

备案号：QB64/0090S-2019

# Q/GQJT

## 宁夏枸杞企业（集团）公司企业标准

Q/GQJT 0002S—2019

---

### SOD 富硒枸杞

2019-04-08 发布

2019-04-08 实施

---

宁夏 枸杞企业（集团）公司 发布

## 前 言

本标准的卫生指标是按照本标准主要参照 GB/T 18672-2014《枸杞》及 DB 64T1121《宁夏富硒农产品标准（水稻 玉米 小麦及枸杞干果）》制定的。

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。

本标准由宁夏枸杞企业（集团）公司提出。

本标准由宁夏枸杞企业（集团）公司负责起草。

本标准主要起草人：刘平 叶贵仙。

本标准有效期五年。

# SOD 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富硒枸杞为原料，经清理、干燥、拣选、包装制成的富硒枸杞。

## 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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物的限量
  - 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
  - GB 4789.10 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
  - GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
  - GB 5009.6 食品中脂肪的测定
  - GB 5009.11 食品安全国家标准 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 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
  - GB 5009.93 食品安全国家标准 食品中硒的测定
  - GB/T 5009.171 保健食品中超氧化物歧化酶（SOD）活性的测定
  - 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
  - DB 64T1121 宁夏富硒农产品标准（水稻 玉米 小麦及枸杞干果）
  - 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 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1 SOD 富硒枸杞

以 SOD 富硒枸杞为原料，经清理、干燥、拣选、包装制成的 SOD 富硒枸杞，其总硒含量指标在

0.1-2.7mg/kg 范围内，总硒中有机硒含量 $\geq 80$ ，SOD 酶活性在 65U/g-136U/g。

### 3.2 不完善粒

破碎粒、未成熟粒尚有使用价值的富硒枸杞为不完善粒。

### 3.3 未成熟粒

颜色较淡，与正常 SOD 富硒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

一切非本品的物质。

### 3.9 粒度

50 克 SOD 富硒枸杞所含的颗粒个数。

### 3.10 百粒重

一百粒 SOD 富硒枸杞的克数。

## 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
形状	类纺锤型略扁稍皱缩
色泽	果皮鲜红、紫红色或枣红色
滋味、气味	具有枸杞应有的滋味和气味，无异味
不完善粒，%	≤3.0
无使用价值颗粒	不允许有
杂 质	不得检出

### 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/%	≤6.0
蛋白质/%	≥10.0
脂肪/%	≤5.0

总糖（以葡萄糖计）/%		≥24.8
枸杞多糖/（%）		≥3.0
百粒重/（g/100粒）		≥8.6
粒度/（粒/50g）		≤580
硒	总硒（ug/100克）	≥10
	有机硒 %	≥80
超氧化物歧化酶(SOD)/(U/g)		≥65

### 4.3 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）	≤50
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤1.0
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤0.5
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
致病菌（指沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）	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 SN/T 0878 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 二氧化硫按 GB5009.34 规定方法测定。  
7.5 总硒按 GB 5009.93 规定的方法检验。  
7.6 有机硒含量测定按 DBS42/002 规定方法测定。

- 7.7 超氧化物歧化酶（SOD）活性的测定按 GB/T 5009.171-2003 第一法规定的方法测定
- 7.8 枸杞多糖按 GB/T 18672 附录 A 规定的方法测定。
- 7.9 总糖按 GB/T 18672 附录 B 规定的方法测定。
- 7.10 灰分按 GB 5009.4 规定的方法测定。
- 7.11 蛋白质按 GB 5009.5 规定的方法测定。
- 7.12 脂肪按 GB/T 5009.6 规定的方法测定。
- 7.13 总砷按 GB 5009.11 规定的方法检验。
- 7.14 铅按 GB 5009.12 规定的方法检验。
- 7.15 马拉硫磷、对硫磷、敌敌畏、乐果按 GB/T 5009.20 规定的方法检验。
- 7.16 致病菌按 GB 4789.4、GB4789.10 规定的方法检验。

## 8 检验规则

### 8.1 组批

以相同的加工方法加工的同批次、同一产地、相同的栽培条件、同期采收产品为同一抽样批次。

### 8.2 抽样

在每批产品中随机抽取2kg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、二氧化硫。

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12个月。

---