备案号：QB64/0011S-2023

Q/QZTS

宁夏杞滋堂枸杞精深制造产业有限公司企业标准

Q/QZTS 0001S-2023

枸杞汁

2023－01－28 发布　　2023－01-28 实施

宁夏杞滋堂枸杞精深制造产业有限公司
发 布

前　　言

本标准是按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》编写。
本标准的卫生指标参考GB 7101-2022《食品安全国家标准 饮料》。
本标准由宁夏杞滋堂枸杞精深制造产业有限公司负责起草。
本标准主要起草人：王方舟、张燕、白院东
本标准有效期五年。

枸杞汁

1 范围

本标准规定了枸杞汁产品的分类、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，经拣选、清洗、破碎、磨浆、调配（添加或不添加维生素C或酸度调节剂）、均质、浓缩或不浓缩、酶解或不酶解、过滤、杀菌、灌装等工艺制成的不同类型的枸杞汁。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本企业的标准条款。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 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 霉菌和酵母菌计数
GB 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
GB 5749 食品安全国家标准 生活饮用水卫生标准
GB 7101 食品安全国家标准 饮料
GB/T 18672 枸杞
GB/T 31121 果蔬汁类及其饮料
DBS64/008 食品安全地方标准 枸杞原浆
GB 12143 饮料通用分析方法
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
GB/T12456 食品中总酸的测定
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
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 产品定义

a)枸杞原浆（汁）：以枸杞鲜果为原料，经拣选、清洗消毒、喷淋洗、破碎、磨浆、调配（添加或不添加维生素C或酸度调节剂）、均质、杀菌、无菌灌装等工艺制成的，未经发酵、未经浓缩的枸杞原浆（汁）。

b)枸杞清汁：以枸杞鲜果为原料，经清洗消毒、破碎、磨浆、调配（添加或不添加维生素C或酸度调节剂）、均质、酶解、过滤、灌装、杀菌等工艺制成的枸杞清汁。

c)枸杞浓缩汁：以枸杞鲜果为原料，经清洗消毒、破碎、磨浆、调配（添加或不添加维生素C或酸度调节剂）、均质、浓缩、杀菌、无菌灌装等工艺制成的枸杞浓缩汁。

4 产品分类

枸杞汁按加工工艺的不同分为：

a)枸杞原浆（汁）

b)枸杞清汁

c)枸杞浓缩汁

5 技术要求

5.1 原料要求

5.1.1 枸杞鲜果应选用成熟适度、去掉果柄、无霉烂、无病虫害、无污染的鲜果，并应符合相关标准要求。

5.1.2 生产加工用水应符合GB5749的要求，并应净化处理。

5.2 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
色泽	橘红色或橙红色、棕色或深棕红色
滋味和气味	具有枸杞原浆（汁）、清汁、浓缩汁应有的滋味和气味，无异杂味
组织形态	原浆（汁）：浊状液体、均匀细腻，含果肉，静置后允许有分层现象，无肉眼可见外来杂质 清汁：澄清透明有光泽，允许有微量沉淀 浓缩汁：浊状液体，稀稠适度，无肉眼可见外来杂质

5.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表2 理化指标

项 目	指 标		
	枸杞原浆（汁）	枸杞清汁	枸杞浓缩汁
可溶性固形物 20℃（以折光计），%	≥15.0	≥10.0	≥30.0
总酸(以柠檬酸计)，g/100g	≥0.4	≥0.4	≥0.7

枸杞多糖，g/100g	≥0.55	/	/
甜菜碱，g/100g	≥0.16	/	/

5.4 微生物指标

应符合 GB7101 规定。

5.5 污染物限量指标

应符合 GB 2762 的规定。

5.6 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

5.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 食品添加剂

6.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB2760 的规定。

7 生产加工过程卫生要求

应符合GB12695的规定。

8 试验方法

8.1 感官指标 感官检验按 GB7101 中规定方法检验。

8.2 可溶性固形物 按 GB / T 12143 规定方法检验。

8.3 总酸 按 GB / T 12456 规定方法检验。

8.4 枸杞多糖 按 GB18672/T18672 附录 A 规定方法检验

8.5 甜菜碱 按 NY/T 2947 规定方法检验

8.6 食品安全指标 按 GB7101 中规定方法检验。

9 检验规则

9.1 以相同的加工方法生产的同一班次连续生产的产品为一批，从同批次产品中随机抽取 10 个最小包装（不少于 500ml）进行检验,每批产品经检验合格后方可出厂。检验分为出厂检验和型式检验.

9.1.1 出厂检验

出厂检验项目包括：感官指标、净含量、可溶性固形物、总酸、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母。

9.1.2 型式检验

型式检验每半年进行一次，在有下列情形之一时，可随时进行：

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。

9.2 判定规则

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

10 标志、包装、运输、贮存

10.1 标志

应符合 GB7718 和 GB28050 的规定。

10.2 包装

10.2.1 内包装容器（袋）应使用符合食品卫生要求的包装材料，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。

10.2.2 外包装用开口钢桶或瓦楞纸箱装，每桶或每箱总重量不得少于总净重。

10.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染，运输时应防雨、防潮，装卸时轻拿轻放，严禁与有毒、有异味的物品混装、混运。

10.4 贮存

产品应贮存于清洁、阴凉、干燥、无异味的仓库中，不得与腐蚀性，有毒有害，有异味的物品存放在一起。产品码放应离地 10cm,离墙 20cm 以上。

11 保质期

在上述条件下，保质期为 18 个月。