

备案号：QB64/0159S-2021

# Q/QJHT

## 宁夏菊花台枸杞生物科技有限公司企业标准

Q/QJHT 0005S—2021

### 枸杞浆

2021-04-09 发布

2021-04-09 实施

宁夏菊花台枸杞生物科技有限公司

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。

本标准由宁夏菊花台枸杞生物科技有限公司提出。

本标准由宁夏菊花台枸杞生物科技有限公司负责起草。

本标准主要起草人：谢占军、马霞。

本标准有效期五年。

# 枸杞浆

## 1 范围

本标准规定了枸杞浆的术语和定义、产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以枸杞干果为原料，经清洗、复水、破碎、过滤、均质、调配或不调配、浓缩、灌装、杀菌制成的枸杞浆。

## 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 7101	食品安全国家标准	饮料
GB 5749	生活饮用水卫生标准	
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/T 12143	饮料通用分析方法	
GB/T 12456	食品中总酸的测定	
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
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	
NY/T 1051	绿色食品	枸杞及枸杞制品
GB 29921	食品安全国家标准	食品中致病菌限量
JJF 1070	定量包装商品净含量	计量检验规则

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 术语和定义

下列术语和定义适用本标准。

### 3.1 枸杞浆

以枸杞干果为原料，经清洗、复水、破碎、过滤、均质、调配或不调配、浓缩、灌装、杀菌制成的枸杞浆。

## 4 技术要求

### 4.1 原料要求

- 4.1.1 无黑点，无霉变，无污染。
- 4.1.2 生产加工用水应符合 GB5749 的要求，并应净化处理。
- 4.1.3 其他辅料应符合相关标准要求。

### 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
	枸杞浆
色泽	棕褐色
气味、滋味	具有各类枸杞浆应有的滋味与气味，无异味
组织状态	浊状液体，有微量沉淀

#### 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
	枸杞浆
可溶性固形物(20℃以折光计)/%	≥12
总酸	≥0.2

#### 4.4 卫生指标

卫生指标应符合GB 7101 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 14881 的规定。

### 7 试验方法

- 7.1 感官检验:感官指标用感官方法检验。  
7.2 可溶性固形物按 GB/T 12143 规定的方法检验。  
7.3 总酸按 GB/T 12456 规定的方法检验。  
7.4 卫生指标按 GB 7101 规定方法检验。  
7.5 净含量按照 JJF 1070 规定方法检验。

### 8 检验规则

- 8.1 以每个班次生产的同一种类的产品为一批，在每批产品中随机抽取 100ml 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 出厂检验项目为感官指标、可溶性固形物、总酸、净含量、菌落总数、大肠菌群。

8.2.2 型式检验正常每年进行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) 国家质量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。但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。

9.2.2 外包装用纸盒或铁桶装，每盒或每桶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。运输过程中须防日晒、雨淋，避免强烈震荡。搬运中应轻拿轻放，严禁抛摔。

### 9.4 贮存

应存放于清洁、阴凉、干燥的库房中，严防日晒、雨淋，不得与腐蚀性、有毒、有异味物品存放在一起；常温储存。在上述条件下保质期为12个月。

---