

TB

团 体 标 准

T/ZNGQXH \*\*\*-2023

枸杞粉

2023-\*\*-\*\*发布

2023-\*\*-\*\*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。

本文件由中宁县枸杞产业发展服务中心提出。

本文件由中宁枸杞产业协会归口。

本文件起草单位：宁夏中宁枸杞产业创新研究院有限公司、中宁县枸杞产业发展服务中心、早康枸杞股份有限公司、杞滋堂（宁夏）健康产业有限公司、中宁枸杞产业协会、宁夏安道正元食品科技有限公司、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。

本文件主要起草人：余君伟、徐波、郭卫春、井辉隶、高巨辉、马云、林桦、蒋文婷、白院东、陆冉、邱瑾、包晓燕、杨莹、刘赢、郭振忠、曾乐、李昊昱、贺甜田、冯丹、武冰辉、张帆、张艳萍、王芳、龚雪。

# 枸杞粉

## 1 范围

本文件规定了枸杞粉的术语和定义、产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于以枸杞干果为原料，经加工制成的枸杞全果粉或以枸杞鲜果为原料，经加工制成的枸杞复合果粉。

## 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GH/T 1302 鲜枸杞

SN/T 0878 进出口枸杞子检验规程

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

国家质量检验检疫总局令第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》

## 3 术语和定义

### 3.1 枸杞全果粉

以枸杞干果为原料，经清洗、干燥、低温超微粉碎等工艺精制而成粉状产品。

### 3.2 枸杞复合果粉

以枸杞鲜果为原料，经清洗、破碎、过滤、配料、均质、浓缩、杀菌、干燥、低温超微粉碎等工艺精制而成的粉状产品。

## 4 产品分类

根据生产工艺不同，本产品分为枸杞全果粉和枸杞复合果粉。

## 5 技术要求

### 5.1 原料要求

5.1.1 枸杞干果应符合 DBS64/ 001 的规定。

5.1.2 枸杞鲜果应符合 GH/T 1302 的规定。

5.1.3 生产加工用水应符合 GB 5749 的规定。

### 5.2 感官指标

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

| 项目    | 指标                 | 检验方法      |
|-------|--------------------|-----------|
| 色泽    | 红色或橙黄色             | SN/T 0878 |
| 组织状态  | 粉末状，组织松散均匀，允许有少量结块 |           |
| 滋味、气味 | 具有枸杞粉应有的滋味、气味      |           |
| 杂质    | 无正常视力可见外来异物        |           |

### 5.3 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           |
|---------------|------|------|----------------|
|               | 全果粉  | 复合果粉 |                |
| 水分/(g/100g)   | ≤5.0 | ≤5.0 | GB 5009.3 第二法  |
| 枸杞多糖/(g/100g) | ≥3.0 | -    | GB/T 18672 附录A |
| 甜菜碱/(g/100g)  | ≥0.5 | -    | NY/T 2947      |

### 5.4 食品安全指标

应符合 GB 7101 的规定。

### 5.5 食品添加剂

5.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.5.2 食品添加剂的使用范围和使用量应符合 GB 2760 的规定。

## 6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 7 检验规则

### 7.1 组批

在同一生产周期内，由同一批原料生产的同一质量的产品为一批。

### 7.2 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 1kg，所抽样品量应满足检验、留样需要。

### 7.3 检验分类

#### 7.3.1 出厂检验

出厂检验项目包括：感官指标、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。每批产品须经检验合格后方可出厂。

#### 7.3.2 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有较大差异时；
- d) 停产 6 个月以上再恢复生产时；
- e) 监管部门提出要求时。

### 7.4 判定规则

检验如有不合格的项目，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。

## 8 标志、包装、运输、贮存

### 8.1 标志

预包装产品的标志应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

### 8.2 包装

8.2.1 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。

8.2.2 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

8.3.1 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。

8.3.2 运输中应防止日晒、雨淋、重压，搬运时应轻拿轻放，不得抛摔。

#### 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。

---