ICS 65.020.01
CCS B 05

DB63

# 青 海 省 地 方 标 准

DB 63/T 1133—XXXX
代替 DB 63/T 1133—2012

# 柴达木绿色枸杞生产质量控制规范

（报批稿）

XXXX－XX－XX 发布　　XXXX－XX－XX 实施

青海省市场监督管理局　　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。

本文件代替DB63/T 1133—2012《柴达木绿色枸杞生产质量控制规范》，与DB63/T 1133—2012相比，除结构性调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

a)　更改了范围（见第 1 章，2012 年版的第 1 章）；
b)　增加了术语和定义（见第 3 章）；
c)　更改了产地选择要求（见 4.1，2012 年版的 3.1）；
d)　删除了灌溉用水、医疗机构废弃物要求（见 2012 年版的 3.3、3.7）；
e)　删除了种苗处理、种苗质量要求（见 2012 年版的 4.1、4.2）；
f)　更改了品种要求（见 5.1，2012 年版的 4.4）；
g)　更改了枸杞田肥料、农药使用的部分表述（见 6.1、6.2，2012 年版的 5.1、5.4）；
h)　删除了禁用垃圾、病虫害防治管理要求（见 2012 年版的 5.2、5.3）；
i)　更改了干燥设备、干燥技术要求（见 7.1，2012 年版的 6.1、6.2、6.3、6.4）；
j)　更改了干燥成品质量要求（见 7.5，2012 年版的 6.5）；
k)　删除了制干过程禁用制剂要求（2012 年版的 6.8、6.9）；
l)　增加了包装（见 8.1）；
m)　更改了包装材料要求（见 8.1.1，2012 年版的 7.1、7.5）；
n)　删除了包装规范程序（见 2012 年版的 7.4）；
o)　更改了场地人员要求（见 8.1.3，2012 年版的 7.7、7.8）；
p)　更改了包装记录（见 8.1.4，2012 年版的 7.6）；
q)　增加了储藏（见 9.2）；
r)　删除了专用库房储存要求（见 2012 年版的 7.9）；
s)　更改了储藏环境要求（见 8.2.2，2012 年版的 7.12、7.13、7.14）；
t)　更改了堆垛要求、储存检查（见 8.2.3、8.2.4，2012 年版的 7.16、7.17）；
u)　增加了出厂检验（见第 9 章）；
v)　更改了运输要求（见第 10 章，2012 年版的第 8 章）；
w)　增加了检测方法（见附录 A.1、A.2、A.3，2012 年版的附录 A.1、A.2、A.3）；
x)　更改了绿色枸杞粒度、百粒重理化指标（见附录 A.2，2012 年版的附录 A.2）。

本文件由青海省林业和草原局提出并归口。

本文件起草单位：青海大学农林科学院、祁连山国家公园青海服务保障中心、青海昆奇枸杞有限公司。

本文件主要起草人：肖明、邓艳芳、郑显民、危湘宁、刘文卓、闫世芳。

本文件历次版本的发布情况：

——DB63/T 1133—2012

本文件由青海省林业和草原局监督实施。

# 柴达木绿色枸杞生产质量控制规范

## 1 范围

本文件规定了柴达木绿色枸杞生产的术语和定义、产地选择、品种选择、栽培管理、鲜果制干、包装储藏、出厂检验及运输等内容。

本文件适用于柴达木绿色枸杞的生产。

## 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 3095 环境空气质量标准

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 5009.11 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 5009.13 食品安全国家标准 食品中铜的测定

GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定

GB 5084 农田灌溉水质标准

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 15618 土壤环境质量 农用地土壤污染风险管控标准（试行）

GB/T 18672 枸杞

GB/T 19630 有机产品 生产、加工、标识与管理体系要求

GB/T 21302 包装用复合膜、袋通则

GB/T 29372 食用农产品保鲜贮藏管理规范

NY/T 393 绿色食品 农药使用准则

NY/T 394 绿色食品 肥料使用准则

NY/T 2966 枸杞干燥技术规范

DZ/T 0064.72 地下水质分析方法 第72部分：敌敌畏、甲拌磷、乐果、甲基对硫磷、马拉硫磷、毒死蜱和对硫磷的测定 气相色谱法

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

**外观**

整批枸杞的颜色、色泽、颗粒均匀整齐度和洁净度。
[来源：GB/T 18672—2014，3.1]

3.2

**杂质**

一切非本品物质。
[来源：GB/T 18672—2014，3.2]

3.3

**不完善粒**

尚有使用价值的枸杞破碎粒、未成熟粒和油果。
[来源：GB/T 18672—2014，3.3]

3.4

**无使用价值颗粒**

被虫蛀、粒面病斑面积达2 $mm^2$以上、发霉、黑变、变质的颗粒。
[来源：GB/T 18672—2014，3.4]

3.5

**百粒重**

100粒枸杞的克数。
[来源：GB/T 18672—2014，3.5]

3.6

**粒度**

50 g枸杞所含颗粒的个数。
[来源：GB/T 18672—2014，3.6]

## 4 产地选择

4.1 土壤环境质量符合GB 15618的规定，农田灌溉用水符合GB 5084的规定，环境空气质量符合GB 3095二类区空气质量要求的规定。
4.2 工矿企业等方面的污染源在20 km以外，产地风向应为上风向，距交通主干线安全距离应在200 m以上，产地与生活垃圾场距离应在10 km以上。

## 5 品种选择

5.1 选用经过审（认）定登记的品种。
5.2 进入当地的种苗，应具备森林植物检疫证书、苗木质量合格证、苗木标签。

## 6 栽培管理

6.1 肥料，应符合 NY/T 394 的规定。
6.2 农药，应符合 NY/T 393 的规定。

## 7 鲜果干制

7.1 干燥设备、干燥技术要求应符合 NY/T 2966 的规定。
7.2 干燥成品质量，应符合附录 A 的规定。
7.3 应建立产品随机抽检制度，抽检不合格的产品不准许上市。
7.4 应实行枸杞产地准出制度。

## 8 包装储藏

### 8.1 包装

8.1.1 材料要求。使用双层包装，包装袋应符合 GB/T 21302 的规定，运输包装纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。
8.1.2 水分要求。干果含水量低于 13 %。
8.1.3 场地人员要求。应符合 GB/T 19630 的规定。

#### 8.1.4 包装记录

8.1.4.1 生产记录，应写明品名、产地、规格、等级、数量、包装日期、批次号、质检人员信息。
8.1.4.2 生产标签，应符合 GB 7718 的规定。

### 8.2 储藏

8.2.1 库房要求。储存入库前应对仓库进行彻底清洁。储存库房应无虫害、无霉变、无鼠雀、无污染，防火防盗设施设备齐全，无安全隐患。
8.2.2 储藏环境。温度，不大于 20 ℃。湿度，不大于 50 %。入库与调运时间应控制在 6 个月以内。
8.2.3 堆垛要求。应符合 GB/T 29372 的规定。
8.2.4 储存检查。储存期间每 3 d～5 d 检查 1 次。检查内容为 8.2.1～8.2.3 中规定的事项。

## 9 出厂检验

### 9.1 组批

由相同的加工方法生产的同一批次、同一品种、同一等级的产品为一批产品。

### 9.2 抽样

从同批次产品的不同部位经随机抽取1 ‰，每批至少抽2 kg样品，分别做感官、理化、卫生指标检验，留样。

### 9.3 检验分类

#### 9.3.1 出厂检验

出厂检验项目包括：感官指标、粒度、百粒重、水分。产品经生产单位质检部门检验合格附合格证，方可出厂。

### 9.3.2 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) 质量监督机构提出要求时。

## 9.4 判定规则

9.4.1 型式检验项目如有一项不符合本标准，判该批产品为不合格，不得复验。

9.4.2 出厂检验如有不合格项时，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。

# 10 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应防雨防潮，不应与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

# 附 录 A
（规范性）
柴达木绿色枸杞质量指标

柴达木绿色枸杞感官质量指标见表A.1。

表A.1 柴达木绿色枸杞感官质量指标

| 项目 | 等级及要求 | | | | 检测方法 |
|---|---|---|---|---|---|
| | 特优 | 特级 | 甲级 | 乙级 | |
| 形状 | 类纺锤型略扁稍皱缩 | 类纺锤型略扁稍皱缩 | 类纺锤型略扁稍皱缩 | 类纺锤型略扁稍皱缩 | GB/T 18672 |
| 杂质 | 不得检出 | 不得检出 | 不得检出 | 不得检出 | |
| 色泽 | 果皮鲜红、紫红色或枣红色 | 果皮鲜红、紫红色或枣红色 | 果皮鲜红、紫红色或枣红色 | 果皮鲜红、紫红色或枣红色 | |
| 滋味、气味 | 具有枸杞应有的滋味、气味 | 具有枸杞应有的滋味、气味 | 具有枸杞应有的滋味、气味 | 具有枸杞应有的滋味、气味 | |
| 不完善粒（%）w/w | ≤1.0 | ≤1.5 | ≤3.0 | ≤3.0 | |
| 无使用价值颗粒 | 不允许有 | 不允许有 | 不允许有 | 不允许有 | |

柴达木绿色枸杞理化质量指标见表A.2。

表A.2 柴达木绿色枸杞理化质量指标

| 项目 | 等级及指标 | | | | 检测方法 |
|---|---|---|---|---|---|
| | 特优 | 特级 | 甲级 | 乙级 | |
| 粒度/（粒/50g） | ≤150 | ≤180 | ≤280 | ≤370 | GB/T 18672 |
| 枸杞多糖/% | ≥3.0 | ≥3.0 | ≥3.0 | ≥3.0 | |
| 水分/% | ≤13.0 | ≤13.0 | ≤13.0 | ≤13.0 | |
| 总糖（以葡萄糖计）/% | ≥45.0 | ≥39.8 | ≥24.8 | ≥24.8 | |
| 蛋白质/% | ≥10.0 | ≥10.0 | ≥10.0 | ≥10.0 | |
| 脂肪/% | ≤5.0 | ≤5.0 | ≤5.0 | ≤5.0 | |
| 灰分/% | ≤6.0 | ≤6.0 | ≤6.0 | ≤6.0 | |
| 百粒重/（g/100粒） | ≥33.3 | ≥27.7 | ≥17.8 | ≥13.5 | |

柴达木绿色枸杞卫生质量指标见表A.3。

表A.3 柴达木绿色枸杞卫生质量指标

| 项目 | 指标 | 检测方法 |
|---|---|---|
| 铅（以Pb计）/（mg/kg） | ≤2.0 | GB 5009.12 |
| 铜（以Cu计）/（mg/kg） | ≤10 | GB 5009.13 |
| 砷（以As计）/（mg/kg） | ≤1.0 | GB 5009.11 |
| 敌敌畏/（mg/kg） | ≤0.2 | DZ/T 0064.72 |
| 乐果/（mg/kg） | ≤1.0 | |
| 马拉硫磷/（mg/kg） | 不得检出 | |
| 对硫磷/（mg/kg） | 不得检出 | |
| 二氧化硫/（mg/kg） | ≤50 | GB 5009.34 |
| 致病菌（指沙门氏菌、金黄色葡萄球菌） | 不得检出 | GB 4789.4<br>GB 4789.10 |