

备案号：QB64/0386S-2022

Q/NHSH

宁夏红山河食品股份有限公司企业标准

Q/NHSH 0012S—2022

枸杞酱

2022-08-11 发布

2022-08-11 实施

宁夏红山河食品股份有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由宁夏红山河食品股份有限公司提出。

本标准由宁夏红山河食品股份有限公司负责起草。

本标准主要起草人：田小芳、邱双莉、马欢

本标准有效期五年。

枸杞酱

1. 范围

本标准规定了枸杞酱的技术要求、生产过程卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以枸杞、植物油、生活饮用水、酿造食醋、酿造酱油、香辛料为主要原料，添加或不添加其它原辅料，经原料验收、预处理、炒制、包装等工艺加工而成的枸杞酱。

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 2716 | 食品安全国家标准 植物油 |
| 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 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 5009.227 | 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定 |
| GB 5009.229 | 食品安全国家标准 食品中酸价的测定 |
| 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 14881 | 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范 |
| GB/T 15691 | 香辛料调味品通用技术条件 |
| GB/T 18186 | 酿造酱油 |
| GB/T 18187 | 酿造食醋 |
| GB/T 18672 | 枸杞 |
| 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 |
| | 国家质量监督检验检疫总局令(2005)第75号《定量包装商品计量监督管理办法》 |

3. 技术要求

3.1. 原辅料要求

- 3.1.1. 植物油应符合GB 2716的规定。
- 3.1.2. 生活饮用水应符合GB 5749的规定
- 3.1.3. 香辛料应符合GB/T 15691的规定。

3.1.4. 酿造酱油应符合GB/T 18186的规定。

3.1.5. 酿造食醋应符合GB/T 18187的规定

3.1.6. 枸杞应符合GB/T 18672的规定。

3.1.7. 其它原辅料应符合有关标准要求。

3.2. 感官指标

应符合表1规定。

表 1 感官指标

| 项 目 | 指 标 | 检验方法 |
|-------|------------------|---|
| 色 泽 | 具有本品固有的色泽 | 取适量试样置于洁净的烧杯（液态产品）或洁净的白色瓷盘（半固态或固态产品）中，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味 |
| 气味与滋味 | 具有本品固有的气味和滋味、无异味 | |
| 形 态 | 具有本品固有的形态 | |
| 杂 质 | 无霉变、无正常视力可见外来杂质 | |

3.3. 理化指标

应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

| 项 目 | 指 标 | 检验方法 |
|------------------|-------|-------------|
| 水分/% | ≤ 45 | GB 5009.3 |
| 酸价/(mg/g) | ≤ 6 | GB 5009.229 |
| 过氧化值/(g/100g) | ≤ 0.4 | GB 5009.227 |
| 总砷（以As计）/(mg/kg) | ≤ 0.5 | GB 5009.11 |
| 铅（以Pb计）/(mg/kg) | ≤ 1.0 | GB 5009.12 |

3.4. 微生物指标

应符合表 3 规定。

表 3 微生物指标

| 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 | 10 ⁵ | GB 4789.2 |
| 大肠菌群/(CFU/g) | 5 | 2 | 10 | 10 ² | GB 4789.3 |
| ^a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。 | | | | | |

4. 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5. 检验规则

6.1. 组批

相同原料，同一工艺，同一班次生产的同一包装规格的产品为一批。

6.2. 抽样

从同一批次产品中，随机抽取 10 个最小包装，均分为二份，一份检验，另一份留样备查。

6.3. 出厂检验

出厂检验项目：感官指标、水分、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群、净含量。

每批产品应由公司质量检验部门检验合格，并附有合格证明后方可出厂。

6.4. 型式检验

型式检验每 6 个月进行 1 次，当有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 正式生产后，原料、工艺有较大变化时；
- c) 产品长期停产后，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。

6.5. 结果判定

出厂检验如有不合格项目，可在同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。微生物指标不合格时不得复检。

6. 标志、包装、运输、贮存

7.1. 标志

7.1.1. 应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

7.1.2. 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定

7.2. 包装

7.2.1 包装材料和容器应符合相应的食品安全国家标准和有关规定。

7.2.2 包装定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号。

7.3. 运输

7.3.1. 应使用食品专用运输车，保持运输工具清洁、干燥，不得与有毒、有害、有污染的物品一起运输。

7.3.2. 运输过程中应防止日晒、雨淋、重压。搬运时应轻拿、轻放，不得抛摔。

7.4. 贮存

7.4.1. 应贮存在阴凉、通风、干燥的库房内。不得与有毒、有害、有污染的物品共同存放。

7.4.2. 产品堆放应离地面 10cm 以上，墙壁 20cm 以上。