

备案号：QB64/0491S-2022

Q/WFBR

宁夏沃福百瑞枸杞产业股份有限公司企业标准

Q/WFBR 0026S—2022

锁鲜枸杞

2022-10-25 发布

2022-10-25 实施

宁夏沃福百瑞枸杞产业股份有限公司 发布

前 言

本标准的编写格式是按照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》的规定编写。

本标准由宁夏沃福百瑞枸杞产业股份有限公司提出。

本标准由宁夏沃福百瑞枸杞产业股份有限公司负责起草。

本标准主要起草人：潘泰安、潘国祥、白春枝。

本标准有效期五年。

锁鲜枸杞

1 范围

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

本标准适用于以枸杞鲜果为原料，加工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锁鲜枸杞。

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 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 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 5749 生活饮用水卫生标准

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

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

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

本标准采用下列定义

3.1 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

尚有使用价值的枸杞破碎粒、未成熟粒和油果。

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，果肉少而干瘪，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制干或保管不当，导致颜色变深，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 2mm^2 以上、发霉、黑变、变质的颗粒。

3.6 粒度

每 50g 的枸杞所含颗粒的个数。

3.7 百粒重

每100粒枸杞的克数。

4 基本要求

4.1 原料要求

4.1.1 枸杞鲜果应成熟适度，无霉烂变质，无病虫害，并应符合相关标准要求。

4.1.2 生产加工用水应符合GB 5749的标准要求。

4.2 感官指标

感官指标应符合表 1 规定。

表 1 感官指标

项 目	等级及要求		检测方法
	特优	特级	
形 状	类纺锤形略扁稍皱缩，条纹清晰		SN/T 0878
色 泽	果皮呈鲜红或紫红色，色泽基本一致		
滋味、气味	具有枸杞应有的滋味和气味		
杂 质	不得检出		
不完善粒 (%)	≤1.0	≤1.5	
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的规定。

表 2 理化指标

项 目	等级及要求		检验方法
	特优	特级	
粒度/(粒/50g)	≤280	≤370	SN/T 0878
百粒重/(g/100粒)	≥17.8	≥13.5	SN/T 0878
总糖(以葡萄糖计)/(g/100g)	≥45.0	≥39.8	GB/T 18672 附录 B
枸杞多糖/(g/100g)	≥3.0		GB/T 18672 附录 A
水分/(g/100g)	≤15.0		GB 5009.3 减压干燥法或蒸馏法
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	要 求	检 验 方 法
铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤1.0	GB 5009.12
镉（以Cd计）/(mg/kg)	≤0.3	GB 5009.15
二氧化硫/(mg/kg)	≤50	GB 5009.34
致病菌	应符合 GB 29921 即食果蔬制品规定	

4.5 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763的规定。

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

在同一生产周期内，相同的加工方法生产的同一质量等级的产品为一批。

7.2 抽样

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

7.3 出厂检验

出厂检验项目包括：感官指标、粒度、百粒重、水分、二氧化硫、净含量。每批产品须经检验合格后方可出厂。

7.4 型式检验

正常生产时应每年进行1次，有下列情形之一时应随时进行：

- 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) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。

7.5 判定原则

检验如有不合格项目，可在同批产品中加倍抽样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

符合GB 7718和GB 28050的规定，运输包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

8.2 包装

8.2.1 内包装用符合食品安全的材料包装，定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号。

8.2.2 外包装用纸箱装，每箱总重量不得少于总净重。

8.3 运输

8.3.1 运输车应清洁卫生，不得与有毒、有害及有异味的物品一起运输。

8.3.2 运输过程中应防止日晒、雨淋，搬运时应轻拿轻放，不得抛摔。

8.4 贮存

应贮存在阴凉、通风、干燥的库房内，不得与有毒、有害及有异味的物品共同存放，产品码放应离地10cm以上离墙20cm以上。

根据包装及贮存条件不同，产品保质期以具体包装标示为主。
