

备案号：QB64/0583S-2023

Q/DHZZ

宁夏大河之洲生物科技有限公司企业标准

Q/DHZZ 0006S—2023

微发酵鲜枸杞原浆

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。

微发酵鲜枸杞原浆

1 范围

本标准规定了微发酵鲜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榨汁的枸杞原浆为原料，经乳酸菌微发酵、调配（或者不调配）、均质、杀菌、灌装、包装等工序精制而成的适用于直接饮用的微发酵鲜枸杞原浆。

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 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 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/T 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- 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 枸杞鲜果榨汁的枸杞原浆应符合相应的质量要求。
- 3.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 乳酸菌应符合 QB/T 4575 的要求。
- 3.1.4 其他辅料应符合相应的食品安全国家标准和有关规定。

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	具有微发酵鲜枸杞原浆应有的色泽，色泽正常	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，无正常视力可见外来杂质	
滋味、气味	具有微发酵鲜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/%	≥ 10	按GB/T 12143中规定方法检测
总酸（以柠檬酸计）/%	≥ 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 ^a 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	≤ 20				按GB 4789.15中规定方法检验
酵母菌	≤ 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
^a 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。

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

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。

6.2 检验

6.2.1 出厂检验

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。

6.2.2 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。

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

应符合GB 7718和GB 28050的规定。

7.2 包装

- 7.2.1 内包装应使用符合国家食品卫生要求的包装材料。

7.2.2 外包装应符合相关规定，每箱总重量不得少于总净重。

7.2.3 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。

7.3 运输

7.3.1 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。

7.3.2 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。

7.4 贮存

7.4.1 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，产品码放应离地 10cm 以上，离墙 20cm 以上。

7.4.2 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。
