

备案号：QB64/0406S-2022

# Q/RDSW

## 宁夏润德生物科技有限责任公司企业标准

Q/RDSW 0023S-2022

---

### 润德庄园锁鲜枸杞

2022-08-22 发布

2022-08-22 实施

宁夏润德生物科技有限责任公司

发布

## 前 言

本标准是按照GB/T1.1-2020《标准化工作指导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本文件代替Q/RDSW 0023S-2021《润德庄园锁鲜枸杞》，与Q/RDSW 0023S-2021相比，除结构性调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 将基本要求中的原料要求更改为基本要求
- 更改了理化指标
- 删除了食品安全指标中的毒死蜱、氰戊菊酯、哒螨灵
- 增加了食品安全指标中的吡蚜酮、阿维菌素、除虫菊素
- 更改了食品安全指标中的多菌灵、氯氟氰菊酯、苯醚甲环唑
- 删除产品保质期要求

本标准有宁夏润德生物科技有限责任公司提出。

本标准由宁夏润德生物科技有限责任公司负责起草。

本标准主要起草人：沈垚垚、张海茹。

本标准有效期五年。

# 润德庄园锁鲜枸杞

## 1 范围

本标准规定了润德庄园锁鲜枸杞的术语和定义、产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于以枸杞鲜果为原料，制干过程中不使用任何食品添加剂，采用真空干燥技术加工制成的枸杞。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。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 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 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

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 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

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/T 2947 枸杞中甜菜碱含量的测定 高效液相色谱法

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

DBS64/001 食品安全地方标准 枸杞

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

本标准采用下列定义

### 3.1 润德庄园锁鲜枸杞

以枸杞鲜果为原料，制干过程中不使用任何食品添加剂，经清洗、拣选预处理后、采用真空干燥技术加工制成的枸杞。

### 3.2 外观

整批枸杞的颜色、光泽、颗粒均匀整齐度和洁净度。

### 3.3 杂质

一切非本品物质。

### 3.4 不完善粒

破碎粒、未成熟粒、油果，尚有使用价值的枸杞为不完善粒。

#### 3.4.1 破碎粒

失去部分达颗粒体积三分之一以上的颗粒。

#### 3.4.2 未成熟粒

颗粒不饱满而干瘪，颜色过淡，明显与正常枸杞不同的颗粒。

#### 3.4.3 油果

成熟过度或雨后采摘的鲜果因烘干或保管不当，导致颜色变褐，明显与正常枸杞不同的颗粒。

### 3.5 无使用价值颗粒

被虫蛀、粒面病斑面积达 $2\text{mm}^2$ 以上、发霉、黑变、变质的颗粒。

### 3.6 百粒重

每一百粒枸杞的克数。

### 3.7 粒度

每50g的枸杞所含颗粒的个数。

## 4 要求

### 4.1 基本要求

4.1.1 枸杞经捏实，松开后不结块，易散开。

4.1.2 无虫蛀、无霉变、无损伤，颗粒完整。

4.1.3 果面清洁，无正常视力可见外来异物。

### 4.2 感官指标

感官应符合表1的规定

表1 感官指标

项 目	等级及要求		检验方法
	特优级	特级	
形状	类纺锤形略扁稍皱缩		SN/T 0878
色泽	果皮呈鲜红或者紫红色，色泽基本一致		
滋味、气味	具有枸杞应有的滋味、气味		
杂质	不得检出		
不完善粒(%)	≤1.0		
无使用价值颗粒	不允许有		

### 4.3 理化指标

理化指标应符合表2要求。

表2 理化指标

项目	等级及要求		检验方法
	特优级	特级	
粒度/(粒/50g)	≤280	281~350	SN/T 0878
百粒重/(g/100粒)	≥17.8	≥13.5	SN/T 0878
枸杞多糖/(g/100g)	≥3.3		GB/T 18672 附录 A
甜菜碱/(g/100g)	≥0.5		NY/T 2947或《中华人民共和国药典》
水分/(g/100g)	≤15.0		GB 5009.3 减压干燥法或蒸馏法
总糖(以葡萄糖计)/(g/100g)	≥39.8		GB/T 18672 附录 B
蛋白质/(g/100g)	≥10.0		GB 5009.5
脂肪/(g/100g)	≤5.0		GB 5009.6
灰分/(g/100g)	≤6.0		GB 5009.4

#### 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
铅/(mg/kg)	≤1.0	GB 5009.12
镉/(mg/kg)	≤0.3	GB 5009.15
二氧化硫/(mg/kg)	≤30	GB 5009.34
啶虫脒/(mg/kg)	≤2.0	GB 23200.10或23200.11
吡虫啉/(mg/kg)	≤1.0	
多菌灵/(mg/kg)	≤5.0	
氯氰菊酯/(mg/kg)	≤2.0	
氯氟氰菊酯/(mg/kg)	≤0.1	
苯醚甲环唑/(mg/kg)	≤0.3	
克百威/(mg/kg)	≤0.02	
吡蚜酮/(mg/kg)	≤2.0	
阿维菌素/(mg/kg)	≤0.1	
除虫菌素/(mg/kg)	≤0.5	
致病菌	应符合GB 29921 即食果蔬制品规定	

#### 5 食品添加剂

本产品不使用任何食品添加剂。

#### 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

由相同的加工方法生产的同一天、同一品种、同一等级的产品为一批产品。

##### 7.2 抽样方法和抽样

从同批产品的不同部位经随机抽取 1%，每批至少抽 2kg 样品，所抽样品应满足检验、留样要求。

### 7.2.1 出厂检验

出厂检验项目包括：感官指标、净含量、粒度、百粒重、水分。每批样品须经检验合格后方可出厂。

### 7.2.2 型式检验

正常生产时应每年进行一次，在有下列情况之一时应随机进行：

- a) 新产品投产时；
- b) 原料、工艺、设备有较大变化时，可能影响产品质量时；
- c) 产品长期停产后重新恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 监管部门提出要求时。

### 7.3 判定规则

型式检验项目如有一项不符合标准，判该批产品为不合格，不得复检。出厂检验如有一项不符合本标准，则应在同批产品中加倍抽样，对不合格项目复验，以复检结果为准。

## 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 包装容器（瓶或袋）应用干燥、清洁、无异味并符合国家食品卫生要求的包装材料。

8.2.2 包装要牢固、防潮、防压、整洁、美观、无异味，能保护枸杞的品质，便于装卸、仓储和运输。

8.2.3 预包装产品净含量允许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车，保持清洁、卫生，不得与有毒、有害、有异味的物品混装运输。

8.3.2 运输过程中应防止日晒、雨淋、重压，搬运时应轻拿轻放，不得抛摔。

### 9 贮存

应贮存在阴凉（18℃以下）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，离墙壁 20cm 以上。

---