

备案号：QB64/0548S-2023

# Q/NHZY

## 宁夏海之源生物科技有限公司企业标准

Q/NHZY 0006S-2023

### 富硒枸杞

2023-10-24 发布

2023-10-24 实施

宁夏海之源生物科技有限公司 发布

## 前 言

本文件是按照 GB/T1.1-2020《标准化工作导则第1部分:标准化文件的结构和起草规则》编写的。本标准的卫生指标按照 GB7101-2015《食品安全国家标准饮料》确定。

本文件由宁夏海之源生物科技有限公司提出。

本文件由宁夏海之源生物科技有限公司负责起草。

本文件主要起草人:慕知君、慕成龙、慕成武。

本文件有效期限五年。

# 富硒枸杞

## 1 范围

本标准规定了富硒枸杞的术语和定义、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。

本标准适用于以成熟的枸杞为原料，经清理、干燥、拣选、包装制成的干枸杞。

## 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。

- GB2760 食品安全国家标准食品添加剂使用标准
- GB 4789.4 食品安全国家标准食品微生物学检验沙门氏菌检验 GB4789.10 食品安全国家标准食品微生物学检验金黄色葡萄球菌检验
- 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
- GB5009.5 食品安全国家标准食品中蛋白质的测定
- GB/T 5009.6 食品中脂肪的测定
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准食品中铅的测定
- GB/T 5009.20 食品中有机磷农药残留量的测定
- GB/T5009.93 食品安全国家标准食品中硒的测定
- GB7718 食品安全国家标准预包装食品标签通则
- GB14881 食品安全国家标准食品生产通用卫生规范
- GB/T 18672 枸杞
- GB28050 食品安全国家标准预包装食品营养标签通则。
- 保健食品检验与评价技术规范(2003版)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标准。

### 3.1 富硒枸杞

为茄科植物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枸杞为不完善粒。

### 3.3 未成熟粒

颜色较淡，与正常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

枸杞果、柄以外的物质。

### 3.9 粒度

50克枸杞所含的颗粒个数。

### 3.10 百粒重

一百粒枸杞的克数。

## 4 技术要求

### 4.1 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
外观形状	橘红色圆形小颗粒状，颗粒大小一致
滋味气味	具有鲜枸杞应有的滋味与气味，无异味
不完善粒，%	≤5.0
无使用价值颗粒	不允许有
杂质	无肉眼可见外来杂质

#### 4.2 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	检验方法
水分，%	≤13.0	按照GB5009.3规定的方法中减压干燥法测定
灰分，%	≤9.0	按GB5009.4规定的方法测定
蛋白质，%	≥4.0	按GB5009.5规定的方法测定
脂肪，%	≤6.0	按GB/T 5009.6规定的方法测定
总糖（以葡萄糖计），%	≥20.0	按GB/T 18672附录B规定的方法测定
原青花素，g/100g	≥1.0	按保健食品检验与评价技术规范中保健食品(2003版)“保健品中原花青素的测定”中规定的方法测定。
枸杞多糖，%	≥2.0	按GB/T 18672附录A规定的方法测定
百粒重，（g/100粒）	≥2.5	用感量0.01g天平称量
粒度，粒/50g	≥2.5	用感量0.01g天平称量
有机硒/mg/kg	0.15-5.00	按GB5009.93中规定方法检验

#### 4.3 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	检验方法
铅（以pb计），mg/kg	≤1.0	按GB 5009. 12规定的方法检验
总砷（以As计），mg/kg	≤0.5	按GB/T 5009. 11规定的方法检验
敌敌畏，mg/kg	≤0.2	按GB/T 5009. 20规定的方法检验
乐果，mg/kg	≤1.0	按GB/T 5009. 20规定的方法检验
马拉硫磷，mg/kg	不得检出	按GB/T 5009. 20规定的方法检验
对硫磷，mg/kg	不得检出	按GB/T 5009. 20规定的方法检验
致病菌（指沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）	不得检出	按GB 4789. 4、GB4789. 10规定的方法检验

## 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的规定。
- 6 生产加工过程的卫生要应符合 GB 14881 的规定。

## 7 试验方法

- 7.1 感官指标用感官检验。

## 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0.5kg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。

### 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) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。

#### 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。

#### 9.4 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。

---