

Q/WTS



新疆梧桐树农副产品专业合作社 食品安全企业标准

Q/WTS 0006S—2026

代替 Q/WTS 0005S—2022

沙棘全果粉

2026 - 02 - 25 发布

2026 - 03 - 06 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，依据国家相关标准，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；

本标准由新疆轻工职业技术学院、新疆梧桐树农副产品专业合作社起草；

本标准起草人：张志强、于译、和文娟、吴思雅、徐勇；

本标准批准人：徐勇；

本标准于2022年2月24日首次发布。于2026年1月14日修订。

修订内容：一修改了标准编号；

本标准于2026年2月25日再次修订。

修订内容：一修改了标准名称；



沙棘全果粉

1 范围

本标准规定了沙棘全果粉的技术要求、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沙棘为原料，经筛选、清洗、干燥、粉碎、灭菌、包装（或真空包装）等工艺制成的固体饮料沙棘全果粉。

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 4806.7	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 5009.3	食品安全国家标准	食品中水分的测定
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 包装储运图形符号标志
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- 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》

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 新鲜沙棘无虫蛀、无霉变,应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.4 生产过程中的卫生要求应符合GB 12695的规定。

3.2 感官要求

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、无异嗅	
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 的要求。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
-----	-----	------



Q/WTS-0006S-2026

水分, g/100g	≤	10	GB 5009.3
铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.9	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

3.4.1 微生物限量应符合表 3 的要求。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/CFU/g	5	2	10 ⁴	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: ^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 执行。					

3.4.2 致病菌限量应符合表 4 的要求。

表 4 致病菌限量

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

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

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。



4.2 抽样

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。

4.3 检验

4.3.1 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。出厂检验项目包括：感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

4.3.2 型式检验

型式检验项目为本标准 3.2-3.5 的全部项目。型式检验每年进行一次，有下列情形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

产品标签应符合GB 7718、GB 28050及国家相关规定的要求。包装储运图形符号标志应符合GB/T 191的规定。

5.2 包装



食品包装用聚乙烯成型品应符合GB 4806.7的规定；塑料防盗瓶盖应符合GB/T 17876的规定；复合食品包装袋应符合GB 4806.13的规定；外包装瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。包装规格可按顾客要求执行，也可按客户要求或合同规定执行。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生，严禁与有毒、有害、有腐蚀性和易挥发性有异味的物品混装、混运。

5.4 贮存

应贮存在常温、干燥、防潮、防虫、防霉、避光的库房中。不得与有毒、有害、有腐蚀性和易挥发性有异味的物品同库贮存。成品堆放必须有垫板，离地离墙存放。

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	沙棘全果粉	标准主要起草人	张志强、于译、和文娟、吴思雅、徐勇
<p>工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）</p> <p>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。</p> <p>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》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。</p>			
<p>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</p> <p>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。新鲜沙棘无虫蛀、无霉变,应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。生产用水应符合 GB 5749 的规定。</p> <p>2、生产工艺：以新鲜沙棘为原料，经筛选、清洗、干燥、粉碎、灭菌、包装（或真空包装）等工艺制成的固体饮料沙棘全果粉。生产过程中的卫生要求应符合GB 12695的规定。</p> <p>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、GB29921的规定。</p> <p>4、根据产品特性制定水分指标。</p>			
<p>产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况</p> <p>感官要求按 GB 7101 规定执行。水分按 GB 5009.3 规定执行。铅按 GB 5009.12 规定执行。菌落总数按 GB 4789.2 规定执行。大肠菌群按 GB 4789.3 规定执行。霉菌按 GB 4789.15 规定执行。沙门氏菌按 GB 4789.4 规定执行。净含量及允许短缺量按 JJF1070 规定执行。</p> <p>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。</p>			
<p>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）</p> <p>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。</p> <p>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。</p>			
<p>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</p> <p>本企业制定铅$\leq 0.9\text{mg/kg}$，指标严于 GB 2762 的规定。</p>			
<p>备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明</p> <p>本标准已上报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案。</p>			

