

备案号：QB64/0285S-2023

# Q/QJHT

## 宁夏菊花台枸杞生物科技有限公司企业标准

Q/QJHT 0007S—2023

### 黑枸杞原浆

2023-06-15 发布

2023-06-15 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：杨文虎、马霞

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，经筛选、清洗、破碎、打浆、过滤、调配（或不调配）、均质、杀菌、灌装等工艺制成的黑枸杞原浆。

## 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 霉菌和酵母计数
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB/T 12143 饮料通用分析方法
- GB/T 12456 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 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 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 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
- DBS 64/006 食品安全地方标准 黑果枸杞

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 黑枸杞原浆

以黑果枸杞为原料，经筛选、清洗、破碎、打浆、过滤、调配（或不调配）、均质、杀菌、灌装等工艺制成的黑枸杞原浆。

#### 4 技术要求

##### 4.1 原料要求

- 4.1.1 黑果枸杞应符合 DBS 64/ 006 的规定。  
 4.1.2 生产加工用水应符合 GB 5749 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	检验方法
	黑枸杞原浆（汁）	
色泽	紫色或蓝紫色。	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	具有黑枸杞原浆应有的滋味和气味，无异味。	
组织状态	浊状液体，静置后有微量沉淀	
杂 质	无肉眼可见的杂质	

##### 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	检验方法
可溶性固形物（20℃以折光计）/%	$\geq 7$	GB/T 12143
总酸（以柠檬酸计）/(g/100mL)	$\geq 0.3$	GB/T 12456
原花青素（mg/100ml）	$\geq 100$	保健食品检验与评价技术规范（2003版）中“保健食品中原花青素的测定”
铅(以 Pb 计) / (mg/L)	$\leq 0.05$	GB 5009.12

##### 4.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

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 或 CFU/mL）	5	2	$10^2$	$10^4$	GB 4789.2
大肠菌群（CFU/g 或 CFU/mL）	5	2	1	10	GB 4789.3 平板计数法
酵母（CFU/g 或 CFU/mL）	$\leq 20$				GB 4789.15

霉菌（CFU/g 或 CFU/mL）	≤20	GB 4789.15
样品的采集及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。		

#### 4.5 卫生指标

卫生指标应符合GB 7101 的规定。

#### 4.6 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

#### 4.7 污染物限量和真菌毒素限量

4.7.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.7.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 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 12695 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 铅按 GB 5009.12 规定方法检验。

### 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 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：

- 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；产品码放应离地面 10cm 以上，离墙壁 20cm 以上。

---