

Q/HSNY

天水华盛农业综合开发有限公司企业标准

Q/HSNY0010S-2025

沙棘原浆

2025-11-01 发布

2025-11-01 实施

天水华盛农业综合开发有限公司 发布

目 次

前言.....	I
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 技术要求	2
4 食品添加剂.....	3
5 食品生产加工过程的卫生要求.....	3
6 检验规则.....	4
7 标志、包装、运输、贮存.....	4
8 保质期	5

前 言

本标准根据GB/T 1.1—2020规定起草。

本标准由天水华盛农业综合开发有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：王启启 秦振国 赵艳庆

本标准于2021年01月11日首次发布2025年11月01日第一次修订并发布实施。

沙棘原浆

1 范围

本标准规定了沙棘原浆的技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以沙棘浓缩汁、纯净水为原料，经调配、过滤、均质、杀菌、灌装等工序制成的100%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，仅注日期的版本适用于本标准。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 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 食品中污染物限量
GB 4789. 1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
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. 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 4789. 15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 4806. 5	食品安全国家标准 玻璃制品
GB 4806. 7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009. 12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009. 237	食品安全国家标准 食品pH值的测定
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 12695	食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
GB 17325	食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）卫生标准
GB/T 18192	液体食品无菌包装用纸基复合材料
GB 19298	食品安全国家标准 包装饮用水
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
GB/T 30768	食品包装用纸与塑料复合膜、袋
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB/T 31121	果蔬汁类及其饮料
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

（原）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》

（原）国家质量监督检验检疫总局令第123号《食品标识管理规定》

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 沙棘浓缩汁：应符合GB 17325的规定。

3.1.2 生产用水：应符合GB 19298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	呈浅黄褐或浅棕红色。	GB 7101
滋味和气味	具有本品种特有的气味和滋味，酸甜适口，无异味。	
组织形态	混悬液体，允许有少量沉淀。	
杂质	正常视力下无可见外来杂质。	

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
可溶性固形物(20℃, 折光计法), %	≥ 10.0	GB/T 12143
pH 值	≤ 3.5	GB 5009.237

3.4 有害物质限量

应符合表3的规定。

表 3 有害物质限量指标

项 目	指 标	检验方法
铅(以Pb计), mg/L	≤ 0.04	GB 5009.12

3.5 微生物限量

应符合表4的规定。

表 4 微生物限量指标

项 目	采样方案 ^b 及限量(若非指定, 均以CFU/mL)表示				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	100	10000	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	1	10	GB 4789.3 平板计数法
霉菌	20				GB 4789.15
酵母	20				GB 4789.15
金黄色葡萄球菌	5	2	100	1000	GB 4789.10 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25mL	-	GB 4789.4

注: b 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。

3.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求, 按JJF 1070 规定的方法测定。

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 有关规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12695规定。

6 检验规则

6.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

6.2 抽样

从同一批次的产品中随机抽取检验用样品和备用样品，抽样数量为12瓶（盒），6瓶（盒）用于检验，6瓶（盒）留样。

6.3 出厂检验

6.3.1 产品出厂前须经本厂检验部门检验合格并签发合格证（或成品放行单）后方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目为感官、净含量、可溶性固形物、pH值、菌落总数、大肠菌群为每批必检项目。

6.4 型式检验

6.4.1 在正常生产时，每12个月进行一次。有下列情况之一时亦应进行：

- a) 新产品投入生产时；
- b) 停产6个月以上恢复生产时；
- c) 生产主要设备或关键工艺发生变化时；
- d) 质量监督机构提出要求时。

6.4.2 型式检验项目为技术要求中3.2~3.6全部项目。

6.5 判定规则

6.5.1 检验项目全部合格，判该批产品合格。

6.5.2 检验项目如有不合格项（微生物除外），应加倍抽样复检。复检如仍不合格，则判该批产品为不合格。

6.5.3 微生物项目有一项不合格，则判该批产品不合格，不得复检。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050及《食品标识管理规定》的规定。外包装箱标志应符合GB/T 191的规定。

7.2 包装

包装材料和容器应符合GB 4806.5、GB 4806.7、GB/T 28118、GB/T 30768要求，封口严密，包装牢固。

7.3 运输

7.3.1 运输工具必须清洁、卫生、严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混贮、混运。

7.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

7.3.3 在运输过程中,必须防止曝晒、雨淋、受潮。

7.3.4 在摄氏零度以下运输时,必须有防冻措施。

7.4 贮存

产品离地、离墙应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中,并有防蝇、防鼠、防尘设施。不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存,不得斜放倒置。严禁露天堆放、日晒、雨淋。

8 保质期

在符合本标准规定的贮运条件下,自生产之日起产品保质期为12个月。
