



411893S-2017



辅仁药业集团有限公司企业标准

Q/FRY 0002S-2017

---

# 冻干枸杞粉

2017-08-21 发布

2017-08-21 实施

---

辅仁药业集团有限公司 发布

## 前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由辅仁药业集团有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：朱华。

H N

Q B

# 冻干枸杞粉

## 1 范围

本标准规定了冻干枸杞粉的要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以鲜枸杞为主要原料，经清洗、打浆、微波灭菌、真空冷冻干燥、粉碎、包装而成的固体饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 枸杞应为无发霉、清洁卫生、无腐烂、无污染的、新鲜的枸杞，并符合 GB 2762 和 GB 2763 中对浆果的要求。

2.1.2 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	试验方法
性状	粉末状	从样品中取出 5g 左右，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	橙黄色或橙红色	
气味、滋味	具有枸杞固有的气味、滋味	
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	≤ 5.0	GB 5009.3
枸杞多糖, g/100g	≥ 2.0	GB/T 18672 中附录 A
灰分, %	≤ 10	GB 5009.4
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

\* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

### 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	

菌落总数, CFU/g	5	2	$10^3$	$5 \times 10^4$	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	$10^2$	GB 4789.3
霉菌, CFU/g	$\leq$	50			GB 4789.15
样品的采样及处理按照 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					

## 2.5 致病菌指标

致病菌指标应符合表 4 的规定。

表 4 致病菌指标

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25 g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法
样品的采样及处理按照 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					

## 2.6 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。

## 2.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

## 2.8 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括感官要求、水分、灰分、净含量、菌落总数、大肠菌群；型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以鲜枸杞为主要原料，经清洗、打浆、微波灭菌、真空冷冻干燥、粉碎、包装而成的固体饮料。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/T 10789 《饮料通则》、GB/T 29602 《固体饮料》、GB 7101 《食品安全国家标准 饮料》要求制订本企业标准，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。

辅仁药业集团有限公司

2017年07月30日

H N

Q B