

备案号: QB64/0291S-2023

Q/ZKGG

早康枸杞股份有限公司企业标准

Q/ZKGG0019S-2023

参杞原浆（液）

2023-06-19发布

2023-06-19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》确定。

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/ZKGQ0019S-2021比较变化如下：

- 删除理化指标；
- 修改感官指标；
- 修改试验方法；
- 修改了保质期描述；

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：林桦 李建玲

本标准有效期五年。

参杞原浆（液）

1 范围

本标准规定了参杞原浆（液）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、保质期。

本标准适用于以枸杞原浆（汁）、人参汁（5年及5年以下人工种植鲜人参或干人参提取）等为原料，添加或不添加低聚果糖经调配、过超细微粉碎、酶解或不酶解、过滤或不过滤、灌装、杀菌等工序制成的参杞原浆（液）。

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 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/T12143 饮料通用分析方法

GB 12695 饮料企业良好生产规范

GB/T23528 低聚果糖

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

根据工艺不同，产品分为一下两类：

1) 参杞原浆：以枸杞原浆（汁）、人参汁（5年及5年以下人工种植人参或干人参提取）等为原料，添加或不添加低聚果糖、调配、经超细微粉碎、灌装、杀菌等工序制成的参杞原浆；

2) 参杞原液：以枸杞原浆（汁）、人参汁（5年及5年以下人工种植人参或干人参提取）等为原料，添加或不添加低聚果糖、调配、经超细微粉碎、酶解、过滤、灌装、杀菌等工序制成的参杞原液。

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，并符合 NY/T1051枸杞鲜果的标准规定；

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 低聚果糖应当符合 GB/T23528 标准要求。

4.1.4 人参（5年及5年以下人工种植鲜人参或干人参）及其他辅料应当均符合相关食品安全标准。

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	具有该产品应有的色泽；
气味、滋味	具有该产品应有气味与滋味；
组织状态	具有该产品应有的组织状态，无正常视力可见外来杂质。

4.3 污染物限量指标

污染物限量指标应按 GB 2762 规定执行

4.4 微生物指标

微生物指标应按 GB 1701 规定执行

4.5 净含量

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》

5 食品添加剂

食品添加剂品种和使用量应符合 GB2760 的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB12695 的规定。

7 试验方法

7.1 感官指标按GB 7101规定方法检测。

7.2 污染物限量指标按GB 2762规定方法检测。

7.3 微生物指标按GB 7101规定方法检测。

7.4 净含量按JJF1070定量包装商品净含量计量检验规则进行检测。

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、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。

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。产品码放离地面10cm以上,离墙壁20cm以上。

9.5 保质期

根据产品工艺和包装形式,具体以包装明示保质期为准。
