

TB

宁夏食品安全协会团体标准

T/NSX 002—2020

枸杞原浆

(征求意见稿)

2020-XX-XX 发布

2020-XX-XX 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。

枸杞原浆

1 范围

本标准规定了枸杞原浆生产工艺的术语和定义、生产工艺、食品添加剂、操作规程、产品质量、检验方法、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，经清洗、破碎、打浆、研磨、过滤、调配（添加或不添加维生素C和柠檬酸等辅料）、均质、杀菌、无菌灌装等工艺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 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 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 14754 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素C（抗坏血酸）
- 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
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检测规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

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、无菌灌装等工艺精制而成的枸杞原浆，不得添加食糖、果葡糖浆或其它果蔬汁等原料。

3.2 原料 枸杞鲜果

鲜活枸杞鲜果，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 原辅料要求

- 4.1.1 原料枸杞鲜果应为采摘成熟适度、无霉烂、无病虫害的枸杞鲜果。
4.1.2 柠檬酸应符合 GB 1886.235 要求。
4.1.3 生产清洗用水应符合 GB 5749 标准要求，并经过净化处理。
4.1.4 维生素 C 应符合 GB 14754 要求。

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	橘红色或深橘红色。
滋味和气味	具有鲜枸杞原浆经杀菌后应有的滋味与气味，无异味。
组织和形态	产品呈混浊状，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 微生物指标

微生物指标

项目	采样方案，及限量				检验方法
	n	C	m	M	
菌落总数/（CFU/g）	5	2	100	10000	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
沙门氏菌/（CFU/g）	5	0	0	-	GB 4789.4
霉菌/（CFU/g）	≤20				GB 4789.15
酵母/（CFU/g）	≤20				GB 4789.15
<p>^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。</p> <p>备注： n：同一批次产品应采集的样品件数； C：最大可允许超出 m 值的样品数； m：微生物指标可接受水平的限量值； M：微生物指标的最高安全限量值。</p> <p>*以上限值均参考《GB 7101 食品安全国家标准 饮料》标准的规定。</p>					

4.5 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定

4.6 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定

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 产品试验方法

- 7.1 感官要求、理化指标按 4.2/4.3 条款中的规定方法检验。
- 7.2 净含量按照 JJF 1070 规定方法检验。
- 7.3 菌落总数按照 GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定方法检验。
- 7.4 大肠菌群按照 GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数平板计数法方法检验。
- 7.5 沙门氏菌按照 GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验方法检验。
- 7.6 金黄色葡萄球菌按照 GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌第二法方法检验。
- 7.7 霉菌、酵母菌按照 GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数方法检验。
- 7.8 可溶性固形物按 GB/T 12143 规定的方法检验。
- 7.9 总酸按 GB/T 12456 规定方法检验。

8 检验规则

8.1 组批

由相同的加工方法生产的同一班次连续生产同一品种的产品为一批。在每批产品中随机抽取。

8.2 抽样

从同批次产品中随机抽取 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、大肠菌群霉菌、酵母菌。每批产品须经检验合格后，附有合格证方可出厂。

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，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 判定标准

检验如有不合格项目时，可在同批产品中加倍抽样并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

按 GB 7718 和 GB 28050 的要求。

9.2 包装

产品包装应符合相关的食品安全国家标准和有关规定。

9.3 运输

应使用食品专用车，运输中防止日晒、雨淋。不得与有毒、有害及有异味的物品一同运输。

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，产品码放必须离地面 10 cm 以上，离墙 20 cm 以上。
