

TB

宁夏食品安全协会团体标准

T/NXSPATXH 002S—2020

枸杞原浆

2020-05-01 发布

2020-06-01 实施

宁夏食品安全协会 发布

前 言

本标准是按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准由宁夏杞乡生物食品工程有限公司提出，宁夏食品安全协会归口。

本标准起草单位：宁夏杞乡生物食品工程有限公司、宁夏中宁枸杞产业创新研究院有限公司、早康枸杞股份有限公司、百瑞源枸杞股份有限公司、宁夏华宝枸杞产业有限公司、宁夏全通枸杞供应链管理股份有限公司、中宁县枸杞产业发展服务中心。

本标准主要起草人：王自贵、余君伟、朱彦华、张金宏、王方舟、雍跃文、白院东、刘娟、黄青松、温卫华、马云、田文青、张燕、王建平、马生梅、高巨辉、郭卫春。

枸杞原浆

1 范围

本标准规定了枸杞原浆的术语和定义、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。

本标准适用于以枸杞鲜果为原料，经加工制成的枸杞原浆。

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 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/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 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 术语和定义

3.1

枸杞原浆

以枸杞鲜果为原料，经清洗、破碎、打浆、过滤、添加或不添加维生素C和柠檬酸等辅料、研磨、均质、杀菌、无菌灌装等工艺加工制成的枸杞原浆，不得添加食糖、果葡糖浆或其它果蔬汁等原料。

3.2

枸杞鲜果

鲜枸杞果，采摘后为直接用于打浆的原料。

3.3

杀菌

在加工过程中，采用巴氏杀菌工艺。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 加工用枸杞鲜果应成熟适度、无霉烂、无病虫害，并应符合相关标准要求。
- 4.1.2 生产清洗用水应符合 GB 5749 标准要求，并经过净化处理。

4.2 感官要求

应符合表1规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	橘红色
滋味气味	具有鲜枸杞原浆经杀菌后应有的滋味与气味，无异味
形 态	混浊状液体，静置后允许有沉淀分层现象
杂 质	无肉眼可见外来杂质

4.3 理化指标

应符合表2规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
可溶性固形物（20℃，以折光计）/（%）	≥15.0
总酸（以柠檬酸计）/（g/100g）	≥0.4

4.4 食品安全指标

按照GB 7101规定执行。

5 食品添加剂

- 5.1 食品添加剂质量应符合相应标准和有关规定。
- 5.2 食品添加剂的使用品种和使用量应符合 GB 2760 规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 规定。

7 试验方法

- 7.1 感官要求按 GB 7101 规定方法检验。
- 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 规定方法检验。
- 7.4 食品安全指标按 GB 7101 规定方法检验。

8 检验规则

8.1 组批

以相同的加工方法生产的同一班次连续生产的产品为一批。

8.2 抽样

从同批次产品中随机抽取 8 个最小包装（不少于 500ml）进行检验。每批产品须经质检部门检验合格后，附有合格证方可出厂。

8.3 检验分类

8.3.1 出厂检验

出厂检验项目包括：感官指标、净含量、可溶性固形物、总酸、菌落总数、大肠菌群。

8.3.2 型式检验

型式检验每 6 个月进行 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) 产品停产 12 个月以上，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) 监管部门提出要求时。

8.4 判定

检验如有不合格项目时，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

应符合 GB 7718 和 GB 28050 的要求。

9.2 包装

内包装用符合食品卫生要求的材料装，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。

9.3 运输

应使用食品专用运输车，不得与有毒、有害及有异味的物品共同运输。运输过程中应防止日晒、雨淋、避免强烈振荡。搬运时应轻拿、轻放，不得抛摔。

9.4 贮存

应存放于清洁、阴凉、干燥的库房中，不得与有毒、有害、有异味物品共同存放，产品码放应离地面 10 cm 以上，离墙壁 20 cm 以上。
