

DBS63

青海省地方标准

DBS63/0010-2024

食品安全地方标准 黑果枸杞

2024年XX月XX日发布

2024年XX月XX日实施

青海省卫生健康委员会 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。

本文件代替DBS63/0010—2021《食品安全地方标准 黑果枸杞》，与DBS63/0010—2021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”的条款内容（见第1章，2021年版的第1章）；
- b) 更改了“规范性引用文件”引导语，更改了“《定量包装商品计量监督管理办法》”表述，增加了15个规范性引用文件（见第2章，2021年版的第2章）；
- c) 更改了“黑果枸杞”“不完善粒”“破碎粒”“未成熟粒”“无使用价值颗粒”术语的相关定义（见3.1、3.3、3.3.1、3.3.2、3.4，2021年版的3.1、3.3、3.3.1、3.3.2、3.4），删除了“颗粒度”术语和定义（2021年版的3.5），增加了“杂质”术语和定义（见3.5），增加了7个术语和定义的英文翻译对照（见第3章）；
- d) 将“质量要求”更改为“技术要求”（见第4章，2021年版的第4章），更改了“原料要求”的条款内容（见4.1，2021年版的4.1），增加了“质量要求”（见4.2），将“感官要求”更改为“感官指标”，并为“质量要求”的子标题（见4.2.1，2021年版的4.2）；
- e) 删除了“感官指标”中“特优级”“优级”“合格品”等级分类要求，增加了“无使用价值颗粒”的相关要求，更改了“杂质”的指标要求，增加了“杂质”“不完善粒”检测方法（见4.2.1，2021年版的4.2）；
- f) 删除了“理化指标”中“特优级”“优级”“合格品”等级分类要求和“颗粒度”指标及其要求，更改了“灰分”“花青素”的指标要求，增加了“总砷”“铅”的指标要求，增加了各理化指标的检测方法（见4.2.2，2021年版的4.3）；
- g) 删除了“污染物限量”（2021年版的4.4）；
- h) 将“农药残留限量”更改为“农药残留指标”，增加了“克百威含3-羟基克百威”“多菌灵”“氯氟氰菊酯”的指标要求和检测方法（见4.2.3，2021年版的4.5）；
- i) 在“微生物指标”中增加了“沙门氏菌”“金黄色葡萄球菌”的指标要求和检测方法（见4.2.4，2021年版的4.6）；
- j) 更改了“净含量”的条款内容（见4.2.5，2021年版的4.7）；
- k) 删除了“试验方法”（见2021年版的第5章）；
- l) 更改了“抽样方法”的条款内容（见5.2，2021年版的6.2）；
- m) 更改了“型式检验”的条款内容（见5.3.2，2021年版的6.3.2）；
- n) 将“标志”更改为“标签”（见6.1，2021年版的7.1），将“包装容器（袋）”更改为“内包装容器（袋）”，更改了“内包装容器（袋）”的条款内容（见6.2.1，2021年版的7.2.1），增加了“产品”的条款内容（见6.2.2），将“包装”更改为“外包装”（见6.2.3，2021年版的7.2.2）；
- o) 更改了“运输”的条款内容（见6.3，2021年版的7.3）；
- p) 更改了“贮存”的条款内容（见6.4，2021年版的7.4）；
- q) 增加了“保质期”（见第7章，2021年版的7.4）；
- r) 删除了“附录A”的相关内容（见2021年版的附录A）。

本文件由中国科学院西北高原生物研究所提出。

本文件由青海省卫生健康委员会归口。

本文件修订单位：中国科学院西北高原生物研究所、青海大学、青海省产品质量检验检测院（青海省食品检验检测院）、青海省海西州农畜产品质量安全检验检测中心、青海金麦杞生物科技有限公司、青海韵驰检测技术有限公司。

本文件修订人：谭亮、李玉林、王树林、王环、杲秀珍、刘珍珍、云忠祥、赵静、马家麟、陈涛、皮立、马明芳、祁海平、卢静、雷艳芬、冀恬、汪园、俞泽帆、申诚、赵景阳、罗芳、刘芳。

本文件历次版本的发布情况为：

——DBS63/0010—2021。

食品安全地方标准

黑果枸杞

1 范围

本文件规定了黑果枸杞的术语和定义、技术要求、检验规则、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本文件适用于黑果枸杞干制品。

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 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
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 4806.1	食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
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 5009.11	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/T 5009.146	植物性食品中有机氯和拟除虫菊酯类农药多种残留量的测定
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 16717	包装容器 重型瓦楞纸箱
GB/T 20769	水果和蔬菜中450种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
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 23200.112	食品安全国家标准 植物源性食品中9种氨基甲酸酯类农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-柱后衍生法
GB 23200.113	食品安全国家标准 植物源性食品中208种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 28118	食品包装用塑料和铝箔复合膜、袋
GB 29921	食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
NY/T 761	蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定
NY/T 1453	蔬菜及水果中多菌灵等16种农药残留测定 液相色谱-质谱-质谱联用法
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规程

SN/T 0878 进出口枸杞子检验规程

T/QAS 075 黑果枸杞及其制品中花青素（花色苷）的含量测定 pH示差法

国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局、国家工商行政管理总局令第66号《零售商品称重计量监督管理办法》

3 术语和定义

3.1

黑果枸杞干果 **dried black wolfberry**

茄科（*Solanaceae*）枸杞属（*Lycium*）植物黑果枸杞（*L. ruthenicum*）的干燥成熟果实。

3.2

外观 **appearances**

整批黑果枸杞的颜色、光泽、颗粒均匀整齐度和洁净度。

3.3

不完善粒 **imperfect dried wolfberry**

尚有使用价值的破碎粒、未成熟粒。

3.3.1

破碎粒 **broken dried wolfberry**

缺失部分达果粒体积的三分之一以上的果粒。

3.3.2

未成熟粒 **immature wolfberry**

小而不饱满，色泽过淡，明显与正常黑果枸杞不同的果粒。

3.4

无使用价值颗粒 **non-consumable wolfberry**

虫蛀、病斑、霉变粒的果粒。

3.5

杂质 **impurities**

除果粒及其果柄以外的其它物质。

4 技术要求

4.1 原料要求

具有黑果枸杞相应的形状、色泽、滋味和气味，无虫蛀、霉变、无异味。

4.2 质量要求

4.2.1 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	要 求	检测方法
形状	球形或扁球形，略皱缩	---
色泽	颜色紫黑色，有光泽	
滋味、气味	黑果枸杞特有的风味，无异味	
无使用价值颗粒	不允许有	
杂质/%	≤ 0.55	SN/T 0878
不完善粒/%	≤ 1.5	

4.2.2 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
水分/(g/100g)	≤ 15.0	GB 5009.3
灰分/(g/100g)	≤ 9.0	GB 5009.4
花青素（花色苷） （以矮牵牛素类花青素计）/ （g/100g）	≥ 3.00	T/QAS 075
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.50	GB 5009.11
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.50	GB 5009.12

4.2.3 农药残留指标

应符合表3的规定。

表3 农药残留指标

项 目	指 标	检测方法
克百威（含3-羟基克百威）/ （mg/kg）	≤ 0.02	GB/T 20769、GB 23200.11、GB 23200.112、NY/T 761
多菌灵/(mg/kg)	≤ 0.5	GB/T 20769、NY/T 1453

氯氟氰菊酯/(mg/kg)	≤	0.1	GB/T 5009.146、GB 23200.113、 NY/T 761
---------------	---	-----	---

4.2.4 微生物指标

应符合表4的规定。

表4 微生物指标

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）				检测方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10

4.2.5 净含量

应符合国家市场监督管理总局令70号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，检测方法按JJF 1070的规定执行。

5 检验规则

5.1 组批

由相同的加工方式生产的同一品种、同一产地、相同栽培条件、同期采收产品为同一抽样批次。

5.2 抽样方法

从同批产品中随机抽取1%样品，每批至少抽2 kg，分成三份，一份用于检验，分别做感官、理化、农药残留和微生物指标检验，一份用于检测数据可疑时的复检，一份用于留样备查。

5.3 检验分类

5.3.1 出厂检验

每批样品出厂前，生产单位都应进行出厂检验，检验内容包括感官、净含量、水分，检验合格并附合格证，注明产品名称、生产单位、数量、出厂（场）日期和标准号，方可出厂。

5.3.2 型式检验

型式检验包括第4章规定的所有项目，如有下列情况之一时进行型式检验：

- 原料、生产工艺、生产环境发生较大变化时；
- 前后两次抽样检验结果差异较大时；
- 国家质量监督机构或主管部门提出进行型式检验时；
- 正常生产应每年进行一次型式检验；
- 长期停产后恢复生产时；
- 用户提出进行型式检验的要求时。

5.4 判定规则

检验结果全部合格时则判定该批产品合格。出厂检验和型式检验项目如有一项不符合本文件，则应在同批产品中加倍抽样，对不符合项目复检，如仍不符合本文件，判该产品为不合格。微生物指标如有一项不符合本文件，判该产品为不合格，不得复检。

6 标签、包装、运输、贮存

6.1 标签

预包装产品的标签应符合GB 7718的规定。

6.2 包装

6.2.1 内包装容器（袋）

用干燥、清洁、无异味并符合GB 4806.1规定的材料。

6.2.2 产品

产品可分为定量包装和散装，定量包装产品按不同包装规格定量包装。散装称重销售产品应按国家质量监督检验检疫总局、国家工商行政管理总局令第66号《零售商品称重计量监督管理办法》的规定执行。

6.2.3 外包装

要牢固、防潮、整洁、美观、无异味、能保护黑果枸杞的品质，便于装卸、仓储和运输。

6.3 运输

运输工具应洁净、干燥、无异味、无污染，运输中应防晒、防雨、防潮。成品包装运输时，应有遮盖，避免雨水侵入，装卸时轻拿、轻放，不得损坏产品外包装，严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮存在避光、清洁、通风干燥、无异味、无污染的仓库中，常温保存。防虫、鼠，防潮，不得与有毒、有害、有异味、易污染及易生虫的物品混放。

7 保质期

保质期根据包装情况企业自行规定。