

# DBS64

宁夏回族自治区地方标准

DBS 64/008—2022

## 食品安全地方标准 枸杞原浆

2022-06-20 发布

2022-09-20 实施

宁夏回族自治区卫生健康委员会 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。

本文件由宁夏回族自治区卫生健康委员会提出并归口。

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。

本文件起草单位：宁夏食品安全协会、宁夏枸杞产业发展中心、宁夏药品检验研究院、宁夏农产品质量标准与检测技术研究所、中宁县枸杞产业发展服务中心、宁夏杞乡生物食品工程有限公司、早康枸杞股份有限公司、百瑞源枸杞股份有限公司、宁夏华宝枸杞产业有限公司、宁夏沃福百瑞枸杞产业股份有限公司、宁夏中宁枸杞产业发展股份有限公司、宁夏全通枸杞供应链管理股份有限公司、宁夏润德生物科技有限责任公司、宁夏得养生庄园枸杞种植有限公司、宁夏中农艾森检测有限公司、宁夏中杞枸杞贸易集团有限公司、宁夏宝丰生态牧场有限公司、宁夏华信达健康科技有限公司。

本文件主要起草人：张慧玲、祁伟、薛瑞、张艳、何鹏力、唐建宁、乔彩云、董婕、凌锡喆、刘娟、王自贵、朱彦华、张金宏、王方舟、潘泰安、周佳奇、雍跃文、郭嘉、吕健、余君伟、贾占奎、石磊、武康宁、俞建中、张雨、马利奋、张明。



# 食品安全地方标准

## 枸杞原浆

### 1 范围

本文件规定了枸杞原浆的技术要求、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。

本文件适用于以枸杞鲜果为原料，经清洗、破碎、打浆、研磨、调配、均质、杀菌、无菌灌装等工艺制成的适用于直接饮用的枸杞原浆。

### 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 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/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
- 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于本文件。

#### 3.1

##### 枸杞原浆

以枸杞鲜果为原料，采用机械方法制成的可发酵但未发酵的浆液制品。

### 4 技术要求

#### 4.1 原料要求

- 4.1.1 枸杞鲜果应成熟适度、去掉果柄，无病虫害、无腐烂变质、无污染，并应符合相关标准要求。
- 4.1.2 生产清洗用水应符合 GB 5749 要求。

#### 4.2 感官要求

应符合表1规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	橘红色或橙红色
滋味气味	具有枸杞原浆特有的滋味与气味，无异味
形 态	浑浊状液体，静置后允许有沉淀分层现象，无正常视力可见外来异物

#### 4.3 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
总酸（以柠檬酸计）/（g/100g）	≥0.4
枸杞多糖/（g/100g）	≥0.5
甜菜碱/（g/100g）	≥0.15

#### 4.4 食品安全指标

应符合GB 7101规定。

### 5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量应符合相应标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的使用品种和使用量应符合 GB 2760 规定。

### 6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 规定。

### 7 试验方法

7.1 感官要求按 GB 7101 规定方法检验。

7.2 可溶性固形物按 GB/T 12143 规定方法检测。

7.3 总酸按 GB 12456 第二法规定方法检测。

7.4 枸杞多糖按 GB/T 18672 附录 A 规定方法检测。

7.5 甜菜碱按 NY/T 2947 规定方法检测。

7.6 食品安全指标按 GB 7101 中规定方法检测。

### 8 检验规则

## 8.1 组批与抽样

以同一生产设备同一班次连续生产的产品为一批，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。每批产品须经检验合格后方可出厂。

## 8.2 检验分类

### 8.2.1 出厂检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量、可溶性固形物、总酸、菌落总数、大肠菌群。

### 8.2.2 型式检验

型式检验每6个月进行1次，有下列情况之一时应随时进行：

- a) 新产品投产时；
- b) 正式生产后，原料、工艺有较大变化时；
- c) 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) 国家监管部门提出要求时。

## 8.3 判定

检验项目全部合格判定产品合格，检验如有不合格项目判定产品不合格。

## 9 标志、包装、运输、贮存

### 9.1 标志

按GB 7718和GB 28050规定执行。

### 9.2 包装

内包装材料应符合食品安全要求，并应符合相关标准要求。包装定量误差应符合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、避免强烈震荡。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10 cm以上，离墙壁20 cm以上。