

备案号：QB64/0506S-2022

Q/QJHT

宁夏菊花台枸杞生物科技有限公司企业标准

Q/QJHT 0004S—2022

枸杞原浆

2022-10-26 发布

2022-10-26 实施

宁夏菊花台枸杞生物科技有限公司

发布

前 言

本标准是按照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》编写的。

本标准代替Q/QJHT 0004S—2021《枸杞原浆》。

本标准与Q/QJHT 0004S—2021《枸杞原浆》相比，变化如下：

—修改范围内容：

—新增规范性引用文件：

NY/T 2947 枸杞中甜菜碱含量的检测 高效液相色谱法

GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范

—新增了枸杞多糖、甜菜碱理化指标

—增加了理化指标 总酸的表示单位

本标准由宁夏菊花台枸杞生物科技有限公司提出。

本标准由宁夏菊花台枸杞生物科技有限公司负责起草。

本标准主要起草人：谢占军、马霞。

本标准有效期五年。

枸杞原浆

1 范围

本标准规定了枸杞原浆的术语和定义、产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以枸杞鲜果为原料，经清洗、破碎、打浆、过滤、添加或不添加维生素C和酸度调节剂、均质、杀菌、无菌灌装制成的枸杞原浆。

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 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 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB/T 12143	饮料通用分析方法	
GB/T 12456	食品中总酸的测定	
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB 17325	食品安全国家标准	食品工业用浓缩液（汁、浆）
GB/T 18672	枸杞	
NY/T 1051	绿色食品	枸杞及枸杞制品
GB 29921	食品安全国家标准	食品中致病菌限量
JJF 1070	定量包装商品净含量	计量检验规则
NY/T 2947	枸杞中甜菜碱含量的检测	高效液相色谱法
GB 12695	食品安全国家标准	饮料生产卫生规范
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 术语和定义

下列术语和定义适用本标准。

3.1 枸杞原浆

以枸杞鲜果为原料，经清洗、破碎、打浆、过滤、添加或不添加维生素C和酸度调节剂、均质、杀菌、无菌灌装制成的枸杞原浆。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 鲜枸杞果应成熟适度，颗粒饱满，无腐烂变质。
- 4.1.2 生产加工用水应符合 GB5749 的要求，并应净化处理。
- 4.1.3 其他辅料应符合相关标准要求。

4.2 感官指标

感官指标应符合表1规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标
	枸杞原浆
色泽	橘红色
气味、滋味	具有各类枸杞原浆应有的滋味与气味，无异味
组织状态	浊状液体，有微量沉淀

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
	枸杞原浆
可溶性固形物(20℃以折光计)/%	≥15
总酸(以柠檬酸计)/(g/100g)	≥0.4
枸杞多糖(g/100g)	≥0.6
甜菜碱(g/100g)	≥0.16

4.4 卫生指标

卫生指标应符合GB 7101 的规定。

5 食品添加剂

- 5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881 的规定。

7 试验方法

- 7.1 感官检验:感官指标用感官方法检验。
7.2 可溶性固形物按 GB/T 12143 规定的方法检验。
7.3 总酸按 GB/T 12456 规定的方法检验。
7.4 卫生指标按 GB 7101 规定方法检验。
7.5 净含量按照 JJF 1070 规定方法检验。
7.6 枸杞多糖按 GB/T 18672 附录 A 规定方法检测
7.7 甜菜碱按 NY/T 2947 规定方法检测

8 检验规则

- 8.1 以每个班次生产的同一种类的产品为一批，在每批产品中随机抽取 100ml 进行检验。每批产品经检验合格后，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、可溶性固形物、总酸、净含量、菌落总数、大肠菌群。
- 8.2.2 型式检验正常每年进行 1 次，在有下列情况之一时亦应随时进行：
- 新产品投产时；
 - 正式生产后，原料、工艺有较大变化时；
 - 产品长期停产后恢复生产时；
 - 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
 - 国家质量监督机构提出要求时。
- 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进行复检，以复检结果为准。但微生物指标不合格时不得复检。

9 标志、包装、运输、贮存

9.1 标志

标志应符合GB 7718 和GB 28050 的规定。

9.2 包装

- 9.2.1 内包装用符合食品卫生要求的材料包装，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 外包装用纸盒或铁桶装，每盒或每桶总重量不得少于总净重。

9.3 运输

运输车辆应清洁卫生，不得与有毒、有害及有异味的物品混运。运输过程中须防日晒、雨淋，避免强烈震荡。搬运中应轻拿轻放，严禁抛摔。

9.4 贮存

应存放于清洁、阴凉、干燥的库房中，严防日晒、雨淋，不得与腐蚀性、有毒、有异味物品存放在一起；常温储存。在上述条件下保质期为12个月。
