

编号：QB64/0353S-2023

# Q/NJET

## 宁夏嘉恩堂商贸有限公司企业标准

Q/NJET 0001S—2023

---

### 桑葚干

2023-07-19 发布

2023-07-19 实施

宁夏嘉恩堂商贸有限公司

发布

## 前 言

本标准的卫生指标是按照GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和GB 2763-2014 《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》确定。

本标准是按照GB/T 1.1-2009 《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》编写的。

本标准由宁夏嘉恩堂商贸有限公司提出。

本标准由宁夏嘉恩堂商贸有限公司负责起草。

本标准主要起草人：梁志敏。

本标准有效期五年。

# 桑葚干

## 1 范围

本标准规定了桑葚干的术语和定义、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。

本标准适用于以成熟的桑葚为原料，经清理、干燥、拣选、包装制成的桑葚干。

## 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 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

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

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残留的测定

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

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 产品分类

产品分为桑葚干和有机桑葚干。

## 4 技术要求

4.1 所使用的原辅料应符合相应的安全标准和相关规定，有机桑葚除符合相应的安全标准和相关规定外还应符合 GB/T19630-2019《有机产品生产、加工、标识与管理体系要求》。

#### 4.2 感官指标

感官指标应符合表1的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标
色泽	具有本产品固有的色泽
滋味、气味	具有桑葚干应有的滋味和气味，无异味
组织状态	具有该原料应有的自然形态
杂 质	无肉眼可见外来杂质

#### 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	指 标
水分，%	≤15.0
灰分，%	≤8.0
铅（以 pb 计），mg/kg	≤1.0

#### 4.4 卫生指标

卫生指标应符合表 3 的规定。

表 3 卫生指标

项 目	指 标
敌敌畏，mg/kg	≤0.1
乐果，mg/kg	≤0.2

### 5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

### 6 食品添加剂

食品添加剂品种和使用量应符合GB 2760的规定。

### 7 试验方法

- 7.1 感官指标用感官检验。
- 7.2 水分按照 GB 5009.3 规定的方法中减压干燥法测定。
- 7.3 灰分按 GB 5009.4 规定的方法测定。
- 7.4 铅按 GB 5009.12 规定的方法检验。
- 7.5 敌敌畏、乐果按 GB 23200.113 的方法检验。

## 8 检验规则

8.1 以同批原料，同一班次生产包装的产品为一批。

8.2 检验分出厂检验和型式检验。

8.2.1 出厂检验项目为感官指标、净含量、水分。

8.2.2 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) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。

8.3 检验如有不合格的项目，可从该批产品中加倍抽取样品进行复检，以复检结果为准。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 和 GB 28050 的规定。

### 9.2 包装

9.2.1 内包装用符合食品安全要求的材料包装，包装定量允许误差应符合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

9.3.1 运输工具应使用食品专用车，应清洁、卫生，不得与有毒、有害、有异味的物品混装。

9.3.2 运输过程中应防止日晒、雨淋、重压。

### 9.3 贮存

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

在上述条件下，本产品保质期为 18 个月。