

备案号：QB64/0414S-2023

Q/ZQFY

中宁县杞福源商贸有限公司企业标准

Q/ZQFY 0003S—2023

锁鲜枸杞

2023-08-09发布

2023-08-09实施

中宁县杞福源商贸有限公司 发布

前 言

本标准是按照GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》编写。

本标准由中宁县杞福源商贸有限公司提出。

本标准由中宁县杞福源商贸有限公司负责起草。

本标准主要起草人：吕玉宝、钱翠弟。

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。凡是注明日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注明日期的引用文件，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
- 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
- DBS64/005 食品安全地方标准 枸杞干果中农药最大残留限量
- 中华人民共和国药典
- 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、拣选后，采用真空干燥技术加工制成的枸杞。

3.2 不完善粒

尚有使用价值的枸杞破碎粒、未成熟粒和油果。

3.2.1 破碎粒

失去部分达整体颗粒体积三分之一以上的颗粒。

3.2.2 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。

3.2.3 油果

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

3.3 无使用价值颗粒

虫蛀粒、粒面病斑面积达 2mm^2 以上、发霉、黑变、变质的颗粒。

3.4 杂质

肉眼可见的一切非本品物质。

3.5 百粒重

每100粒枸杞的克数。

3.6 粒度

每50克枸杞所含颗粒的个数。

4 技术要求

4.1 产品分级

按枸杞粒度、百粒重分为特优、特级。

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	等级及要求	
	特优	特级
形状	类纺锤形略扁稍皱缩	
杂质	不得检出	
色泽	果皮呈鲜红色或紫红色，色泽均一	
滋味、气味	具有枸杞应有的滋味、气味	
无使用价值颗粒	不允许有	
不完善粒 (%)	≤ 1.0	≤ 1.2

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	
	特优	特级
粒度/(粒/50g)	≤ 280	≤ 370
百粒重/(g/100粒)	≥ 17.8	≥ 13.5
枸杞多糖/(g/100g)	≥ 3.0	

水分/ (g/100g)	≤15.0	
总糖 (以葡萄糖计) / (g/100g)	≥45.0	≥39.8
蛋白质/ (g/100g)	≥10.0	
脂肪/ (g/100g)	≤5.0	
灰分/ (g/100g)	≤6.0	

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
二氧化硫/(mg/kg)	≤100
铅 (以 Pb 计)/(mg/kg)	≤0.5
镉 (以 Cd 计)/(mg/kg)	≤0.3
致病菌	应符合 GB 29921 即食果蔬制品规定

4.5 农药残留

应符合GB2763及DBS64/ 005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 检验方法

7.1 感官指标、理化指标（粒度、百粒重）按 SN/T 0878 规定方法检验。

7.2 枸杞多糖按 GB/T 18672 附录A 规定方法检验。

7.3 水分按 GB 5009.3 减压干燥法或蒸馏法或《中华人民共和国药典》规定方法检验。

7.4 总糖按 GB/T 18672 附录B规定方法检验。

7.5 蛋白质按 GB 5009.5 规定方法检验。

7.6 脂肪按 GB 5009.6 规定方法检验。

7.7 灰分按 GB 5009.4 规定方法检验。

7.8 铅按 GB 5009.12 规定方法检验。

7.9 镉按 GB 5009.15 规定方法检验。

7.10 二氧化硫按 GB 5009.34 规定方法检验。

7.11 农药残留按 GB 2763 及 DBS64/ 005 规定方法检验。本标准规定的农药残留限量检测方法，

如有其他国家标准，行业标准以及部门公告的检测方法，且其检出限和定量限能满足限量值要求时，在检测时可采用。

7.12 致病菌按 GB 29921 规定方法检验。

8 检验规则

8.1 组批

在同一生产周期内，由相同的加工方法生产的同一批次、同一品种、同一等级的产品为一批产品。

8.2 出厂检验

8.2.1 抽样方法和数量

从同批产品的不同部位随机抽取样品0.1%，每批抽取样品不少于2kg。所抽样品应满足检验、留样要求。

8.2.2 检验项目

出厂检测项目包括：感官指标、粒度、百粒重、水分、净含量、二氧化硫。

8.3 型式检验

8.3.1 抽样方法和数量

同7.2.1

8.3.2 检验项目

本标准技术要求中规定的全部项目。

正常生产时应每年进行一次，在有下列情况之一的应随时进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 原料、生产工艺、生产设备有较大变化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。

8.4 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，对不合格项目复检，以复检结果为准。

9 标志、包装、运输、贮存

9.1 标志

预包装产品标志应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

9.2 包装

9.2.1 包装容器（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。

9.2.2 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。

9.2.3 预包装产品净含量允许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。

9.3 运输

运输工具应使用食品专用车，必须清洁、卫生、干燥、无异味，运输过程中应防日晒、防雨淋、防潮，装卸时轻拿轻放，严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

搬运时应轻拿轻放，不得抛摔。

9.4 贮存

产品应贮存于阴凉（20℃以下）、通风、干燥、避光处，不得与对产品有污染的物品共同存放。产品码放应离地 10cm 以上，离墙 20cm 以上。
