

# Q/LZJ

## 辽宁中棘海沙棘保健养生有限公司企业标准

Q/LZJ 0010S-2023

---

### 枸杞原浆

2023-02-10 发布

2023-03-10 实施

---

辽宁中棘海沙棘保健养生有限公司 发布



## 前 言

本标准按照 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》给出的规则编写。

本标准的食品安全指标依据 GB 7101-2022《食品安全国家标准 饮料》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和 GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》制定，酵母严于国家标准，其他指标根据产品实际测定值确定。

本标准由辽宁中棘海沙棘保健养生有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘正凯。

本标准属首次发布。

# 枸杞原浆

## 1 范围

本标准规定了枸杞原浆的范围，要求，检验规则，标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以枸杞为原料，经清洗、破碎、打浆、均质、灭菌、灌装等工艺制成的枸杞原浆。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

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 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 18672 枸杞

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

GB/T 31121 果蔬汁类及其饮料

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》

国家质量监督检验检疫总局令（2009）第 123 号《食品标识管理规定》

### 3 要求

#### 3.1 原辅材料

3.1.1 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。

3.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

#### 3.2 感官要求

应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
色 泽	呈橙红色或棕红色	取一定量混合均匀的样品置 50mL 无色透明烧杯中，在自然光下观察色泽，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无异物。
滋味、气味	具有枸杞固有的香气和滋味，无异味	
状 态	均匀液态，静置后允许出现轻微分层，无正常视力可见外来异物	

#### 3.3 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（20℃折光计法）/（%）	≥ 4	GB/T 12143
铅（以 pb 计）/（mg/L）	≤ 0.05	GB 5009.12

#### 3.4 微生物指标

应符合表 3 和表 4 的规定。

表 3 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/mL）	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/mL）	5	2	1	10	GB 4789.3
霉菌/（CFU/mL） ≤	20				GB 4789.15
酵母/（CFU/mL） ≤	15				GB 4789.15
注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。					

表 4 致病菌指标

致病菌指标	采样方案及限量（若非指定，均以/25ml 表示）				检 验 方 法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	--	GB 4789.4
注：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出值的样品数；m 为致病菌指标可接近水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。					

### 3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合国家相应的标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

### 3.6 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

### 3.7 农药残留量

应符合 GB 2763 的规定。

### 3.8 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定的进行。

### 3.9 生产过程

应符合 GB 14881 和 GB 12695 标准规定。

## 4 检验规则

### 4.1 入库检验

4.1.1 原辅料、包装材料入库前需经企业检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

#### 4.1.2 组批与抽样

同一班次、同一条生产线、同一品种、同一规格生产的包装完好的产品为一批。从同一批次的产品中随机抽取满足检验量样品，样品分为 2 份，1 份检验，1 份备查。

### 4.2 出厂检验

4.2.1 产品需经公司质检部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格后方可出厂。

4.2.2 出厂检验项目为感官要求、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群。

### 4.3 型式检验

4.3.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

4.3.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

a) 产品定型投产时；

- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

#### 4.4 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

### 5 标志、标签、包装、运输和贮存

#### 5.1 标志、标签

产品的预包装标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

#### 5.2 包装

产品内包装采用非金属灌装，包装物应符合相关的食品安全国家标准和有关规定，外包装箱产品运输采用纸箱，符合 GB/T 6543 标准规定。

#### 5.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、干燥、无异味、无污染；运输过程中应防雨、防潮、防暴晒；装卸时轻放轻卸，严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

#### 5.4 贮存

产品应贮存于常温、阴凉、干燥、通风的库房中，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源，包装箱底部应垫不低于 10cm 的材料。

在符合本标准规定条件下，产品保质期不少于 6 个月。

---