备案号：QB64/0435S-2022

Q/ZKGQ

早 康 枸 杞 股 份 有 限 公 司 企 业 标 准

Q/ZKGQ0014S-2022

枸杞原浆

2022-09-01 发布　　2022-09-01 实施

早康枸杞股份有限公司　发布

前　　言

本标准的卫生指标是参考GB7101-2015《食品安全国家标准　饮料》。

本标准的编写格式是按照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。

-- 标准名称修改为：枸杞原浆

-- 修改范围内容

-- 删除规范性引用文件：GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）

-- 新增规范性引用文件： GB/T 18672 枸杞

NYT 2947　枸杞中甜菜碱含量的测定 高效液相色谱法

-- 产品分类中：修改常温型和冷藏型内容

删除枸杞原液相关内容

-- 删除4.1.3内容

-- 删除枸杞原液饮料感官指标

-- 删除枸杞原液饮料理化指标

-- 修改可溶性固形物指标

-- 新增枸杞多糖、甜菜碱理化指标

本标准由早康枸杞股份有限公司提出。

本标准由早康枸杞股份有限公司负责起草。

本标准主要起草人：朱彦华

本标准有效期五年。

本标注说明：本公司库房现有生杞原液、鲜杞原液包材暂执行枸杞原浆标准，待包材使用完执行新起草的枸杞原液标准。

枸杞原浆

1 范围

本标准规定了枸杞原浆的产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、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鲜果为原料榨成的枸杞原浆（汁），经超细微、灌装、杀菌等工艺精制而成的枸杞原浆。

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 2760　食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762　食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 7101　食品安全国家标准 饮料

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/T12143 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/T 18672 枸杞

NY/T 2947　枸杞中甜菜碱含量的测定 高效液相色谱法

GB 28050　食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

原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 产品分类

枸杞原浆分为常温型和冷藏型：

3.1 常温型：

以枸杞鲜果为原料榨成的枸杞原汁，经超细微、灌装、杀菌等工艺精制而成，适用于直接饮用的枸杞原浆。

3.2 冷藏型：

a. 非浓缩还原型枸杞原浆：以枸杞鲜果为原料榨成的枸杞原汁，经超细微、灌装、杀菌等工艺精制而成的冷藏型非浓缩还原型枸杞原浆。

b. 冷榨超高压型枸杞原浆：以枸杞鲜果为原料榨成的枸杞原汁，经超细微、灌装、超高压杀菌等工序制成的冷藏型冷榨超高压型枸杞原浆。

4　技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 加工用枸杞鲜果应成熟适度、无霉烂变质、无病虫害，并应符合相关标准要求。

4.1.2 生产加工用水应符合 GB5749 的要求 。

4.2 感官指标

感官指标应符合表 1 的规定

表 1 感官指标

项　　目	指　　标
色　　泽	橙红色或橙黄色
气味、滋味	具有该产品应有的滋味与气味，无异味；
组织状态	浊状液体，含果肉；静置后允许有果肉分层现象，无正常视力可见外来杂物。

4.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项　　目	指　　标
可溶性固形物（20℃以折光计）/%	≥16
总酸（以柠檬酸计）/%	≥0.4
枸杞多糖（g/100g）	≥0.7
甜菜碱（g/100g）	≥0.16

4.4 污染物限量指标

污染物限量指标按GB 2762 的规定执行。

4.5 微生物指标

微生物指标按 GB 7101 的规定执行。

5 食品添加剂

食品添加剂按 GB2760 的规定执行。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB12695 的规定执行。

7 试验方法

7.1 感官指标按 GB 7101 的规定方法检测。

7.2 可溶性固形物按 GB/T12143 的规定方法检测。

7.3 总酸按 GB/T 12456 的规定方法检测。

7.4 污染物限量按 GB 2762 的规定方法检测。

7.5 枸杞多糖按 GB/T 18672 附录 A 规定方法检测。

7.6 甜菜碱按 NY/T 2947 规定方法检测。

7.7 微生物指标按 GB 7101 的规定方法检测。

8 检验规则

8.1　以同一班次连续性生产同一品种的产品为一批，在每批产品中随机抽取 1000ml 并且不少于 16 个最小包装样品进行检验，每批产品须经质检部门检验合格后附有合格证方可出厂。

8.2　检验分出厂检验和型式检验。

8.2.1　出厂检验项目为感官指标、净含量、可溶性固形物、总酸、菌落总数、大肠菌群。

8.2.2　型式检验每年进行一次，在有下列情况下亦应随时进行：

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。

8.3　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复检，以复检结果为准，微生物指标不合格不得复检。

9 标志、包装、运输、贮存

9.1 标志

产品标签应符合GB 7718和GB 28050的规定，包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

9.2　包装

9.2.1　内包装用符合食品卫生要求的容器盛装。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。

9.2.2　外包装用纸箱装，每箱总重量不得少于总净重。

9.3　运输

9.3.1　应使用食品专用运输车，不得与有毒、有害及有异味的物品一起运输。

9.3.2　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。

9.4　贮存

应贮存在阴凉、通风、干燥的库房内。不得与有毒、有害及有异味的物品一起存放。产品码放离离地面 10cm 以上，离墙壁 20cm 以上。

9.5 保质期

9.5.1 符合本标准规定条件下，自生产之日起，常温型饮料，在常温条件下储存，保质期为不超过24个月（含24个月）；

9.5.2 符合本标准规定条件下，自生产之日起，冷藏型饮料 ，在0-4℃的条件下储存，保质期为不超过180天（含180天）；

9.5.3 符合本标准规定条件下，自生产之日起，常温型饮料，因包材材质、工艺不同，玻璃瓶装保质期为不超过24个月（含24个月），近似方形袋装保质期为18-24个月，具体以包装标注保质期为准，球形包装袋为不超过12个月（含12个月）。