

TB

团体标准

T/NXFSA 003S—2020

中宁枸杞原浆

（征求意见稿）

2020-××-××发布

宁夏食品安全协会

2020-××-××实施

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。

本标准由中宁县枸杞产业发展服务中心和宁夏杞乡生物食品工程有限公司共同提出。

本标准由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、中宁县枸杞产业发展服务中心、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、宁夏全通枸杞供应链管理股份有限公司。

本标准主要起草人：王自贵、孟跃军、严立宁、刘娟、井辉隶、郭卫春、高巨辉、田学霞、陈清平、朱建国、邱瑾、曾乐、严海霞、郭洁、江帆、包晓燕、杨莹、俞超凡、余君伟、朱彦华、雍跃文、王鑫、温卫华、马云、王建平、马生梅、田建明。

中宁枸杞原浆

1 范围

本标准规定了中宁枸杞原浆的术语和定义、种植要求、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。

本标准适用于以标准规定的区域范围内种植的枸杞鲜果为原料，经加工制成的中宁枸杞原浆。

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 3095 环境空气质量标准

GB 5084 农田灌溉水质标准

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 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范

GB 15618 土壤环境质量 农用地土壤污染风险管控标准（试行）

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

NY/T 2947 枸杞中甜菜碱含量的测定 高效液相色谱法

原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文件。

3.1

中宁枸杞原浆

以中宁县区域范围内种植的枸杞鲜果为原料，经清洗、破碎、打浆、研磨、过滤、调配（添加或不添加维生素C和酸味调节剂）、均质、杀菌、无菌灌装等工艺精制而成的中宁枸杞原浆，不得添加食糖、果葡糖浆或其它果蔬浆汁等原料。

3.2

枸杞鲜果

不带果柄的鲜枸杞果。

3.3

杀菌

在加工过程中，采用巴氏杀菌工艺。

4 种植要求

4.1 种植环境

4.1.1 区域范围

地理坐标东经105°16′04″～106°04′11″，北纬36°54′09″～37°44′19″，海拔1100 m～1400 m的中宁县区域范围内，涵盖舟塔乡、余丁乡、喊叫水乡、徐套乡、太阳梁乡、白马乡以及宁安镇、鸣沙镇、大战场镇、新堡镇、石空镇、恩和镇六乡六镇。

4.1.2 气候环境

年平均气温为 9.9 °C，年平均降水量为 192.3 mm，年均日照时数 2990.0 h，稳定通过 10 °C的平均积温 3459.9 °C，平均无霜期为 176 d。

4.1.3 环境空气质量

环境空气质量应符合 GB 3095 的要求。

4.1.4 水质

水质应符合GB 5084农田灌溉水质的要求。

4.1.5 土壤

土壤环境应符合GB 15618土壤环境质量农用地土壤污染风险管控的要求。土壤pH值应在7.5～8.7之间。

4.1.6 栽培用种

应选用宁夏枸杞作为栽培品种。

5 技术要求

5.1 原料要求

5.1.1 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。

5.1.2 生产清洗用水应符合 GB 5749 标准要求，并经过净化处理。

5.2 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	具有中宁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，无正常视力可见外来异物

5.3 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）/（%）	15.0~18.6
总酸（以柠檬酸计）/（g/100g）	≥0.4
枸杞多糖/（g/100g）	≥0.5
甜菜碱/（g/100g）	≥0.12

5.4 食品安全指标

按照GB 7101规定执行。

6 食品添加剂

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

7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 规定。

8 试验方法

- 8.1 感官要求按 GB 7101 规定方法检验。
- 8.2 可溶性固形物按 GB/T 12143 规定的方法检验。
- 8.3 总酸按 GB/T 12456 规定方法检验。
- 8.4 枸杞多糖按 GB/T 18672 规定方法检验。
- 8.5 甜菜碱按 NY/T 2947 规定方法检验。
- 8.6 食品安全指标按 GB 7101 规定方法检验。

9 检验规则

9.1 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。

9.2 抽样

从同批次产品中随机抽取 10 个最小包装（不少于 800ml）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。

9.3 检验分类

9.3.1 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。

9.3.2 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。

9.4 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。

10 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原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 10cm 以上，离墙壁 20cm 以上。