

T/QAS

团 体 标 准

T/QAS 128—2025

柴达木枸杞鲜果浆

2025 - 09 - 17 发布

2025 - 09 - 17 实施

青海省标准化协会 发 布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 要求	2
5 检验规则	3
6 标志、包装、运输、贮存	4

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。

本文件由海西辉晟生物科技有限公司提出。

本文件由青海省标准化协会归口。

本文件起草单位：海西辉晟生物科技有限公司、青海柴垦农牧品牌运营有限责任公司、青海高原汇生物科技有限公司。

本文件主要起草人：李春雨、杜永、王强。

柴达木枸杞鲜果浆

1 范围

本文件规定了柴达木枸杞鲜果浆的术语和定义、要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。
本文件适用于柴达木枸杞鲜果浆的生产和销售。

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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.83 食品安全国家标准 食品中胡萝卜素的测定（含第1号修改单）
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 10786 罐头食品的检验方法
GB 12456 食品安全国家标准 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 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
GB/T 18672 枸杞
GB/T 31121 果蔬汁类及其饮料
GH/T 1302 鲜枸杞
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
NY/T 2947 枸杞中甜菜碱含量的测定 高效液相色谱法
DB63/T 1759 地理标志产品 柴达木枸杞（部分引用）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

柴达木枸杞鲜果浆

以柴达木枸杞鲜果为原料，经清洗、破碎、打浆、分离、高压均质、杀菌、灌装加工制成的浆液制品。

4 要求

4.1 原料

4.1.1 枸杞

应符合 DB63/T 1759 和 GH/T 1302 的规定。

4.1.2 生产用水

应符合 GB 5749 的要求。

4.2 感官要求

感官要求见表 1。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	呈橙红色或棕红色	GB/T 31121
滋味和气味	具有柴达木枸杞固有的滋味和气味，无异味、无异味	
组织状态	无正常视力可见的外来杂质，静置后允许出现轻微分层	

4.3 理化指标

理化指标见表 2。

表 2 理化指标

序号	项目	要求	检验方法
1	可溶性固形物含量 (20℃, 以折光计) /%	≥15.0	GB/T 10786
2	总酸 (以柠檬酸计) /%	≥0.40	GB/T 12456
3	枸杞多糖/(g/100g)	≥0.70	GB/T 18672
4	甜菜碱/(g/100g)	≥0.20	NY/T 2947
5	类胡萝卜素/(g/100g)	≥80	GB 5009.83
6	总砷 (As) /mg/L	≤0.02	GB 5009.11
7	铅 (Pb) /mg/L	≤0.05	GB 5009.12
8	镉 (Cd) /mg/L	≤0.02	GB 5009.15

4.4 微生物限量

微生物限量见表 3。

表 3 微生物限量

项目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群 (CFU/mL)	5	2	10	10^2	GB 4789.3 平板计数法
霉菌和酵母 (CFU/mL) $\leq$	10^2				GB 4789.15

4.5 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

4.7 净含量

净含量应不小于标称值，按 JJF 1070 规定的方法检验。

5 检验规则

5.1 组批

以同一生产设备同一班次连续生产的产品为一批。

5.2 抽样

5.2.1 每批产品取样分 3 次进行，在灌装过程，分别在第一个包装灌装完后、中间包装灌装完后和最后一个包装灌装完后取等量样品，混匀后分装。

5.2.2 在每批产品中随机抽取 10 个最小包装(总量不少于 500mL)进行检验。

5.3 检验分类

5.3.1 出厂检验

5.3.1.1 产品出厂前，应对感官指标、净含量、微生物指标进行检验。

5.3.1.2 每批产品应经生产企业的质量检验部门检验合格并签发质量合格证方可出厂。

5.3.2 型式检验

5.3.2.1 型式检验项目为 4.2~4.5 规定的全部项目。

5.3.2.2 一般情况下，每年进行一次，有下列情况之一时应进行：

- 出厂检验结果与正常生产有较大差异时；
- 原料、工艺、设备发生较大变化时；
- 新产品出厂时或停产半年以上恢复生产时；
- 国家质量监督部门提出进行型式检验要求时。

5.4 判定规则

5.4.1 检验项目全部符合本文件规定，判该批产品为合格产品。

5.4.2 微生物指标如有一项不符合本文件规定，即判该批产品为不合格。其他项目中有一项或一项以上不符合本文件，可在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项不符合本文件，则判该批产品为不合格品。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

应符合 GB 7718 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合 GB 4806.1 的规定。

6.3 运输和贮存

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。搬运时应轻拿、轻放。

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。
