

Q/XJSL

新疆一七零团丝路沙棘生物科技有限公司企业标准

Q/XJSL0002S-2025

沙 棘 冻 干 粉

2025 - 6 - 18 发布

2025-6-19 实施

新疆一七零团丝路沙棘生物科技有限公司 发布



目 录

前 言	1
沙棘冻干粉	2
1 范围	2
2 规范性引用文件	2
3 要求	2
3.1 原辅料要求	2
3.2 感官要求	3
3.3 理化指标	3
3.4 微生物指标	3
3.5 净含量	3
3.6 生产加工过程的卫生要求	3
4 检验规则	4
4.1 组批	4
4.2 抽样	4
4.3 出厂检验	4
4.4 型式检验	4
4.5 判定规则	4
5 标签、包装、运输及贮存	4
5.1 标签标识	4
5.2 包装	4
5.3 运输	4
5.4 贮存	5
5.5 保质期	5



前 言

本食品安全企业标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》的规则起草。

本食品安全企业标准依据《中华人民共和国食品安全法》、《国家卫生计生委办公厅关于进一步加强食品安全标准管理工作的通知》（国卫办食品函〔2016〕733 号）等相关的规定，并结合本公司产品特性实际情况，组织起草了《食品安全企业标准 有机沙棘冻干粉》标准。

本企业对本食品安全企业标准的合法性、真实性、准确性、技术合理性和实施后果负责。本食品安全企业标准贯彻执行 GB 4789《食品安全国家标准》卫生检验系列标准、GB 5009《食品安全国家标准》食品理化指标检验系列标准、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、GB/T 19630《中华人民共和国国家标准：有机产品》、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等食品安全国家标准。

本食品安全企业标准由：新疆一七零团丝路沙棘生物科技有限公司提出、起草并负责解释。

本食品安全企业标准主要起草人：王军扬、薛小军、陈建伟。

本食品安全企业标准为首次发布。

沙棘冻干粉

1 范围

本标准规定了有机沙棘冻干粉的要求（检验方法）、生产加工过程的卫生要求、检验规则及标签、标识、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以有机沙棘果为原料，经选料、清洗、破碎、压榨、真空冷冻干燥、粉碎、过筛、杀菌、包装等加工制作工艺而成的有机沙棘系列产品沙棘冻干粉。

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，仅所注日期的版本适用于本文件。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 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/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻食品、饮料检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.86 食品安全国家标准 食品抗坏血酸的测定
- 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 14881 食品安全国家标准食品生产通用卫生规范
- GB/T 19630 中华人民共和国国家标准：有机产品
- GB 28050 食品安全国家标准预包装食品营养标签通则
- GB/T 29602 固体饮料
- 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》
- 国家质量监督检验检疫总局令第123号[2009]食品标识管理规定（修订版）

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 采用成熟的、无病虫害及霉烂的沙棘果。原料应符合 GB/T 19630 中华人民共和国

和国家标准：有机产品的要求。

3.2 感官要求

应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有该品种产品固有的色泽	取 6-10g 被测样品置于洁净的样品杯中，在自然光线下用肉眼观察其色泽、组织形态和检查杂质。
组织形态	呈粉末状、无霉变，可允许少许凝结物存在	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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
水分, g/100g \leq	4.0	GB 5009.3
灰分, g/100g \leq	10.0	GB 5009.4
维生素 C (以 L(+) 抗坏血酸计), mg/100g \geq	100	GB 5009.34
总砷 (以 As 计), mg/kg \leq	0.5	GB 5009.11
铅 (Pb), mg/kg \leq	1.0	GB 5009.12

3.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方法*及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CUF/g	5	2	10^1	5×10^4	GB 4789.2
大肠菌群, CUF/g	5	2	10	10^2	GB 4789.3(平板计数法)
霉菌, CUF/g	≤ 20				GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
*样品采集及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行法					

3.5 净含量

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。按 JJF 1070 规定的方法进行检验。

3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的要求和 GB/T 19630 中华人民共和国国家标准：有机产品的要求。

4 检验规则

4.1 组批

以同一次投料、同一生产线、同一生产班次、包装完好的产品为一批次。

4.2 抽样

在每批产品中随机进行抽取 18 个 独立包装，其中 12 个独立包装用于检验，6 个独立包装用于备查。

4.3 出厂检验

4.3.1 每批产品必须经本企业质检部门按本标准规定的方法检验合格，并签发合格证后方准出厂。

4.3.2 出厂检验项目为：感官要求、菌落总数、大肠菌群和净含量。

4.4 型式检验

型式检验项目为本标准 3.2-3.6 要求的全部项目，一般情况下每 1 年进行一次。有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 主要原料来源、关键工艺或设备有明显改变时；
- c) 连续停产 12 个月以上又恢复生产时；
- d) 产品质量出现明显波动时；
- e) 国家食品安全监管机构提出要求时。

4.5 判定规则

4.5.1 检验结果全部符合本标准规定时，则判定该批产品为合格品。

4.5.2 检验结果中，有一项或一项以上不符合本标准时，可从留样或同批次产品中加倍抽样复验。复验结果合格时，则判定该批产品为合格品；复验结果仍有一项或一项以上不合格，则判定该批产品为不合格品。

5 标签、包装、运输及贮存

5.1 标签标识

5.1.1 产品标签应符合 GB 7718 及《食品标识管理规定》的规定；营养标签应符合 GB 28050 的规定。

5.1.2 外包装箱标识应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装应符合相应的食品安全标准和规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具须清洁、卫生、干燥，并有防雨、防晒设施，不得与有害、有毒、有异味物品混运。搬运时应轻拿、轻装、轻卸。

5.4 贮存

5.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性易挥发或有异味的物品同库贮存。

5.4.2 产品应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中；不得露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源、污染源。

5.5 保质期

在符合本标准规定的贮运条件下,产品自生产之日起保质期为24个月。
