

Q/QHJY

新疆前海酒业有限公司
食品安全企业标准

Q/QHJY 0005S—2025

红枣发酵饮料
(浊汁)

2025 - 07 - 02 发布

2025 - 07 - 23 实施



新疆前海酒业有限公司 发布

前 言

本标准依据中华人民共和国《食品安全法》及其实施条例的规定，按照GB/T 1.1—2009《标准化工作导则第一部分：标准的结构和编写规则》要求，参照国家相应标准的规定和结合企业生产实际编制。

本标准由新疆前海酒业有限公司提出。

本标准起草单位：石河子大学食品学院、新疆前海酒业有限公司。

本标准起草人：蔡文超、赵馨馨、柳罡、黎雪莲、单春会、唐凤仙

本标准批准人：柳罡

本标准于 2025 年 7 月 02 日首次发布



红枣发酵饮料（浊汁）

1 范围

本标准规定了红枣发酵饮料（浊汁）技术要求、试验方法、检验规则和包装、标志、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以灰枣为原料（单一或主要），（不添加或添加）枸杞为辅助原料，经添加乳酸菌、柠檬酸、白砂糖、水等发酵后，添加食品添加剂、均质、杀菌、灌装而成的发酵饮料。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对本标准的应用是必不可少的，凡是注日期的引用文件，仅所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）适用于本标准。

GB/T 40634	灰枣
GB/T 18672	枸杞
GB/T 31121	果蔬汁类及其饮料
QB/T 4575	食品用菌种制剂
GB 1886.232	食品安全国家标准食品添加剂羧甲基纤维素钠
GB 1886.41	食品安全国家标准食品添加剂黄原胶
GB 1886.235	食品安全国家标准食品添加剂柠檬酸
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 2763	食品安全国家标准食品中农药最大残留限量
GB 4806.5	食品安全国家标准玻璃制品
GB 4789.1	食品安全国家标准食品微生物学检验总则
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 4789.25	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 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 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 14881	食品安全国家标准食品生产通用卫生规范
GB 19298	食品安全国家标准包装饮用水
GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T 317	白砂糖
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB/T 13521	冠形瓶盖
GB/T 17876	包装容器塑料防盗瓶盖
GB/T 29335	食品容器用爪式旋开盖质量通则
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》

3 术语与定义

下列术语和定义适用于本标准。

红枣发酵饮料（浊汁）

以灰枣为原料（单一或主要），（不添加或添加）枸杞为辅助原料，经添加乳酸菌、柠檬酸、白砂糖、水等发酵后，添加食品添加剂、均质、杀菌、灌装而成的发酵饮料。

注：所有产品中均不得添加合成着色剂、甜味剂、香精、增稠剂

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 灰枣

应符合 GB22345 的规定。

4.1.2 枸杞

应符合GB/T18672的规定。

4.1.3 生产用水

应符合GB5749的规定。

4.1.4 酿酒酵母

应符合GB31639的规定。

4.1.5 果胶酶

应符合GB1886.174的规定。

4.1.6 白砂糖

应符合GB/T317的规定。

4.1.7 柠檬酸

应符合GB1886.235的规定。

4.1.8 羧甲基纤维素钠

应符合GB 1886.232的规定。

4.1.9 黄原胶

应符合GB 1886.41的规定。

4.1.10 调配用水

应符合GB19298的规定。

4.1.11 生产过程的卫生要求

应符合GB14881的规定。

4.2 感官指标

感官指标符合表 1 的规定。



表 1 感官指标
要求

项目			
外观	色泽	淡黄色、色泽均匀、光泽协调,具有该产品应有的色泽	GB/T 31121
	澄清程度	状态均匀,无正常视力可见外来异物	
香气与滋味	香气	香气浓郁、醇厚、协调	
	滋味	酸甜和谐、口感柔和、无苦味、无异臭、无异味	
典型性		具有本产品应有的特征和风格	

4.3 理化指标

理化指标符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	要求	检验方法
果蔬汁(浆)含量(质量分数)/%	≥30	GB/T31121
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤0.04	GB5009.12

4.4 食品添加剂

4.4.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定

4.4.2 食品添加剂的最大使用量和实际添加量应符合表 3 要求

表 3 食品添加剂要求

食品添加剂名称	最大使用量/(g/L)	实际添加量/(g/L)	备注
柠檬酸	按生产需求添加	按生产需求添加	应符合GB2760的要求
黄原胶	按生产需求添加	按生产需求添加	
羧甲基纤维素钠	按生产需求添加	按生产需求添加	

4.5 微生物指标

微生物指标应符合表 4 要求

表 4 微生物指标

项目	采样方案及限量 ^a			检验方法
	n	c	m	
沙门氏菌	5	0	0/25ml	GB/T4789.25
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25ml	

^a样品的分析处理按GB4789.1执行

4.6 净含量及允许短缺量

应符合国家市场监督管理总局[2023]第 70 号令“定量包装商品计量监督管理办法”的要求，并按 JJF1070 规定的方法测定。

5 检验方法

5.1 感官检验

按 GB/T 31121 规定的方法检验。

5.2 理化检验

5.2.1 铅

按 GB5009.12 规定的方法检验。

5.2.2 微生物

按 GB/T4789.25 规定的方法检验。

5.3 净含量检验

按 JJF1070 规定的方法检验。



6 检验规则

6.1 检验分类：产品的检验分出厂检验和型式检验。

6.2 出厂检验

6.2.1 每批产品需经公司质检部门检验合格后，出具合格证明，方可出厂。

6.2.2 出厂检验项目：感官要求、酒精度、净含量、标签。

注：同一品种不同包装的产品，不受包装规格和包装形式影响的检验项目可以一并检验。

6.3 型式检验

6.3.1 型式检验项目为本标准规定的全部项目。

6.3.2 正常生产情况下，型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a.当生产用的主要原料及生产工艺有较大变化时；
- b.当停产半年以上又恢复生产时；
- c.出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d.国家相关行政执法机构提出检验要求时。

6.4 组批与抽样

组批：同一生产期内所生产的、同一类别、同一品质、同一包装出厂的、规格相同人具有同卡批号的产品为同一批次产品。

抽样：按表 5 给定的抽样量随机抽取样本，单件包装净含量小于 500ml，总取样量不足 1500ml 时，可按比例增加抽样量。

表 5 抽样表

批量范围/箱	样本数/箱	单位样本数/瓶
≤50	3	3
51~1200	5	2
1201~3500	8	1
3501 以上	13	1

6.5 判定规则

6.5.1 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，应重新自同批产品中抽取两倍样品对不合格项目进行复检，以复检结果为准。微生物项目如不符合要求，即判该批产品不合格，不得复检。

6.5.2 当供需双方对检验结果有异议时，可由有关各方协商解决或者委托有关单位进行仲裁检验，以仲裁检验结果为最终结果。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志、标签

本产品的标签应符合 GB7718、GB2758 及相应要求的规定。包装容器上粘贴或印刷有厂名、厂地、生产日期、规格、联系方式、生产许可证号、保质期、储运图示标志应符合 GB/T191 的规定。

7.2 包装

7.2.1 内包装用瓶应符合 GB4806.5 的规定，瓶盖应符合 GB/T23778、GB/T13521、GB/T17876 的规定，封口严密。

7.2.2 外包装使用单（双）瓦楞纸箱，应符合 GB/T6543 中的要求，箱内要有防震、防撞击的间隔材料，每箱内要有产品质量合格证或在外箱加喷“合格”标示。

7.2.3 包装规格按市场需求确定。

7.3 运输

7.3.1 运输时应使用篷布遮盖，或用货柜车，避免强烈震荡、日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有腐蚀性、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

7.3.2 装卸时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击和挤压。包装的产品允许在 5℃~35℃ 温度条件下运输。

7.4 贮存

7.4.1 存放地点应保持清洁、阴凉、通风、干燥，严防日晒、雨淋，不得与有腐蚀性、有毒物品及有异味的物品堆放在一起，产品垒叠高度不得超过 6 层。

7.4.2 仓库温度应保持在 5℃~25℃。

8 保质期

在本标准规定的条件下贮存、运输，保质期为 1 年。

兵团食品安全企业标准编制说明

标准名称	红枣发酵饮料（油 汁）	标准主要起草人	蔡文超、赵馨馨、柳罡、黎雪莲、 唐凤仙
工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程） 红枣发酵饮料（油汁）以灰枣为原料（单一或主要），（不添加或添加）枸杞为辅助原料，经添加乳酸菌、柠檬酸、白砂糖、水等发酵后，添加食品添加剂、均质、杀菌、灌装而成的发酵饮料。该产品具有典型的风格，为保证产品质量和食品安全，根据 GB/T1.1-2009《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规定》、中华人民共和国《食品安全法》及其实施条例的要求，参照 GB/T 31121《果蔬汁类及其饮料》制定本标准，已报新建生产建设兵团卫生健康委员会受理备案。			
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：灰枣应符合 GB 2762、GB 2763 的规定，灰枣还应符合 GB/T 40634 的规定，枸杞还应符合 GB/T 18672 的规定，乳酸菌应 QB/T 4575 的规定，白砂糖应符合 GB/T 317 的规定，柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定，羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定，黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定；生产用水应符合 GB 5749 的规定，调配用水应符合 GB 19298 的规定。 2、生产工艺应符合 GB 12695 的规定。 3、食品安全相关的指标、限量、技术要求：参照 GB 2762 制定了铅(以 Pb 计)≤0.04 mg/kg，微生物指标详见标准。			
产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况 感官检验方法按 GB/T 31121 执行； 铅检验方法按 GB 5009.12 执行； 微生物检验方法按 GB/T 4789.25 执行； 净含量检验方法按 JJF 1070 执行。			
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） 参照 GB2762 制定了铅(以 Pb 计)≤0.04 mg/kg。			
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 与国标相比，本标准严于国标，通过在生产中管控，严格检查原料的进货渠道，保证			

消费者的食用安全，国标中铅 ≤ 0.05 mg/kg，本标准设定铅 ≤ 0.04 mg/kg。

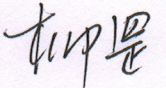
备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明

企业标准已报新疆生产建设兵团卫生健康委员会受理后备案。

企业标准于____年____月____日至____年____月____日在新疆生产建设兵团卫生健康委员会网站进行公示，公示期间未收到意见。



兵团食品安全企业标准备案登记表

食品生产企业名称		新疆前海酒业有限公司			
注册地址		新疆图木舒克市中兴西街 28 号			
法定代表人/负责人		柳罡	联系电话	18167999099	
企业备案事项联系人		高久懿	联系电话	15569027911	
企业标准名称		红枣发酵饮料（浊汁）	企业标准编号	Q/QHJY 0005S—2025	
适用的食品类别与代码		果蔬汁类及其饮料（代码：14.02）			
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	
		铅含量	《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB2762）	≤0.05 mg/kg	≤0.04 mg/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：   企业（盖章） 2025年07月02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