

DBS64

宁夏回族自治区地方标准

DBS64/ 006—2021

食品安全地方标准 黑果枸杞

2021-01-07 发布

2021-06-07 实施

宁夏回族自治区卫生健康委员会 发布

前 言

本文件是按照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。

本文件由宁夏回族自治区卫生健康委员会提出并归口。

本文件起草单位：宁夏食品安全协会、宁夏食品标准化技术委员会、宁夏卫生健康综合服务中心、宁夏食品检测研究院、宁夏疾病预防控制中心、百瑞源枸杞股份有限公司。

本文件主要起草人：张慧玲、张学玲、龚慧、杨建兴、张金宏、黄锋、季瑞、余君伟、董思文、王晓雨、樊桂红、吴明、袁秀娟。

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、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于以成熟适度的黑果枸杞为原料，经干燥、清理、拣选、包装制成的干黑果枸杞。

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 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 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 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 22244 保健食品中前花青素的测定
GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
SN/T 0878 进出口枸杞子检验规程
原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文件。

3.1

黑果枸杞

茄科植物黑果枸杞的干燥成熟果实。

3.2

不完善粒

破碎粒、未成熟粒尚有使用价值的黑果枸杞。

3.3

未成熟粒

颜色较淡，与正常黑果枸杞明显不同的颗粒。

3.4

破碎粒

失去部分达颗粒体积三分之一以上的颗粒。

3.5

无使用价值颗粒

虫蛀粒、霉变粒为无使用价值的颗粒。

3.6

虫蛀粒

被虫蛀的颗粒。

3.7

霉变粒

发霉、变质的颗粒。

3.8

杂质

黑果枸杞果、柄以外的物质。

3.9

粒度

50克黑果枸杞所含的颗粒个数。

3.10

百粒重

一百粒黑果枸杞的克数。

4 技术要求

4.1 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	指 标
外观形状	黑色或紫黑色，圆形干瘪，外皮干硬，皱缩
滋味、气味	具有黑果枸杞应有的滋味和气味，无异味
杂 质	无正常视力可见外来异物

4.2 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分, %	≤12.0
灰分, %	≤10.0
原花青素, g/100g	≥1.0
粒度, 粒/50g	≤1700
百粒重/(g/100 粒)	≥2.9
不完善粒, %	≤3.0
无使用价值颗粒	不得检出

4.3 污染物限量

按GB 2762中水果干制品规定执行。

4.4 农药残留

按GB 2763中枸杞(干)规定执行。

4.5 致病菌限量

按GB 29921即食果蔬制品规定执行。

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(水果干制品)的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 试验方法

7.1 感官指标按SN/T 0878规定方法检验。

7.2 粒度、百粒重用感量0.001g天平称量。

7.3 水分按照GB 5009.3规定的减压干燥法测定。

7.4 原花青素按GB/T 22244规定的方法测定。

7.5 灰分按GB 5009.4规定的方法测定。

7.6 污染物按GB 2762规定的方法测定。

7.7 农药残留按GB 2763规定的方法测定。

7.8 致病菌限量按GB 29921规定的方法测定。

8 检验规则

8.1 组批

以同批原料，同一班次生产包装的产品为一批。

8.2 抽样

在每批产品中随机抽取500g样品进行检验，每批产品须经质检部门检验合格后附有合格证方可出厂。

8.3 检验分类

8.3.1 出厂检验项目为感官指标、净含量、水分、粒度。

8.3.2 型式检验每6个月进行1次，在有下列情况之一时亦应随时进行：

- a) 新产品投产时；
- b) 正式生产后，原料、工艺有较大变化时；
- c) 产品长期停产后，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家监管部门提出要求时。

8.4 判定规则

检验如有不合格的项目，可从该批产品中抽取两倍样品进行复验，以复验结果为准，但微生物指标不合格时不得复检。

9 标志、包装、运输、贮存

9.1 标志

标志应符合GB 7718规定。

9.2 包装

9.2.1 内包装材料应符合相关食品安全标准规定，包装定量允许误差应符合原国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号的规定。

9.2.2 外包装为纸箱包装，每箱总重量不得低于总净重。

9.3 运输

9.4 应使用食品专用运输车，运输工具应清洁、卫生，不得与有毒、有害及有异味的物品混运。

9.5 运输过程中应防止日晒、雨淋、重压。

9.6 贮存

应贮存于阴凉、通风、干燥、避光处，不得与有毒、有害及有异味的物品混放，产品码放应离地面10cm以上、墙壁20cm以上。

保质期根据包装情况企业自行规定。