



412064S-2018



南阳市广寿保健品有限责任公司企业标准

Q/NGB 0003S-2018

黑枸杞饮品

2018-07-06 发布

2018-07-06 实施

南阳市广寿保健品有限责任公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由南阳市广寿保健品有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：杨玉环。

H N

Q B

黑枸杞饮品

1 范围

本标准规定了黑枸杞饮品的要求、试验方法、检验规则及标签、标志、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以黑枸杞为主要原料，经水煮提取、浓缩、加入生活饮用水（经粗虑、吸附、二级过滤），配制、灌装、灭菌、包装而制成的黑枸杞饮品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 黑枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 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	检测方法
性 状	液体均匀透明，放置后允许有少量沉淀	取约 50mL 混合均匀的被测样品于无色透明的容器中，在自然光下，观察色泽、检查性状、杂质，嗅其气味，温开水漱口后，品其滋味。
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气 味	具有本品特有气味，无异味	
滋 味	味稍甜、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	检测方法
pH	4.5~6.5	GB 5009.237
可溶性固形物(20℃,折光计法), g/L	≥ 0.5	GB/T 12143
铅(以 Pb 计), mg/L	≤ 0.05	GB 5009.12

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 ^a 及限量				检测方法
	n	c	m	M	
大肠菌群 (CFU/ mL)	5	2	1	10	GB 4789.3 中平板计数法
菌落总数 (CFU/ mL)	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
沙门氏菌 /25mL	5	0	0	-	GB 4789.4

金黄色葡萄球菌 (CFU/mL)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
霉菌* (CFU/mL) ≤	10				GB 4789.15
酵母* (CFU/mL) ≤	10				GB 4789.15
<p>注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行;</p> <p>注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。</p> <p>注 3: *霉菌、酵母严于食品安全国家标准 GB 7101。</p>					

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 食品生产加工过程卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 12695 的规定。农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

2.7 其他要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、大肠菌群、菌落总数。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以黑枸杞为主要原料，经水煮提取、浓缩、加入生活饮用水（经粗滤、吸附、二级过滤），配制、灌装、灭菌、包装而制成的黑枸杞饮品。

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 31326《植物饮料》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。

本标准规定了黑枸杞饮品的要求、试验方法、检验规则及标签、标志、包装、运输、贮存、保质期。

本标准中霉菌、酵母严于食品安全国家标准 GB 7101 的规定。

南阳市广寿保健品有限责任公司

H N

Q B