

Q/WTS



新疆梧桐树农副产品专业合作社 食品安全生产标准

Q/WTS 0005S—2025

肉苁蓉原汁（浆）

2025 - 05 - 10 发布

2025 - 05 - 16 实施

新疆梧桐树农副产品专业合作社 发布



前 言

按照 GB/T 1.1-2020 《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求，根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，依据食品安全国家标准，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。本标准由新疆梧桐树农副产品专业合作社提出；

本标准由新疆梧桐树农副产品专业合作社提出；

本标准由新疆梧桐树农副产品专业合作社起草；

本标准起草人：郑凤玲、吴炜、江洁、徐勇；

本标准批准人：徐勇；

本标准于 2025 年 5 月 10 日首次发布。



肉苁蓉原汁（浆）

1 范围

本标准规定了肉苁蓉原汁（浆）的技术要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输、贮存、保质期等要求。

本标准适用于以新鲜荒漠肉苁蓉或干制荒漠肉苁蓉为原料，经清理、打浆或复原打浆、过滤，经杀菌、灌装、杀菌等工艺制成的肉苁蓉原汁（浆）。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准	食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准	食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准	食品中农药最大残留限量
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. 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 4789. 25	食品安全国家标准	食品微生物学检验 酒类、饮料、冷冻饮品采样和检样处理
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 4806. 13	食品安全国家标准	食品接触用复合材料及制品
GB 5009. 12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准	
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 12695	食品安全国家标准	饮料生产卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准	预包装食品中致病菌限量
GB/T 191	包装储运图示标志	
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
GB/T 10004	包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合	



GB/T 12143 饮料通用分析方法
GB/T 17876 包装容器 塑料防盗瓶盖
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家市场监督管理总局令 第 70 号（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》
《关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》（2023 年 第 9 号）

3 技术要求

3.1 原辅材料要求及生产加工过程的卫生要求

- 3.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。
- 3.1.2 新鲜荒漠肉苁蓉、干制荒漠肉苁蓉应无腐烂、无虫蛀，符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 和公告的规定。
- 3.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.4 生产加工过程中的卫生应符合GB 12695的规定。

3.2 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	检验方法
色泽	具有该产品应有的色泽	GB 7101
滋味、气味	具有该产品应有的滋味、气味，无异味，无异味	
状态	具有该产品应有的状态，无正常视力可见外来异物	

3.3 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
可溶性固形物（20℃折光计法）， % $\geq$	1.0	GB/T 12143
铅(以 Pb 计)， mg/kg $\leq$	0.02	GB 5009.12
注：1、铅指标严于 GB 2762 的规定。 2、农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。 3、本品未添加任何食品添加剂。		

3.4 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。



表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 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/mL）	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/mL）	5	2	1	10	GB 4789.3
霉菌/（CFU/mL） ≤	20				GB 4789.15
酵母/（CFU/mL） ≤	20				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
^a 样品的采集及处理按GB 4789.1和GB 4789.25执行。					

3.5 净含量及允许短缺量

应符合国家市场监督管理总局令 第70号（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验按JJF1070规定执行。

4 检验规则

4.1 组批与抽样

同一原料、同一工艺配方、同一生产线、同一生产日期生产的产品为一批。每批随机抽取样品一定数量(满足检验需求)样品，分成两份，一份检验，一份备查。

4.2 出厂检验

每批产品出厂前，应按本标准进行出厂检验，检验合格后方可出厂。出厂检验项目为感官要求、净含量、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群，其他未列入出厂检验的项目企业每年应当进行一次检验。

4.3 型式检验

4.3.1 型式检验项目为本标准规定的 3.2～3.5 的全部要求。

4.3.2 型式检验每年至少进行两次检验，但在下列情况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，可能影响产品质量时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 国家相关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，微生物限量不合格不得复检。

5 标签、包装、运输、贮存、保质期



5.1 标签

定型包装的标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家相关规定的要求。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

塑料饮料瓶应符合GB 4806.7的规定。玻璃瓶应符合GB 4806.5的规定。塑料防盗瓶盖应符合GB/T 17876的规定。食品包装袋应符合GB 4806.13、GB/T 10004的规定。包装规格按市场需要或顾客要求执行。外包装瓦楞纸箱应符合GB/T 6543标准要求。

5.3 运输

在运输过程中产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味物品混装、混运。搬运时应轻拿轻放，不得扔摔、撞击、挤压。

5.4 贮存

产品应按批存放在通风、干燥的库房内，不得与有毒、有害、有腐蚀性、有异味物品混合贮存，应离墙离地分类堆放。

5.5 保质期

在符合本标签贮存条件及包装完好的情况下，保质期按照标签标注执行。



兵团食品安全企业标准编制说明

标准名称	肉苁蓉原汁（浆）	标准主要起草人	郑凤玲、吴炜、江洁、徐勇
工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程） 本企业标准的制定目的：制定严于食品安全国家标准的企业标准。 主要工作过程：本企业标准在格式和内容上严格按 GB/T 1.1-2020 《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》，《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》规定执行，依据 GB7101《食品安全国家标准 饮料》，对标准里面指定的指标项目进行了多次试验，对不同批次的产品数据进行检测化验，在进行验标检验后，上报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案。			
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） 1、食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）：各种原辅料应符合相应标准和有关规定。新鲜荒漠肉苁蓉、干制荒漠肉苁蓉应无腐烂、无虫蛀，符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 和公告的规定。生产用水应符合 GB 5749 的规定。 2、生产工艺：以新鲜荒漠肉苁蓉或干制荒漠肉苁蓉为原料，经清理、打浆或复原打浆、过滤，经杀菌、灌装、杀菌等工艺制成的肉苁蓉原汁（浆）。生产过程中的卫生要求应符合GB 12695的规定。 3、食品安全相关的指标、限量、技术要求符合本企业标准和国家标准GB 7101、GB 2762的规定。 4、根据产品特性制定可溶性固形物指标。			
产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况 检验方法：感官要求按 GB7101 规定执行。可溶性固形物按 GB/T12143 规定执行。菌落总数按 GB4789.2 规定的检验方法测定。大肠菌群按 GB4789.3 规定的方法测定。霉菌、酵母按 GB4789.15 规定的检验方法测定。沙门氏菌按 GB4789.4 规定的方法测定。净含量及允许短缺量按 JJF1070 规定执行。 产品按照本标准规定的方法进行检验后，符合本企业标准和相应国家标准的要求。			
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） 本标准的标准名称、（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、试验方法、检验规则、包装标志、运输和贮存均符合有关法律、法规和强制性标准及有关规定的要求。 本标准未引用相同产品或同类产品地方标准（包括本地和其他地方），未引用相同产品或同类产品国际和国外标准。			
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 本企业制定铅≤0.02mg/kg，指标严于 GB 2762 的规定。			
备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明 本标准已上报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案。			

兵团食品安全企业标准备案登记表

食品生产企业名称		新疆梧桐树农副产品专业合作社			
注册地址		新疆第十三师哈密市黄田农场六连			
法定代表人/负责人		徐勇	联系电话	18119030806	
企业备案事项联系人		徐勇	联系电话	18119030806	
企业标准名称		肉苁蓉原汁（浆）	企业标准编号	Q/WTS0005S—2025	
适用的食品类别与代码		食品分类号：14.02.01 果蔬汁（浆）			
食品安全相关内容	严于食品安全国家标准或新疆维吾尔自治区食品安全地方标准指标	项目	食品安全国家（地方）标准		企业标准指标值
			标准名称（标准号）	项目指标值	
	铅(以 Pb 计)/mg/kg	GB2762 食品安全国家标准食品中污染物限量	果蔬汁及其饮料铅(以 Pb 计)≤0.03mg/kg	铅(以 Pb 计)≤0.02mg/kg	
其他食品安全相关内容		企业标准中其他食品安全相关内容是否符合相应法律法规、食品安全国家标准、食品安全地方标准及相关规定要求。 ☒ 符合 ☐ 不符合			
企业自我承诺		一、本企业对所提交的企业标准文本内容及其全部备案资料的真实性、合法性负责，如有不实之处，本企业愿承担全部法律责任。 二、本企业将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。本企业对于违反法律法规及相关规定导致的后果承担全部法律责任。 三、企业标准中凡不符合食品安全标准的，以及标准使用中自己发现或他人提出存在确需修改情形的，一经发现即刻修订本企业标准。 四、本企业承诺已充分了解《食品安全法》及相关规定，并同意受理机关依法公开企业标准备案信息【备案登记表及企业标准文本（含编制说明）】。			
法定代表人签字：徐勇					
企业（盖章） 2025年 5 月 15 日					

注：上述备案的食品安全内容与食品安全国家标准或者地方标准冲突的该备案自动废止。
企业更新标准备案后，原备案自行废止。

新疆生产建设兵团卫生健康委员会制