

# Q/ZDJR

乌鲁木齐市中大佳瑞工贸有限公司  
食品安全企业标准



Q/ZDJR0007S-2020

## 冻干沙棘粉

2020-05-20 发布

2020-06-20 实施

乌鲁木齐市中大佳瑞工贸有限公司发布

## 前 言



根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例规定，按照 GB/T1.1-2009《标准化工作导则第1部分 标准的结构和编写规则》的要求，参照国家相关标准，结合企业生产实际编写本企业标准，作为组织生产和质量控制的依据。

本标准由乌鲁木齐市中大佳瑞工贸有限公司提出；

本标准由乌鲁木齐市中大佳瑞工贸有限公司起草；

本标准起草人：韩复兴；

本标准批准人：韩复兴；

本标准于 2020 年 5 月 20 日首次发布。

# 冻干果蔬粉

## 1 范围

本标准规定了冻干果蔬粉的技术要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存等。  
本标准适用于以新鲜沙棘为原料，经筛选、清洗、冷冻干燥、粉碎、包装（或真空包装）工艺制成的固体饮料冻干沙棘粉。



## 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标准,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本标准。

GB2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准
GB2761	食品安全国家标准	食品中真菌毒素限量
GB2762	食品安全国家标准	食品中污染物限量
GB2763	食品安全国家标准	食品中农药最大残留限量
GB4789.2	食品安全国家标准	食品微生物学检验 菌落总数测定
GB4789.3	食品安全国家标准	食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB4789.4	食品安全国家标准	食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB4789.10	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
GB4789.15	食品安全国家标准	食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB4806.7	食品安全国家标准	食品接触用塑料材料及制品
GB5009.3	食品安全国家标准	食品中水分的测定
GB5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
GB5009.185	食品安全国家标准	食品中展青霉素的测定
GB5749	生活饮用水卫生标准	
GB9683	复合食品包装袋卫生标准	
GB7101	食品安全国家标准	饮料
GB7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB12695	食品安全国家标准	饮料生产卫生规范
GB28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB29921	食品安全国家标准	食品中致病菌限量
GB/T191	包装储运图示标志	
GB/T6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
GB/T17876	包装容器 塑料防盗瓶盖	
JJF1070	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 (2005) 第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》

## 3 技术要求

### 3.1 原辅料及生产过程的要求

3.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。

3.1.2 新鲜沙棘无虫蛀，无霉变，均符合 GB2761、GB2762、GB2763 的规定。

3.1.3生产用水符合GB5749的规定。

3.1.4 生产过程中的卫生要求符合GB12695的规定。

### 3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的要求

表 1 感官要求

项目	指标	检验方法
色泽	具有该产品应有的色泽	GB7101
滋味、气味	无异味、无异臭	
状态	无正常视力可见外来异物，无结块	

### 3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的要求

表 2 理化指标

项 目	指标	检验方法
水分,g/100g	≤ 12	GB5009.3
铅, (以 Pb 计) , mg/kg	≤ 0.9	GB5009.12
展青霉素, μg/kg	≤ 50	GB5009.185
注：1、铅指标严于 GB2762 的规定。 2、农药残留限量符合 GB2763 的规定。 3、本品未添加任何食品添加剂。 4、展青霉素仅限以苹果、山楂为原料制成的产品。		

### 3.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的要求。

表 3 微生物指标

项目	采样方案及限量 (若非指定, 均以/25mL 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/CFU/g	5	2	10 <sup>3</sup>	5×10 <sup>4</sup>	GB4789.2
大肠菌群/CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB4789.3 平板计数法
霉菌/CFU/g	≤50				GB4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000 CFU/g	GB4789.10 第二法

### 3.5 净含量及允许短缺量

符合国家质量监督检验检疫总局令 第75号(2005)《定量包装商品计量监督管理办法》的规定,按JJF1070规定执行。

## 4 检验规则

### 4.1 组批

同一批原料 (配料)、同一生产日期、同一班次、生产的同一规格的产品为一批。

### 4.2 抽样

从每一批产品中，随机抽取样品 18 瓶，作为检验样品，样品分成 2 份，1 份检验，1 份备查。

### 4.3 检验

#### 4.3.1 出厂检验

出厂检验项目包括：感官、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

#### 4.3.2 型式检验

型式检验项目为本标准 3.2-3.5 的全部项目。型式检验每半年至少进行一次，有下列情形之一时也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 停产半年以上，恢复生产时；
- c) 当原料、工艺有较大变动时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 国家执法监督机构提出进行型式检验要求时。

### 4.4 判定规则

产品按本标准规定进行检验，检验结果均符合本标准要求时，判该批产品为合格品，检验结果中，若有一项指标或一项以上不合格，则使用备查样品进行复检，复检结果仍有一项不合格，则判该批产品不合格，微生物指标不合格不得复检。

## 5 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期

### 5.1 标签、标志

产品标签符合GB7718、GB28050及国家相关规定的要求。包装储运图示标志符合GB/T191的规定。

### 5.2 包装

食品包装用聚乙烯成型品符合GB4806.7的规定，塑料防盗瓶盖符合GB/T17876的规定，复合食品包装袋符合GB9683的规定，外包装瓦楞纸箱符合GB/T6543的规定。包装规格可按顾客要求执行，也可按客户要求或合同规定执行。

### 5.3 运输

运输工具应清洁、卫生，严禁与有毒、有害、有腐蚀性和易挥发性有异味的物品混装、混运。

### 5.4 贮存

应贮存在常温、干燥、防潮、防虫、防霉、避光的库房中。不得与有毒、有害、有腐蚀性和易挥发性有异味的物品同库贮存。成品堆放必须有垫板，离地离墙存放。

### 5.5 保质期

在本标准规定的条件下贮存、运输，产品自生产之日起保质期为 24 个月，以标签标示为准。



## 新疆维吾尔自治区食品安全企业标准编制说明

标准名称	冻干沙棘粉	标准主要起草人	韩复兴
<p>工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）</p> <p>本企业标准的制定目的是制定严于食品安全国家标准的企业标准。</p> <p>主要工作过程：本标准的起草根据 GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第1部分 标准的结构和编写》及《中华人民共和国食品安全法》及《中华人民共和国食品安全法实施条例》要求，根据 GB7101《食品安全国家标准 饮料》编写了本标准，经过产品质量验证，验证报告符合要求，上报受理后备案。</p>			
<p>标准主要内容的确定依据〔食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求等〕</p> <p>各种原辅料应符合相应标准和有关规定。新鲜沙棘无虫蛀，无霉变，均符合 GB2761、GB2762、GB2763 的规定。生产用水符合 GB5749 的规定。</p> <p>按照 GB7101《食品安全国家标准 饮料》制定：感官、微生物指标；</p> <p>按照 GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定铅指标；</p> <p>按照 GB29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)；</p> <p>根据我公司产品特点制定了水分指标。</p> <p>按照 GB2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》制定展青霉素指标。</p>			
<p>产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况</p> <p>感官要求的测定按GB7101的规定执行。水分的测定按GB5009.3的规定执行。铅的测定按GB5009.12的规定执行。展青霉素的测定按GB5009.185的规定执行。菌落总数按GB4789.2规定的方法测定。大肠菌群按GB4789.3平板计数法规定的方法测定。霉菌按GB4789.15规定的方法测定。致病菌：沙门氏菌按GB4789.4规定的方法测定。金黄色葡萄球菌按GB4789.10第二法规定的方法测定。净含量偏差按JJF1070规定执行。</p>			
<p>与有关法律、法规和强制性标准的关系，企业标准比较情况说明（详细说明企业标准制定过程中与相关国家标准、地方标准比较情况）</p> <p>符合《中华人民共和国食品安全法》</p> <p>GB2760 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》</p> <p>GB2761 《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》</p> <p>GB2762 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》</p> <p>GB2763 《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》</p> <p>GB7101 《食品安全国家标准 饮料》</p>			
<p>企业标准严于食品安全国家标准或者自治区地方标准的说明</p> <p>GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中固体饮料铅<math>\leq 1.0\text{mg/kg}</math>，通过对生产设备的材质进行控制，降低了铅的污染，本企业制定料固体饮料铅<math>\leq 0.9\text{mg/kg}</math>，指标严于 GB2762 的规定。</p>			
<p>备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明</p> <p>企业标准经 年 月 日— 年 月 日在新疆卫生监督网站上公示，公示期间未收到意见。</p>			