

备案号：QB64/0306S-2023

Q/ZHJS

宁夏珍好佳食品科技有限公司企业标准

Q/ZHJS 0003S—2023

枸杞膏制品

2023-06-28 发布

2023-06-28 实施

宁夏珍好佳食品科技有限公司

发布

前 言

本文件是按照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。

本文件由宁夏珍好佳食品科技有限公司提出。

本文件由宁夏珍好佳食品科技有限公司负责起草。

本文件主要起草人：何冠群。

本文件有效期五年。

枸杞膏制品

1 范围

本文件规定了枸杞膏制品的技术要求、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。

本文件适用于以枸杞、饮用水为主要原料，添加或不添加水果原浆（或粉）、药食两用物质、阿胶、食糖、麦芽糖等辅料，经原料前处理、浸泡、配料、熬煮、过滤、浓缩、成膏、灌装、包装等工艺制成的枸杞膏制品。

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 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
 - 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 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
 - GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
 - 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
 - GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
 - 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/T 10786 罐头食品的检验方法
 - GB 13104 食品安全国家标准 食糖
 - GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 - GB/T 18672 枸杞
 - 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 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的要求，并经净化处理。
- 3.1.2 枸杞应符合 GB/T 18672 要求。
- 3.1.3 食糖应符合 GB 13104 的要求。

3.1.4 水果原浆（或粉）、药食两用物质、阿胶、麦芽糖等其他原辅料应符合食品安全相关标准和要求。

3.2 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	具有枸杞膏制品应有的色泽，色泽正常
组织状态	均匀膏状，无明显分层和析水，无霉变，无正常视力可见外来杂质
滋味气味	具有枸杞膏制品应有的滋味气味，无异味

3.3 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
可溶性固形物（20℃，折光法）/（%）	≥2.0
铅（以Pb计）/（mg/kg）	<0.4
其他污染物限量	应符合GB 2762的规定

3.4 真菌毒素限量

真菌毒素应符合 GB 2761 的规定。

3.5 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			
	n	c	m	M
菌落总数/（CFU/mL）	5	2	10 ²	10 ⁴
大肠菌群/（CFU/mL）	5	2	10	100
沙门氏菌/25mL	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌/（CFU/mL）	5	1	100	1000
霉菌和酵母/（CFU/mL）	≤100			
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行				

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 试验方法

- 6.1 感官指标：取适量样品，在自然光下用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，品尝其滋味。
- 6.2 可溶性固形物按 GB/T 10786 规定的方法测定。
- 6.3 铅按 GB 5009.12 规定方法检验。
- 6.4 菌落总数按 GB 4789.2 规定方法检验。
- 6.5 大肠菌群按 GB 4789.3 规定方法检验。
- 6.6 霉菌和酵母按 GB 4789.15 规定方法检验。
- 6.7 沙门氏菌按 GB 4789.4 规定方法检验。
- 6.8 金黄色葡萄球菌按 GB 4789.10 规定方法检验。

7 检验规则

- 7.1 以同一批原料、同一班次、同一规格生产的产品为一批。每批抽样数量应不少于最小独立包装 12 瓶(袋)，检样一式二份，供检验和复检备用。每批产品须经检验合格后附有合格证方可出厂。
- 7.2 检验分出厂检验和型式检验。
 - 7.2.1 出厂检验项目为净含量、感官指标、标签、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群。
 - 7.2.2 型式检验每 6 个月进行 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) 监督机构提出要求时。
- 7.3 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。微生物指标不合格时不得复检。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

标志应符合GB 7718、GB 28050的规定。

8.2 包装

- 8.2.1 内包装用符合食品安全要求的包装材料装，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。
- 8.2.2 外包装应符合相关食品安全规定，每箱总重量不得少于总净重。

8.3 运输

运输车辆应清洁卫生，运输时应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。搬运中应轻拿轻放，严禁抛摔。

8.4 贮存

应贮存在清洁卫生、阴凉通风、干燥的场所。不得与有毒、有害、有异味、易腐蚀的物品同处贮存。产品堆放应离地面10cm以上，墙壁20cm以上。

在上述条件下，根据包装不同，产品具体保质期以包装标签标示为准。
