

备案号：QB64/0399S-2023

Q/TYTS

宁夏特源特色农业开发有限责任公司企业标准

Q/TYTS 0001S—2023

黑果枸杞原浆

2023-08-07 发布

2023-08-07 实施

宁夏特源特色农业开发有限责任公司

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。

本标准由宁夏特源特色农业开发有限责任公司提出。

本文件代替了Q/QLXM 0001S-2021《黑果枸杞原浆》。

本标准与Q/TYTS 0001S-2021比较，主要变化如下：

——更改了微生物中大肠杆菌的检测项目。

本标准由宁夏特源特色农业开发有限责任公司负责起草

本标准主要起草人：张守江、张蕾

本标准有效期五年。

黑果枸杞原浆

1 范围

本标准规定了黑果枸杞原浆的技术要求、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。

本标准适用于以黑果枸杞为原料，经清洗、拣选、破碎、打浆、调配（或不调配）、均质、杀菌、罐装、包装等工序加工制成的黑果枸杞原浆。

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 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 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 7101 食品安全国家标准 饮料
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- GB/T 12143 饮料通用分析方法
- GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 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
- DBS64/006 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 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 生产用水应符合 GB 5749 要求。
- 3.1.2 黑果枸杞应为采摘成熟适合，无腐烂、霉变、虫蛀、无病虫害的原料。

3.2 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 | 检验方法 |
|-------|---------------------|--|
| 色 泽 | 黑色或紫黑色。 | 取一定量混合均匀地被测样品置50ml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。 |
| 滋味、气味 | 具有黑果枸杞应有的滋味和气味，无异味。 | |
| 杂质 | 无正常视力可见外来杂质 | |
| 组织状态 | 呈混浊状，完全静置后允许有沉淀分层现象 | |

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）/% | ≥ 6.0 | GB/T 12143 |
| 总酸（以柠檬酸计）/(g/L) | ≥ 0.2 | GB 12456 |

3.4 微生物指标

微生物及致病菌指标应符合表3的规定：

表 3 微生物及致病菌指标

| 项 目 | 指 标 | | | | 检验方法 |
|-----------------|-----|---|-----------------|-----------------|-------------|
| | n | c | m | M | |
| 菌落总数 / (CFU/mL) | 5 | 2 | 10 ² | 10 ⁴ | GB 4789. 2 |
| 大肠菌群 / (CFU/mL) | 5 | 2 | 1 | 10 | GB 4789. 3 |
| 沙门氏菌 (CFU/mL) | 5 | 0 | 0 | — | GB 4789. 4 |
| 霉菌 (CFU/mL) ≤ | 20 | | | | GB 4789. 15 |
| 酵母 (CFU/mL) ≤ | 20 | | | | GB 4789. 15 |

样品的采样及处理按GB 4789. 1或GB/T 4789. 21执行。

3.5 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定，具体见表 4 的规定。

表 4 污染物限量

| 项 目 | 指 标 | 检验方法 |
|--------------------|------|-------------|
| 铅/ (mg/kg, 以Pb计) ≤ | 0.04 | GB 5009. 12 |

4 食品添加剂

食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
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

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

由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6个最小包装进行检验。每批产品须经质检部门检验合格后附有检验报告方可出厂。

6.2 检验

6.2.1 出厂检验

出厂检验项目为感官指标、可溶性固形物、总酸、菌落总数、大肠菌群为每批必检项目。

6.2.2 型式检验

正常生产时每6个月进行1次，在有下列情况时应及时进行检验：

- 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。

型式检验项目为本标准技术要求中的全部项目。

6.3 判定原则

检验项目全部合格判该批产品合格，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。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

预包装食品标签应符合GB 7718和GB 28050的规定，运输包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

7.2 包装

内包装采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。

7.3 运输

7.3.1 应使用食品专用运输车，不得与有毒、有害及有异味的物品混装运输。

7.3.2 运输过程中应防止日晒、雨淋、重压。预包装食品搬运时应轻拿轻放，不得抛摔。

7.4 贮存

产品应贮存在阴凉干燥、通风良好的场所，防止冷冻。不得与有毒、有害及有异味的物品同库贮存。
