

团 体 标 准

T/ZNGQXH XXX-2023

中宁枸杞鲜果原浆

2023-XX-XX 发布

2023-XX-XX 实施

中宁枸杞产业协会 发 布

前 言

本文件按照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》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中宁县枸杞产业发展服务中心提出。

本文件由中宁枸杞产业协会归口。

本文件起草单位：宁夏中宁枸杞产业创新研究院有限公司、中宁县枸杞产业发展服务中心、早康枸杞股份有限公司、宁夏杞乡生物食品工程有限公司、杞滋堂（宁夏）健康产业有限公司、玺赞庄园枸杞有限公司、百瑞源枸杞股份有限公司、宁夏锄头农贸有限公司、宁夏全通枸杞供应链管理股份有限公司、宁夏中宁枸杞产业发展股份有限公司、宁夏中宁枸杞产业集团有限公司、宁夏红枸杞产业有限公司、宁夏杞元枸杞产业有限公司、中宁枸杞产业协会、杞源堂（宁夏）生物科技有限公司、宁夏中农艾森检测有限公司。

本文件主要起草人：余君伟、徐波、闫伟、朱彦华、王自贵、张艳、高贵武、张金宏、严相岷、雍跃文、周佳奇、潘彦明、董建方、安嘉豪、刘赢、武冰辉、王磊。

中宁枸杞鲜果原浆

1 范围

本文件规定了中宁枸杞鲜果原浆的种植环境、技术要求、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、贮存等要求。

本文件适用于以中宁县区域范围内种植的原生枸杞鲜果为原料，经加工制成的浆液制品。

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 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 12456 食品安全地方标准 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
- GH/T 1302 鲜枸杞
- NY/T 2947 枸杞中甜菜碱含量的测定 高效液相色谱法
- 国家市场监督管理总局令第70号（2023）《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于本文件。

3.1 中宁枸杞鲜果原浆

以中宁县区域范围内种植的原生枸杞鲜果为原料，经清洗、破碎、打浆、过滤、研磨、均质、调配（添加或不添加维生素C）、均质、杀菌、无菌灌装等工艺制成的浆液制品。

4 种植要求

4.1 种植环境

4.1.1 区域环境

地理坐标东经105° 16′ 04″ ～106° 04′ 11″，北纬36° 54′ 09″ ～37° 44′ 19″，海拔1100m-1400m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。

4.1.2 气候环境

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

4.1.3 环境空气质量

应符合GB 3095的规定。

4.1.4 农田灌溉水质

应符合GB 5084的规定。

4.1.5 土壤环境

应符合GB 15618的规定。土壤pH值应在7.5-8.7之间。

4.1.6 栽培品种

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 中宁枸杞鲜果应不带果柄，成熟适度、无霉烂、无病虫害，并应符合 GH/T 1302 的规定。

5.1.2 生产加工用水应符合 GB 5749 规定的要求。

5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官指标

项目	指标	检验方法
色 泽	橘红色或橙红色	GB 7101
滋味气味	具有中宁枸杞鲜果原浆应有的滋味与气味，无异味	
形 态	浑浊状液体，静置后允许有沉淀分层现象，无正常视力下可见外来异物	

5.3 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℃，以折光计）/（%）	≥15.0	GB/T 12143
总酸（以柠檬酸计）/（g/100g）	≥0.4	GB 12456
枸杞多糖/（g/100g）	≥0.5	GB/T 18672 附录A
甜菜碱/（g/100g）	≥0.15	NY/T 2947

5.4 食品安全指标

应符合GB 7101的规定。

5.5 食品添加剂

5.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.5.2 食品添加剂的使用范围和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12695的规定。

7 检验规则

7.1 组批

在同一生产周期内，由同一批原料、相同加工方法生产的同一品种的产品为一批。

7.2 抽样

在同批产品码放的不同部位随机抽取样品1%，每批抽取样品量不少于500mL，所抽样品量应满足检验、留样需要。

7.3 检验分类

7.3.1 出厂检验

出厂检验项目包括：感官指标、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群、净含量。每批产品须经检验合格后方可出厂。

7.3.2 型式检验

型式检验每年进行一次，在有下列情况之一时亦应随时进行：

- a) 新产品投产前；
- b) 原料、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- d) 停产6个月以上再恢复生产时；
- e) 监管部门提出要求时。

7.4 判定规则

检验如有不合格项，则应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。微生物指标不合格时不得复检。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标签和声称

预包装产品的标志应符合GB 7718和GB 28050的规定。还应符合下列要求：

- a) 以中宁县区域范围内种植的原生枸杞鲜果为原料，经加工制成的浆液制品，应在产品名称中明确标明“中宁枸杞鲜果原浆”字样；
- b) 未添加维生素C的中宁枸杞鲜果原浆产品，应在“原料”中明确标明“中宁枸杞鲜果”字样；
- c) 添加维生素C的中宁枸杞鲜果原浆产品，应在“原料”中明确标明“中宁枸杞鲜果、维生素C”字样。

8.2 包装

8.2.1 应使用符合国家食品卫生要求的包装材料，包装严密，能保护产品质量。

8.2.2 包装定量误差应符合国家市场监督管理总局令（2023）第70号。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应使用食品专用运输车，应清洁、卫生，不应与有毒、有害及有异味的物品混装运输。

8.3.2 运输中应防止日晒、雨淋、重压，搬运时应轻拿轻放，不得抛摔。

8.4 贮存

应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥处。不得与有毒、有害及有异味的物品一同存放。产品码放应离地面10cm以上、离墙壁20cm以上。
