

附件 4

枸杞生产企业产品出厂检验工作流程 (模板)

一、取样

1. 企业法定代表人指定化验员到成品库取得待测样品，样品应随机抽取，数量需满足检验要求。

2. 样品应放在合适的容器内，做好记录和标识，标注取样日期和产品批次号。

二、样品制备

1. 把需要检测的样品放在待检工作台上。

2. 需要粉碎的样品，必须予以粉碎。

三、检验

(一) 感官指标

1. 按包装规格进行净含量检测并记录结果。

2. 按照级别检测产品的性状、杂质、色泽、滋味、气味并记录结果。

3. 按照级别检测不完善粒质量分数，无使用价值颗粒并记录结果。

(二) 水分检测

1. 将铝质烘皿放置于电热干燥箱内，于 102℃ 烘干恒重 2 小时。

2. 干燥器内冷却 15-30 分钟。

3. 称量（冷却铝盒的质量和试样的质量）并记录结果。
4. 将铝盒及试样放入干燥箱内，65℃烘干 3 小时。
5. 将铝盒及试样放入干燥器内冷却 15-30 分钟。
6. 称量（经过烘干冷却铝盒和试样的质量）并记录结果。
7. 计算（套用计算公式）。
8. 以上检测步骤必须严格按照国家标准操作。

（三）二氧化硫检测

1. 试剂的配制（盐酸 1:1、乙酸铅、碘标准溶液、淀粉指示剂、硫代硫酸钠、重铬酸钾）。
2. 硫代硫酸钠溶液的标定并记录结果。
3. 碘标准溶液的标定并记录结果。
4. 试样的称量并记录结果。
5. 用蒸馏法检测。
6. 用碘标准溶液滴定并记录结果。
7. 计算结果（套用计算二氧化硫总量的公式计算）并记录结果。
8. 以上检测步骤必须严格按照国家标准操作。

（四）微生物检测（枸杞原浆）

1. 对无菌工作区域超净工作台进行紫外线杀菌。
2. 将待检样品带入无菌室待检。
3. 实验所使用的 1ml、10ml 的移液管；250ml、500ml 的锥形瓶；直径 90mm 培养皿；玻璃试管以及稀释液用高压锅彻底灭菌（灭菌压力 0.14MPa，灭菌温度 121℃，灭菌时间 30 分钟）移入无菌

室内待用。

4. 按照培养基瓶上的说明配制培养基，配制好的培养基需要灭菌的移入高压锅内彻底灭菌（灭菌压力 0.14MPa, 灭菌温度 121℃，灭菌时间 30 分钟），移入无菌室水浴锅内（温度 46℃ ± 1℃）待用。

5. 操作人员手清洗干净、整理头发，进入缓冲间换相对无菌的工作服和鞋。

6. 进入无菌区点燃酒精灯用酒精棉擦手，对手进行消毒。

7. 各项检验严格按照国家标准操作。

8. 一切操作必须在酒精灯旁进行。因为在酒精灯旁操作，也可以起到一个过程灭菌的作用。

9. 实验结束，熄灭酒精灯，清理操作台，保持无菌室内干净整洁。

10. 将培养皿放入培养箱中按照标准规定的条件培养。

11. 观察培养皿，计数并记录结果。

四、检测报告

1. 检验人员将实验数据、计算结果等填入实验原始记录，确保无误后交复核人员复核。

2. 复核人员复核无误后，将原始记录交检验报告编制员，检验报告编制完毕后交授权放行人签字生效。

五、留样保存

1. 检验完毕的样品连同原包装、留样一同放入留样室待查。

2. 严禁将已倒出样品袋的样品重新装入样品袋中。