ICS 67.080.10
CCS X24

T/NMSP

内 蒙 古 标 准 发 展 促 进 会 团 体 标 准

T/NMSP.MZB01.115—2026
代替T/NMSP.MZB03.04-2023

“蒙”字标产品认证要求 内蒙古沙棘原汁（浆）及其饮料

"Inner Mongolia Brand"certification requirements of product — Inner Mongolia Seabuckthorn juice (puree) and its beverages

2026-07-20 发布　　2026-07-20 实施

内蒙古标准发展促进会　　发 布

前　言

本文件按照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》的规定起草。

本文件代替T/NMSP.MZB03.04-2023《“蒙”字标林草产品认证要求 内蒙古沙棘原汁（浆）及其饮料》，与T/NMSP.MZB03.04-2023相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

a) 更改了标准编号（见封面，2023 年版的封面）；
b) 更改了标准名称（见封面，2023 年版的封面）；
c) 更改了“规范性引用文件”（见第 2 章，2023 年版的第 2 章）；
d) 更改了“原料要求”（见 4.1，2023 年版的 4.1）；
e) 更改了“生产加工要求”（见 4.4.2，2023 年版的 4.4.2）；
f) 删除了“产品质量要求”（见 2023 年版的 4.5.1）。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由内蒙古标准发展促进会提出并归口。

本文件起草单位：内蒙古自治区质量和标准化研究院、内蒙古宇航人生物工程技术有限公司、内蒙古沙漠之花生态产业科技有限公司。

本文件主要起草人：苏布道、张琦、李文洁、毕晓宇、郭艳花、李琳、尚逸洋、张庆博、张志刚、胥俊久、车文武、孙颖、马小龙、董久霞、马素清、乌仁斯庆。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2023年首次发布为T/NMSP.MZB03.04-2023 《“蒙”字标林草产品认证要求 内蒙古沙棘原汁（浆）及其饮料》；

——本次为第一次修订。

“蒙”字标产品认证要求
内蒙古沙棘原汁（浆）及其饮料

1 范围

本文件规定了内蒙古沙棘原汁（浆）及其饮料“蒙”字标的认证要求、规则、程序和评价方法。
本文件适用于内蒙古沙棘原汁（浆）及其饮料“蒙”字标认证和监督管理。

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本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/T 191 包装储运图形符号标志
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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.86 食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定
GB 5084 农田灌溉水质标准
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 6388 运输包装收发货标志
GB/T 8321.10 农药合理使用准则（十）
GB/T 12143 饮料通用分析方法
GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
GB 15618 土壤环境质量 农用地土壤污染风险管控标准（试行）
GB/T 23234 沙棘果实
GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
GB/T 31121-2014 果蔬汁类及其饮料
LY/T 1248 碱化土壤交换性钠的测定
NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
NY/T 393 绿色食品 农药使用准则
NY/T 434 绿色食品 果蔬汁类及其饮料
NY/T 496 肥料合理使用准则 通则
NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
NY/T 1377 土壤pH的测定
SN/T 4592 出口食品中总黄酮的测定

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

内蒙古沙棘原汁（浆） Inner Mongolia seabuckthorn juice（puree）

以内蒙古成熟沙棘果实为原料，经过打浆、分离等加工工艺制成的汁（浆）。

3.2

内蒙古沙棘汁饮料 Inner Mongolia seabuckthorn juice

以内蒙古沙棘汁（浆）、水为主要原料，添加或不添加其他食品原辅料和食品添加剂，经加工制成的产品。

4 认证要求

4.1 原料要求

4.1.1 原料地域

内蒙古自治区行政区域内生态环境良好、无污染或远离污染源的区域。

4.1.2 品种和类型

内蒙古自治区自然生长和适宜栽培的优良品种和类型。

4.1.3 原料产地环境

4.1.3.1 空气质量

应符合 NY/T 391 的规定。

4.1.3.2 灌溉水质

应符合 GB 5084 的规定。

4.1.3.3 土壤环境质量

应符合GB 15618和表1的规定。

表 1 土壤环境质量要求

项目	指标	检测方法
pH	≤8.5	NY/T 1377
含盐量，%	≤0.9	LY/T 1248

4.1.4 人工林栽培管理技术要求

4.1.4.1 栽植地选择

选择地势较平坦、交通便利、光照充足、有灌溉条件，适宜沙棘生长的地段。

4.1.4.2 整地技术

采用带状整地，整平耙细，表土与底土分放。每定植坑施腐熟的有机肥，与表土充分搅匀后回填。

4.1.4.3 配置方式

株行距1.0 m～3.5 m×3.0 m～10.0 m，品字形排列。雌雄株比例为8～10:1。

4.1.4.4 灌溉

根据水源供给条件安装漫灌或滴灌系统。

4.1.4.5 施肥

4.1.4.5.1 肥料种类

肥料应符合 NY/T 496 的规定。

4.1.4.5.2 基肥

秋季结合深耕施基肥。以施腐熟的有机肥为主，按测土配方，确定施肥量。

4.1.4.5.3 追肥

第一次在萌芽前后，第二次在花芽分化期，第三次在果实膨大期。萌芽期以氮肥为宜，花芽分化期以磷肥为宜，果实膨大期以施有机肥为宜。

4.1.4.6 修剪

冬季或春季萌芽前剪除过密枝、病虫枝、断枝、枯枝的枝条，保留萌发的骨干枝，保持灌丛通风透光。

4.1.4.7 病虫害防治

应符合 GB/T 8321.10 和 NY/T 393 A 级的规定。

4.1.4.8 果实剪采要求

应符合以下要求：

a) 果实完全成熟，选择健康、无病虫害的植株采果；
b) 采强枝留弱枝、采密枝留疏枝，做到采果与修剪整形相结合；
c) 将果枝放入无毒干净筐（箱）内，避免挤压，尽量减少果实破浆损失；
d) 采用剪枝法采收果实，冷冻后进行果枝分离。

4.1.5 天然林抚育管理技术要求

4.1.5.1 修剪

主要在秋冬季进行。剪去过于稠密、病虫害枝、断枝、枯枝的枝条，保留萌发的骨干枝。

4.1.5.2 病虫害防治

坚持“预防为主，综合治理”的方针。符合 GB/T 8321.10 的规定。

4.1.5.3 果实采摘

按照本文件 4.1.4.8 果实剪采要求执行。

4.1.5.4 果枝分离要求

应符合以下要求：

a) 将鲜果枝条置于温度-30 ℃以下的速冻库，至鲜果完全冻透；
b) 将完全冻透的鲜果枝条放入脱粒机中进行脱粒、筛选，果粒杂质不超 1%。

4.2 生产加工要求

应符合GB 12695的规定。沙棘原汁（浆）及其饮料生产加工用水水质应符合GB 5749的要求。

4.3 质量要求

4.3.1 原料质量

选用新鲜、成熟、无病虫害、无霉变的沙棘果实。沙棘果实质量要求应符合表2的规定。

表 2　沙棘果实质量要求

项目	指标	检测方法
杂质，%	≤3.0	GB/T 23234
可溶性固形物20 ℃（以折光计），%	≥13	

4.3.2　产品质量

4.3.2.1　感官要求

应符合表3的规定。

表 3　感官要求

项目	沙棘原汁（浆）	沙棘汁饮料	检测方法
色泽	具有沙棘果实特有的黄色或黄褐色	呈橙色或橙黄色、色泽均匀	GB/T 31121-2014中6.2的规定
滋味、气味	具有沙棘果实特有的气味及滋味，无异味	具有沙棘汁应有的滋味与气味，无异味	
组织状态	均匀浑浊，允许有少量果肉沉淀和果油漂浮	呈均匀的浑浊状液体，无明显沉淀物、悬浮物，允许有少量沉淀及轻微分层，但摇动后浑浊均匀	

4.3.2.2 理化指标

应符合表4的规定。

表 4　理化指标

项目	沙棘原汁（浆）	沙棘汁饮料	检测方法
沙棘汁含量，%	≥100	≥10.0	GB/T 31121
总酸（以苹果酸计），g/100 mL	≥2.2	≥0.3	GB 12456
可溶性固形物20 ℃（以折光计），%	≥11.0	≥6.0	GB/T 12143
维生素C，mg/100 g	≥150	≥20	GB 5009.86
总黄酮（以芦丁计），mg/kg	≥200	≥30	SN/T 4592

4.3.3　污染物限量

应符合表5的规定。

表 5　污染物限量

项目	沙棘原汁（浆）	沙棘汁饮料	检测方法
总砷，mg/kg	≤0.04	≤0.02	GB 5009.11

4.3.4　微生物限量

致病菌限量应符合GB 29921的规定，微生物限量应符合表6的规定。

表 6　微生物限量

项目	采样方案[a]及限量				检测方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/ml	5	2	100	10000	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				
[a] 样品的采集及处理按照GB 4789.1和GB 4789.2、GB 4789.3、GB 4789.15执行。					

4.3.5　食品添加剂限量

应符合NY/T 434的规定。

4.4 包装、标志与标识

4.4.1 包装

4.4.1.1 销售包装应符合 NY/T 658、GB 23350 的要求。
4.4.1.2 包装储运图形符号标志应符合 GB/T 191 的要求。

4.4.2 标志与标识

4.4.2.1 “内蒙古沙棘原汁（浆）及其饮料”标签应符合 GB/T 31121-2014 中 8.1 条的规定。
4.4.2.2 运输包装上的图形符号标志应符合 GB/T 191 和 GB/T 6388 的规定。
4.4.2.3 “蒙”字标产品专用标识的使用应符合“蒙”字标认证的规定。

4.4.3 运输

4.4.3.1 运输工具应清洁、卫生；产品不应与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。
4.4.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁摔扔、撞击、挤压。
4.4.3.3 运输时应有遮盖物，避免日晒、雨淋、污染和标签脱落。防止受热、受潮及撞击。

4.4.4 储存

产品应储存在阴凉、干燥、通风良好的避光处，包装箱不直接接触地面，不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀等物品同库存放。

4.4.5 记录与文件管理

建立种植和加工档案，记录原料来源、病虫害防治信息、采摘信息、生产加工信息、运输信息、储存、出厂检验和销售信息，并提供检验报告。

5 认证规则、程序及评价方法

“蒙”字标产品认证规则、程序及评价方法按照内蒙古自治区市场监督管理局“蒙”字标认证相关要求执行。