

备案号：QB64/0578S-2023

# Q/DHZZ

## 宁夏大河之洲生物科技有限公司企业标准

Q/DHZZ 0001S—2023

---

### 枸杞原浆

2023-10-30 发布

2023-10-30 实施

宁夏大河之洲生物科技有限公司

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：标准化文件的结构和起草规则》编写的。

本标准的卫生指标按照GB 7101-2022《食品安全国家标准 饮料》确定。

本标准由宁夏大河之洲生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：宁夏大河之洲生物科技有限公司。

本标准主要起草人：黄建忠、陈福。

本标准有效期五年。

# 枸杞原浆

## 1 范围

本标准规定了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、检验规则、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、破碎、打浆、胶磨、添加或不添加维生素C、均质、杀菌、灌装等工序精制而成的枸杞原浆。

## 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/T 191 包装储运图示标志

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 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定

GB 5749 食品安全国家标准 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 14754 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素C（抗坏血酸）

GB/T 18454 液体食品无菌包装用复合袋

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

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 原料应符合相应的产品质量安全标准和有关规定。

3.1.2 维生素C应符合GB 14754的规定。

3.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

### 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	橘红色或深橘红色	取适量试样置于 50mL 烧杯中, 在自然光下观察色泽和组织状态, 鉴别气味, 品尝滋味, 检查有无异物。
组织状态	产品呈混浊状, 静置后允许有沉淀分层现象, 无外来杂质	
滋味、气味	具有枸杞原浆经杀菌后应有的滋味和气味, 无异味	

### 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/%	$\geq 15$	按GB/T 12143中规定方法检测
总酸(以柠檬酸计)/%	$\geq 0.4$	按GB 12456中规定方法检测

### 3.4 微生物指标

微生物指标应符合GB 7101的规定, 具体见表3。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量 (以CFU/mL表示)				检测方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	100	10000	按GB 4789.2中规定方法检验
大肠菌群	5	2	1	10	按GB 4789.3中平板计数法检验
霉菌	$\leq 20$				按GB 4789.15中规定方法检验
酵母菌	$\leq 20$				按GB 4789.15中规定方法检验
沙门氏菌	5	0	0	-	按GB 4789.4中规定方法检验

<sup>a</sup>样品的采集及处理按照GB 4789.1和GB/T 4789.21执行

### 3.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

### 3.6 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

### 3.7 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定，具体见表 4。

表 4 污染物限量

项 目	限 量	检验方法
铅/ (mg/L)	≤0.05	按GB 5009.12中规定方法检验
锡 <sup>b</sup> / (mg/kg)	≤150	按GB 5009.16中规定方法检验
<sup>b</sup> 仅限于采用镀锡薄板容器包装的食品		

#### 4 生产加工过程的卫生要求

4.1.1 生产加工过程的卫生要求应符合 GB 12695 的规定。

4.1.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

#### 5 检验规则

##### 5.1 组批与抽样

以同一班次连续生产加工的同一种类的产品为一批，每批产品中随机抽取1000mL或不少于5个最小独立包装进行检验。每批产品须经质检部门检验合格后方可出厂。

##### 5.2 检验

##### 5.2.1 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、霉菌、酵母菌、净含量。

##### 5.2.2 型式检验

正常生产时每年进行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) 产品停产6个月后恢复生产时；
- 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。

型式检验项目为本标准技术要求中的全部项目。

##### 5.3 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。

#### 6 标志、包装、运输、贮存

##### 6.1 标志

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

## 6.2 包装

6.2.1 内包装材料应符合 GB/T 18454 和相关食品国家标准的规定；外包装使用开口钢桶纸箱。

6.2.2 产品定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号。

## 6.3 运输

6.3.1 运输车应保持清洁、卫生，不得与有毒、有害及有异味的物品混装运输。

6.3.2 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。

## 6.4 贮存

6.4.1 产品应贮存在阴凉、通风、干燥、清洁的库房内，不得与有毒、有害及有异味的物品同库贮存。

6.4.2 根据包装及储存温度不同，产品保质期以具体包装标识为主。