

Q/SGN

小金县四姑娘山天然沙棘食品有限公司企业标准

Q/SGN0003S-2026

沙棘固体饮料



2026-10-13发布

2026-11-10实施

小金县四姑娘山天然沙棘食品有限公司发布

目 次



前言..... II

1 范围..... 1

2 规范性引用文件..... 1

3 产品分类..... 1

4 技术要求..... 2

5 检验规则..... 3

6 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期..... 4

前 言

本公司按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》要求，起草了《沙棘固体饮料》标准。

本标准由小金县四姑娘山天然沙棘食品有限公司提出。

本标准起草单位：小金县四姑娘山天然沙棘食品有限公司。

本标准主要起草人：杨友清。





沙棘固体饮料

1 范围

本标准规定了沙棘固体饮料的技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。本标准适用于以水(经净化)、沙棘果为原料,辅以白砂糖、蜂蜜,或不添加蜂蜜,添加或不添加食品添加剂中的多种,经选料、清洗、榨汁、过滤、浓缩、调配、杀菌、包装而成的沙棘固体饮料。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于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 191 包装储运图示标志

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 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定

GB 13104 食品安全国家标准 食糖

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜

GB/T 23234 中国沙棘果实质量等级

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

GB 5009.86-2025 食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定

国家质量监督检验检疫总局令《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【2025】第100号《食品标识监督管理办法》

3 产品分类

3.1 沙棘(果香型)固体饮料

以沙棘果为原料，辅以白砂糖、蜂蜜，或不添加蜂蜜，添加或不添加食品添加剂，经挑选、清洗、榨汁、过滤、粉碎（白砂糖）、调配、制粒、烘干（灭菌）、摊晾、整粒、包装而成的沙棘固体饮料。

3.2 低糖沙棘（果香型）固体饮料

以沙棘果为原料，辅以食用玉米变性淀粉，添加或不添加食品添加剂、食品用香精中的多种，经选料、清洗、榨汁、过滤、调配、喷雾、制粒、干燥（灭菌）、整粒、包装而成的低糖沙棘固体饮料。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 沙棘果应符合 GB/T 23234 的规定。
- 4.1.2 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.3 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 4.1.4 食用玉米变性淀粉应符合经备案有效的企业标准的规定。
- 4.1.5 食品添加剂应符合 GB 2760 和相应的食品安全标准的规定。
- 4.1.6 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 4.1.7 水及生产加工用水应符合 GB 5749 的规定。

4.2 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	具有本产品固有的色泽	取适量样品于洁净白瓷盘中，在充足的自然光下，目测色泽、组织形态/性状、杂质，鼻嗅气味，口尝滋味。
组织形态/性状	颗粒状，允许有少量粉末	
滋、气味	具有本产品固有的香味和酸甜味，略带涩味，无其他异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

4.3 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)	≤ 2.0	GB 5009.3
维生素C(以Vc计)/(mg/100g)	≥ 40.0	GB5009.86
总酸(以柠檬酸计)/(g/kg)	≥ 10	GB 12456
总糖 ^c (以葡萄糖计) 菌 ^c /(g/100g)	≤ 5	GB5009.8
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.9	GB 5009.12
^c 仅限低糖型产品。		

4.4 微生物限量

应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

指示菌指标	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ⁴	5×10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌/(CFU/g)	20				GB 4789.15
样品的采样和处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。					

4.5 致病菌限量

应符合表4的规定。

表4 致病菌限量

致病菌指标	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	0	GB 4789.4
样品的采样和处理按GB 4789.1执行。					
注：表中“m=0/25g”代表“不得检出每25g”。					

4.6 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.7 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.8 农药残留限量

应符合GB 2763等国家标准和国家有关规定。

4.9 食品添加剂

食品添加剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合GB 2760的规定。

4.10 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令《定量包装商品计量监督管理办法》执行，依照JJF 1070中规定的方法检验。

4.11 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 原辅料检验

原辅料入库应需经本公司检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

5.2 出厂检验

5.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

5.2.2 出厂检验项目包括感官要求、水分、维生素C、总酸、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。

5.3 型式检验

5.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- 产品定型时；
- 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- 停产3个月以上恢复生产时；
- 国家食品安全监督机构提出要求时；

5.3.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

5.4 组批

以同批原料、同一配料、同一生产日期、同一班次生产的产品为一批。

5.5 抽样方法和抽样数量

5.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于1kg（不低于2个最小销售包装）的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

5.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于 2kg（不低于 4 个最小销售包装）的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

5.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复验。

6 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

6.1 标志、标签

产品标志、标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令【2025】第 100 号《食品标识监督管理办法》的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品贮存时应留有一定间隙，隔墙隔地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

6.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，产品保质期为 12 个月。