

团 体 标 准

T/ZNGQXH XXX-XXXX

枸杞子原浆

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-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。

本文件由宁夏中宁县枸杞草枸杞开发有限公司提出。

本文件由中宁枸杞产业协会归口。

本文件起草单位：宁夏中宁县枸杞草枸杞开发有限公司、宁夏中宁枸杞产业创新研究院有限公司、宁夏杞鑫种业有限公司、宁夏锄头农贸有限公司、宁夏福寿康宁大健康生物科技有限公司、宁夏全通枸杞供应链管理股份有限公司、杞滋堂（宁夏）健康产业有限公司、宁夏大学、宁夏食品安全协会、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、宁夏杞骨草有机食品科技有限公司、宁夏枸杞草农业科技集团股份有限公司。

本文件主要起草人：黄伟、余君伟、徐波、朱金忠、严相岷、罗葡萄、雍跃文、张燕、范艳丽、薛慧燕、王金霞、颜亚宁、季瑞、刘赢、武冰辉、张帆、龚雪、张艳萍、王磊、马小琴、刘晓荣、孙茹囤、郭文暄、胡鑫。

枸杞子原浆

1 范围

本文件规定了枸杞子原浆的术语和定义、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。

本文件适用于以枸杞子为原料，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 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 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/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
- DBS64/ 001 食品安全地方标准 枸杞
- 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 枸杞子

枸杞子为茄科植物宁夏枸杞 *Lycium barbarum* L. 的干燥成熟果实。

3.2 枸杞子原浆

以枸杞子为原料，经拣选、清洗、浸泡、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 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 枸杞子应符合 DBS64/ 001 规定的要求。
- 4.1.2 生产加工用水应符合 GB 5749 规定的要求。

4.2 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	深红色或紫红色	GB 7101
滋味气味	具有枸杞子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	
杂质	无正常视力可见外来异物	

4.3 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）	≥0.3	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

4.4 食品安全指标

- 4.4.1 污染物限量应符合GB 2762的规定。
- 4.4.2 农药残留限量应符合GB 2763的规定，同时符合中国药典药材及饮片的规定。

4.5 微生物指标

应符合GB 7101的规定。

4.6 食品添加剂

- 4.6.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
- 4.6.2 食品添加剂的使用范围和使用量应符合 GB 2760 的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12695的规定。

6 检验规则

6.1 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。

6.2 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10个最小独立包装，所抽样品量应满足检验、留样需要。

6.3 检验分类

6.3.1 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。

6.3.2 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。

6.4 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。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标签与声称

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) 以枸杞子为原料，经加工制成的浆液制品，应在产品名称中明确标明“枸杞子原浆”字样；
- b) 未添加维生素C的枸杞子原浆产品，应在“原料”中明确标明“水、枸杞子”字样。
- c) 添加维生素C的枸杞子原浆产品，应在“原料”中明确标明“水、枸杞子、维生素C”字样。

7.2 包装

7.2.1 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。

7.2.2 包装定量误差应符合国家市场监督管理总局令（2023）第70号。

7.3 运输

7.3.1 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。

7.3.2 运输中应防止日晒、雨淋、重压，搬运时应轻拿轻放，不得抛摔。

7.4 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。
