

备案号：QB64/0343S-2023

Q/NATC

宁夏宁安堡土特产品有限公司企业标准

Q/NATC 0023S—2023

鲜枸杞全浆(汁)

2023-07-17 发布

2023-07-17 实施

宁夏宁安堡土特产品有限公司 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：标准的结构和编写》编写的。

本标准由宁夏宁安堡土特产品有限公司提出。

本标准由宁夏宁安堡土特产品有限公司负责起草。

本标准主要起草人：刘海梅。

本标准有效期五年。

鲜枸杞全浆（汁）

1 范围

本标准规定了鲜枸杞全浆（汁）的技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以枸杞鲜果为原料，经清洗、沥水、粗破碎、打浆、胶体磨、均质、灭菌，添加或不添加辅料，调配或不调配、无菌灌装等工序制成的可以直接饮用的鲜枸杞全浆（汁），加工过程中保留果皮、果籽、果渣。

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 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 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	食品安全国家标准	饮料生产卫生规范
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
NY/T 2947	枸杞中甜菜碱含量的测定	高效液相色谱法
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检测规则	

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 枸杞鲜果不带果柄且应成熟适度、无霉烂、无污染、无病虫害，并应符合相关标准要求。
- 3.1.2 生产清洗用水应符合 GB 5749 要求。
- 3.1.3 其他原辅料应符合相关标准的要求。

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	检验方法
色 泽	呈橘红色或橙红色，色泽正常	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，品尝滋味，检查有无异物。
滋味气味	具有鲜枸杞全浆应有的滋味与气味，无异味	
组织状态	浊状含有果肉液体，静止后允许有果肉分层现象	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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）/%	≥15.0	按 GB/T 12143 中规定方法检验
总酸（以柠檬酸计）/%	≥0.4	按 GB/T 12456 中规定方法检验
枸杞多糖/ %（g/100g）	≥0.6	按 GB/T 18672 中附录 A 规定方法检验
甜菜碱/ %（g/100g）	≥0.15	按 NY/T 2947 中规定方法检验
铅（以Pb计）/（mg/L）	≤0.05	按 GB 5009.12 中规定方法检验

3.4 食品安全指标

应符合GB 7101规定。

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 12695的规定。

6 检验规则

6.1 组批

以同一班次同一次投料生产的同一品种的产品为一批。

6.2 抽样

在每批产品中随机抽取样品 12 个最小包装进行检验。每批产品经检验合格后方可出厂。

6.3 检验分类

6.3.1 出厂检验项目为净含量、感官指标、可溶性固形物、总酸、菌落总数、大肠菌群。

6.3.2 型式检验每年进行 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) 监管部门提出要求时。

6.4 判定规则

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。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

标志应符合GB 7718和GB 28050的规定。

7.2 包装

- 7.2.1 包装要牢固、防潮、防压、整洁、美观、无异味，可保护产品品质，便于装卸、仓储和运输。
- 7.2.2 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。
- 7.2.3 内包装容器（袋）应用干燥、清洁、无异味并符合国家食品卫生要求的包装材料。
- 7.2.4 外包装应符合有关规定，每件总重量不得少于总净重。

7.3 运输

- 7.3.1 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。
- 7.3.2 运输过程中应防雨、防晒、防压。
- 7.3.3 搬运中应轻拿轻放，严禁抛摔。

7.4 贮存

应贮存在清洁卫生、阴凉通风、干燥避光的库房内，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混放，产品码放应离地面10cm以上，离墙壁20cm以上，防止底部受潮。

根据包装及贮存条件不同，产品保质期以具体包装标示为主。
