TB

团体标准

 $T/NAIA\times\times\times-\times\times$

黑(果)枸杞

(征求意见稿)

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》的规定编写。

本文件由宁夏化学分析测试协会提出并归口。

本文件起草单位:宁夏菲杰特检测有限公司、宁夏化学分析测试协会。

本文件主要起草人: 张海星、张小飞

黑(果)枸杞

1 范围

本标准规定了黑(果)枸杞的术语和定义、技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、 试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以成熟的黑(果)枸杞为主要原料,经拣选、干燥、包装等工艺加工制成的黑(果)枸杞产品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的引用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅所注日期的版本适用于本文件,凡是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 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- 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 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
- GB 23200.10 食品安全国家标准 桑枝、金银花、枸杞子和荷叶中 488 种农药及相关化学品残留量 的测定 气相色谱-质谱法
- GB 23200.11 食品安全国家标准 桑枝、金银花、枸杞子和荷叶中 413 种农药及相关化学品残留量 的测定 液相色谱-质谱法
 - GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 - GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 - GB/T 18672 枸杞
 - NY/T1051-2014 绿色食品 枸杞及枸杞制品
 - DBS64/001-2017 食品安全地方标准 枸杞
 - GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 - SN/T 0878 进出口枸杞子检验规程
 - 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标准。

- 3.1 黑(果)枸杞:为茄科植物黑(果)枸杞经干燥加工制成的成熟果实。
- 3.2 不完善粒: 尚有使用价值的黑(果)枸杞破碎粒、未成熟粒。
- 3.3 破碎粒: 失去部分达颗粒体积三分之一以上的颗粒。
- 3.4 未成熟粒: 颗粒不饱满,果肉少而干瘪,颜色过淡,与正常黑(果)枸杞明显不同的颗粒。

- 3.5 无使用价值颗粒:被虫蛀、霉变、变质的颗粒。
- 3.6 杂质: 非黑(果)枸杞果粒、果柄物质。
- 3.7 粒度: 50 克黑 (果) 枸杞中所含颗粒的个数。
- 3.8 百粒重: 100 粒黑 (果) 枸杞的克数。

4 技术要求

4.1 原料要求

原料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.2 感官指标

感官指标应符合表1的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标	检测方法
形 状	类圆形小颗粒状,颗粒大小基本一致	
滋味、气味	具有黑(果)枸杞应有的滋味、气味,无异味	
色 泽	黑色或紫黑色	SN/T 0878
不完善粒质量分数,%	≤5.0	
无使用价值颗粒	不允许有	
杂 质	不得检出	

4.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检测方法	
粒度,粒/50g	≤1200	SN/T 0878	
百粒重, g/100 粒	≥2 . 5	SN/T 0878	
水分, g/100g	≤12.0	GB5009.3 中减压干燥法或蒸馏法	
灰分, g/100g	≤8. 0	GB5009, 4	
酸不溶性灰分, g/100g	≤ 2.5	GD5009.4	
蛋白质, g/100g	≥8.0	GB5009.5	
枸杞多糖, g/100g	≥3.0	GB/T 18672 中附录 A	
总糖(以葡萄糖计),g/100g	≥40.0	GB/T 18672 中附录 B	
原花青素 , g/100g	≥ 1.0	DB65/T4039-2017	

4.4 食品安全指标

食品安全指标应符合表 3 的规定。

表 3 食品安全指标

项 目	指 标	检测方法
砷(以As计), mg/kg	≤1	GB 5009.11
铅(以Pb计), mg/kg	≤1	GB 5009.12
镉(以Cd计), mg/kg	≤ 0. 3	GB 5009.15
二氧化硫, mg/kg	€50	GB 5009.34
啶虫脒, mg/kg	€2.0	

吡虫啉, mg/kg	≤1.0	GB 23200.10 或 GB 23200.11
毒死蜱,mg/kg	≤0.1	(如有其他国家标准、行业标准或
多菌灵,mg/kg	≤1.0	部门公告的检测方法能够检测这
氯氰菊酯,mg/kg	≤2.0	些农药残留项目,且其检出限和定
氯氟氰菊酯, mg/kg	≤0.2	量限能满足限量值要求时,检测时
氰戊菊酯,mg/kg	≤0.2	可以采用。)
苯醚甲环唑, mg/kg	≤0.1	
克百威,mg/kg	≤0.02	
哒螨灵,mg/kg	≤0.5	
致病菌 (沙门氏菌、金黄色	应符合 GB 29921 中即食	GB 4789.4
葡萄球菌)	果蔬制品之规定	GB 4789.10 第二法

注1: 《中华人民共和国农药管理条例》中规定的剧毒和高毒农药不得使用。

注 2: 如食品安全国家标准及相关国家规定中上述检验项目和限量值有调整,且严于本标准规定,应按最新国家标准及规定执行。

5 食品添加剂

- 5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
- 5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。
- 6 生产加工过程卫生要求 应符合 GB 14881 的规定。

7 检验规则

7.1 组批

由相同的加工方法生产包装的同一品种、同一质量等级的产品为一批。

7.2 抽样

从同批产品中随机抽取 1‰,每批抽取样品为 16 个最小包装(总量不少于 2kg)。

7.3 检验分类

7.3.1 出厂检验

出厂检验项目包括: 净含量、感官指标、粒度、百粒重、水分。每批产品须经检验合格后, 附有合格证方可出厂。

7.3.2 型式检验

每年应进行二次型式检验,在有下列情况之一时应随时进行:

- a)新产品投产时;
- 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) 监管部门提出要求时。

7.4 判定规则

型式检验如有一项不符合本标准,判定该批产品为不合格,不得复验。出厂检验时如有不合格项,则应在同批产品中加倍抽样,对不合格项目复验,以复验结果为准

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

标志应符合 GB 7718 的规定。

8.2 包装

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。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。

8.3 运输

应使用食品专用运输车,运输中应防止日晒、雨淋。不得与有毒、有害及有异味的物品一同运输。

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。