

备案号：QB64/0519S-2023

Q/HHSW

宁夏灏瀚生物科技产业有限公司企业标准

Q/HHSW 0013S—2023

枸杞汁

2023-10-07 发布

2023-10-07 实施

宁夏灏瀚生物科技产业有限公司 发布

前 言

本文件的卫生指标是参照GB 7101-2022 《食品安全国家标准 饮料》和GB 17325-2015 《食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）》确定。

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。

本文件由宁夏瀚瀚生物科技产业有限公司提出。

本文件由宁夏瀚瀚生物科技产业有限公司负责起草。

本文件主要起草人：陈江、陈瑾、陈晓燕。

本文件有效期五年。

枸杞汁

1 范围

本文件规定了枸杞汁的产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于以枸杞为原料，经拣选、清洗、破碎、打浆、调配（添加或不添加维生素C或酸度调节剂）、均质、浓缩或不浓缩、酶解或不酶解、过滤、杀菌、灌装等工艺制成的不同类型的枸杞汁。

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 12456 食品安全国家标准 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 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）

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 产品分类

根据加工工艺不同，产品分为以下两类：

a) **枸杞清汁**：以枸杞为原料，经清洗消毒、破碎、磨浆、调配（添加或不添加维生素C或酸度调节剂）、均质、酶解、过滤、灌装、杀菌等工艺制成的枸杞清汁。

b) **枸杞浓缩汁**：以枸杞为原料，经清洗消毒、提取、调配（添加或不添加维生素C或酸度调节剂）、过滤、浓缩、杀菌、无菌灌装等工艺制成的枸杞浓缩汁。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 生产用水应符合 GB 5749 要求。

4.1.2 枸杞应新鲜，无腐烂、霉变、虫蛀，并符合相关食品安全要求。

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
色 泽	呈橘红色或橙红色、棕色或深棕红色，色泽正常
滋味气味	具有枸杞汁应有的滋味与气味，无异味
组织状态	呈混浊状或澄清透明液体，允许有沉淀分层现象，无正常视力可见外来杂质

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	
	枸杞清汁	枸杞浓缩汁
可溶性固形物20°C（以折光计）/%	≥10.0	≥36.0
总酸（以柠檬酸计）/（g/L）	≥0.4	≥0.7
铅（以Pb计）/（mg/L）	<0.05	<0.5

4.4 微生物指标

4.4.1 枸杞清汁产品微生物指标应符合 GB 7101的规定。

4.4.2 枸杞浓缩汁产品微生物指标应符合 GB 17325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 感官检验用感官方法。

7.2 可溶性固形物按 GB/T 12143 中规定方法检验。

7.3 总酸按 GB 12456 规定方法检验。

7.4 铅按 GB 5009.12 规定方法检验。

7.5 微生物指标按 GB 7101 和 GB 17325 规定方法检验。

8 检验规则

8.1 以同一班次同一次投料生产的同一品种的产品为一批，在每批产品中随机抽取其中 10 瓶进行检验。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 出厂检验项目为净含量、感官指标、菌落总数、大肠菌群。

8.2.2 型式检验每 6 个月进行 1 次，在有如下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。

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。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 内包装用符合食品安全要求的材料包装，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 外包装应符合有关规定，每件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。搬运中应轻拿轻放，严禁抛摔。

9.4 贮存

应贮存在清洁卫生、阴凉通风、干燥的库房内，不得与有毒、有害及有异味的物品混放，产品码放应离地面10cm以上，离墙壁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。
