

《枸杞原浆》标准编制说明

一、标准编制的目的

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。为了保证食品安全、让消费者喝上营养健康饮料，确保消费者健康，特制定严于食品安全国家标准或者地方标准的《枸杞原浆》企业标准，作为组织生产、检验、质量判定、销售的依据。

二、标准编制的依据

依据《中华人民共和国标准化法》第六条：“企业生产的产品没有国家标准和行业标准的，应制定企业标准，作为组织生产的依据”和《食品安全法》第三十条：“国家鼓励食品生产企业制定严于食品安全国家标准或者地方标准的企业标准”的规定，制订企业标准《枸杞原浆》。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，其他指标根据产品实际测定值确定。

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》

三、原辅料要求

枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。

生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

四、技术指标比较

安全指标与国家标准比较如下：

项 目	企业标准	国家标准	标准依据	相关性比较
铅（以 Pb 计）/（mg/L） ≤	0.05	0.05	GB 2762-2017 食品安全国家标准 食品中污染物限量	等同国标

微生物限量与国家标准比较如下：

项 目	n	c	m	M	相关性比较
大肠菌群/（CFU/mL）	5	2	1	10	等同 GB 7101 食品安全国家标准 饮料
菌落总数/（CFU/mL）	5	2	100	10000	等同 GB 7101 食品安全国家标准 饮料
沙门氏菌/（/25mL）	5	0	0	—	等同 GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
霉菌/（CFU/mL） ≤	20				等同 GB 7101 食品安全国家标准 饮料
酵母/（CFU/mL） ≤	15				严于 GB 7101 食品安全国家标准 饮料

五、食品添加剂

食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 及国家关于食品添加剂公告的规定。

六、加工过程

应符合 GB 14881、GB 12695 的要求。

七、净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理规定》的规定，

八、标准加严意义

酵母虽然本身并非有害菌，但酵母超标会引起食物变质，可能引起腹泻，危害人体健康。本企业生产过程中尽量不使用防腐剂，为了确保消费者健康、保证食品安全，特制订酵母指标严于国家标准要求。

九、标准的公示和完善

由于编者水平有限，难免会有不足之处，将在今后不断地提高产品质量，提高标准水平。本企业标准在卫生计生行政部门提供的网站平台上向社会公示，广泛征求意见。公示期结束后，企业可根据公示反馈意见进行完善。

本企业依据权威的检验报告，产品质量能够达到本标准的规定要求，企业也具有实施本标准的条件和措施，能够满足指导和组织批量生产的需求。

辽宁中棘海沙棘保健养生有限公司

2023年2月10日