



412305S-2017



辅仁药业集团有限公司企业标准

Q/FRY 0004S-2017

冻干沙棘粉

2017-09-26 发布

2017-09-26 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起草。

本标准主要起草人：朱华。

H N

Q B

冻干沙棘粉

1 范围

本标准规定了冻干沙棘粉的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以沙棘鲜果为主要原料，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 沙棘应为无发霉、清洁卫生、无腐烂、无污染的、新鲜的沙棘，符合 GN/T 23234 对沙棘果实的基本要求，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	褐色或淡褐色	
气味、滋味	具有沙棘固有的气味、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	\leq 5.0	GB 5009.3
总黄酮(以芦丁计), mg/100g	\geq 120	《中国药典》2015 版一部
铅*(以 Pb 计), mg/kg	\leq 0.8	GB 5009.12

注：* 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	5×10^4	GB 4789.2

大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌, CFU/g	≤	50			GB 4789.15
注: 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
注: 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、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

本标准适用于以沙棘鲜果为主要原料，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》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08月30日

H N

Q B