

备案号: QB64/0528S-2022

Q/ZKGGQ

早康枸杞股份有限公司企业标准

Q/ZKGGQ0002S-2022

黑枸杞原浆

2022-11-18 发布

2022-11-18 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。

本标准与 Q/ZKGQ0002S-2019 比较变化如下：

--修改 标准名称

--修改 范围

--规范性引用文件

添加“保健食品中功效成分的检测方法（2002年版）”

--修改 产品分类

--修改 技术要求

4.1 原料要求

4.2 感官指标

4.3 理化指标

--新增 7.2.3 原花青素检验方法

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。

黑枸杞原浆

1 范围

本标准规定了黑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。

本标准适用于以黑果枸杞为原料，经拣选、清洗、破碎、果汁分离、过滤、调配（或不调配）、杀菌、灌装等工艺精制而成的黑枸杞汁。

本标准适用于以黑枸杞汁为原料，经调配（添加或不添加其它原辅料）、灌装、杀菌等工序制成的黑枸杞原浆。

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/T 191 包装储运图示标志

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7101 食品安全国家标准 饮料

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 12143 饮料通用分析方法

GB/T 12456 食品中总酸的测定

GB 12695 饮料企业良好生产规范

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 食品中致病菌限量

GB/T 31121 果蔬汁类及其饮料

保健食品中功效成分的检测方法（2002年版）

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

根据生产工艺不同产品分为以下两类：

3.1 黑枸杞汁

以黑果枸杞为原料，经拣选、清洗、破碎、果汁分离、过滤、调配（或不调配）、杀菌、灌装等工艺精制而成的黑枸杞汁。

3.2 黑枸杞原浆及其饮料：

以黑枸杞汁为原料，经调配（添加或不添加其它原辅料）、灌装、杀菌等工序制成的黑枸杞原浆及其饮料。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 黑果枸杞应符合相关质量标准要求。

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	检验方法
色 泽	紫色或黑紫色	取一定量混合均匀的被测样品置于 50ml 无 色透明烧杯中，在自然光下观察色泽，鉴 别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查 其有无异物。
气味、滋味	具有黑枸杞汁应有的滋味与气味，无异味。	
组织状态	产品呈浊状液体，含果肉；静置后允许有果肉分层现象。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

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) /%	≥6
总酸(以柠檬酸计) /%	≥0.4
原花青素 (g/100ml)	≥0.1

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

用感官方法检验。

7.2 理化检验

7.2.1 可溶性固形物

按 GB/T12143 规定方法检验。

7.2.2 总酸

按 GB/T 12456 规定方法检验。

7.2.3 原花青素

按《保健食品中功效成分的检测方法》（2002 年版）第三章 第三节 7 中规定方法检验

7.3 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

符合本标准规定条件下，自生产之日起，常温条件下储存，保质期为12个月；
