

备案号：QB64/0432S-2019

Q/NXSF

宁夏三番商贸有限公司企业标准

Q/NXSF 0001S-2019

黑枸杞

2019-10-09 发布

2019-10-09 实施

宁夏三番商贸有限公司

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 2763-2016《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。

本标准由宁夏三番商贸有限公司提出。

本标准由宁夏宁夏三番商贸有限公司负责起草。

本标准主要起草人：薛宏伟。

本标准有效期五年。

黑枸杞

1 范围

本标准规定了黑枸杞的术语和定义、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黑果枸杞为原料，经清理、干燥、拣选、包装制成的干黑枸杞。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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/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 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

保健康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 黑枸杞

为茄科植物黑果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黑果枸杞为不完善粒。

3.3 未成熟粒

颜色较淡，与正常黑果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

黑果枸杞果、柄以外的物质。

3.9 粒度

50 克黑果枸杞所含的颗粒个数。

3.10 百粒重

一百粒黑果枸杞的克数。

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	黑色或紫黑色类圆形小颗粒状，颗粒大小基本一致
滋味、气味	具有黑果枸杞应有的滋味和气味，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
水分, %	≤13.0
灰分, %	≤9.0
蛋白质, %	≥4.0
脂肪, %	≤6.0
总糖（以葡萄糖计）, %	≥20.0
原花青素, g/100g	≥1.0
枸杞多糖, %	≥2.0
百粒重, (g/100 粒)	≥2.5
粒度, 粒/50g	≤1800

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	检 验 方 法
铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤2.0
总砷（以 As 计）, mg/kg	≤1.0
敌敌畏, mg/kg	≤0.2
乐果, mg/kg	≤1.0
马拉硫磷, mg/kg	不得检出
对硫磷, mg/kg	不得检出

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求

应符合 GB 14881 的规定。

7 试验方法

7.1 感官指标用感官检验。

7.2 粒度、百粒重用感量 0.01g 天平称量。

7.3 水分按照 GB 5009.3 规定的方法中减压干燥法测定。

7.4 原花青素按保健食品检验与评价技术规范中保健食品（2003 版）“保健食品中原花青素的测定”中规定的方法测定。

7.5 枸杞多糖按 GB/T 18672 附录 A 规定的方法测定。

7.6 总糖按 GB/T 18672 附录 B 规定的方法测定。

- 7.7 灰分按 GB 5009.4 规定的方法测定。
- 7.8 蛋白质按 GB 5009.5 规定的方法测定。
- 7.9 脂肪按 GB 5009.6 规定的方法测定。
- 7.10 总砷按 GB 5009.11 规定的方法检验。
- 7.11 铅按 GB 5009.12 规定的方法检验。
- 7.12 马拉硫磷、对硫磷、敌敌畏、乐果按 GB/T 5009.20 规定的方法检验。

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厂。

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。

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 内包装用符合食品卫生要求的材料包装，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 24 个月。
