二法)
霉菌 (CFU/g)	≤	20			GB 4789.15
酵母 (CFU/g)	≤	20			GB 4789.15
注：n：为同一批次产品采集的样品件数 c：为最大可允许超出 m 值得样品数量 m：为致病菌指标可接受水平的限量值 m：为致病菌指标的最高安全限量值					

7. 净含量符合国家标准质量监督检验检疫局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》要求，按 JJF 1070 规定以上内容是参考相关标准和行业标准的基础上通过对试制的具有代表性的样品检测数据的分析的方法测定。

8. 产品检验 1 批数据汇总。

产品工艺流程

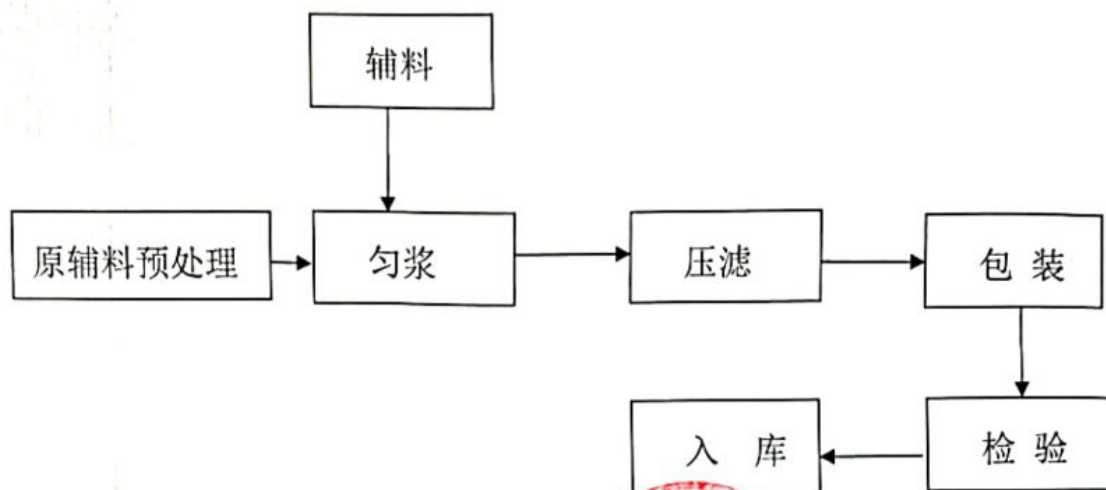
一、编写依据：

依据 GB/T 1.1-2009 《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定而制定。

二、苻蓉刺果原浆：

以肉苻蓉，白刺果为主要原料，经过原料购置、原料检验、原料筛选、喷淋清洗、打浆破碎、匀浆、离心分离、压滤、半成品检验、紫外灭菌、灌装、巴氏灭菌、内包、外包、成品检验工序生产出的苻蓉刺果原浆。

生产工艺流程图



原辅料

企业标准主要内容对比情况

对比项目	企业标准	相同产品或同类产品国家标准	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)	苳蓉刺果原浆(Q/QHDK 0003S-2023)	GB 7101-2022《食品安全国家标准 饮料》	无	无
原料要求	白刺果应符合 DBS63/0001 的规定。 肉苳蓉应符合 DBS63/00016 的规定。	未做具体规定	无	无
食品添加剂品种和 使用量	本产品使用的食品添加剂碳酸氢钠应符合 GB 1887 的规定	未做具体规定	无	无
生产工艺要求	以肉苳蓉、白刺果为主要原料,经过原料购置、原料检验、原料筛选、喷淋清洗、打浆破碎、匀浆、离心分离、压滤、半成品检验、紫外灭菌、灌装、巴氏灭菌、内包、外包、成品检验工序生产出的苳蓉刺果原浆。	未做具体规定	无	无

企业标准主要内容对比情况

对比项目	企业标准	相同产品或同类产品国家标准	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 品国际和国外标准
标准名称(标准号)	苋蓉刺果原浆（Q/QHDK 0003S-2023）	NY/T 434-2007 《绿色食品 果蔬汁 饮料》	无	无
终 产 品 要 求	净 含 量	符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品 计量监督管理办法》要求	未做具体规定	无
	感 官 指 标	色泽	具有产品应有的色泽	无
		滋味/气味	有苋蓉刺果应有的滋味和气味，无 异味	
		状态	无肉眼可见的其他外来杂质	
	理 化 指 标	可溶性固形物/%	10.0	无
		铅（以Pb计）/(mg/L)	0.5	
		山梨酸及其钾盐(g/kg)	1.0	
		甲苯酸及其钠盐(g/kg)	1.0	

微生物指标	菌落总数 (CFU/g)	n	c	m	M	n	c	m	M	无	无				
		5	2	10 ²	10 ⁴	5	2	10 ²	10 ⁴						
	大肠菌群 (CFU/g)	5	2	1	10	5	2	1	10			无	无		
	沙门氏菌	5	0	-	-	5	0	-	-						
	金黄色葡萄球菌 (CFU/g)	5	1	100	1000	5	1	100	1000						
	霉菌 (CFU/g)	≤					20								
	酵母 (CFU/g)	≤					20								
	其他内容	无													
	修订、变更或修改内容	无													