

ICS 67.160.10

X 62

**TB**

# 团体标准

T/ NAIA xx—2021

---

## 雪花枸杞

Snowflake Wolfberry

2021-xx-xx 发布

2021-xx-xx 实施

---

宁夏化学分析测试协会 发布

# 前 言

本文件按照 GB/T 1.1-2020 《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定编写。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利，本文件的起草和发布机构不承担相关责任。

本文件由银川智慧食品安全检验检测中心（有限公司）提出。

宁夏化学分析测试协会归口。

本文件起草单位：银川智慧食品安全检验检测中心（有限公司）、宁夏丝路明珠生物科技有限公司、宁夏化学分析测试协会。

本文件主要起草人：霍宗权、田碧桃、孔坚、谢浩然、马剑辉、张小飞。

本文件于 2021 年 X 月 XX 日首次发布。



# 雪花枸杞

## 1 范围

本文件规定了雪花枸杞的术语和定义、基本要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输和存储。

本文件适用于雪花枸杞的生产加工和质量管理。

## 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 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 5009.11 《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 5009.15 《食品安全国家标准 食品中镉的测定》

GB 5009.123 《食品安全国家标准 食品中铬的测定》

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》

DBS64/001 《食品安全地方标准 枸杞》

GB/T 18672 《枸杞》

GB/T 317 《白砂糖》

GB 2721 《食品安全国家标准 食用盐》

GB/T 19618 《甘草》

GB/T 10782 《蜜饯通则》

GB 14884 《食品安全国家标准 蜜饯》

GB 2760 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》

GB/T 4789.24 《食品卫生微生物学检验 糖果、糕点、蜜饯检验》

GB 29921 《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》

GB 28050 《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》

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 191 《包装储运图示标志》

GB/T 6682 《分析实验室用水规格和试验方法》

### 3 术语和定义

#### 3.1 雪花枸杞

宁夏枸杞添加甘草和青梅原汁，经盐渍、糖渍、干燥等工艺制成的干制品。

#### 3.2 杂质

一切非本品物质。

### 4 技术要求

#### 4.1 原辅料要求

##### 4.1.1 枸杞

应符合 GB/T 18672 标准要求。

#### 4.1.2 甘草

应符合 GB/T 19618 标准要求。

#### 4.1.3 白砂糖

应符合 GB/T 317 标准要求。

#### 4.1.4 食用盐

应符合 GB 2721 标准要求。

### 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
外观	类纺锤形略扁稍皱缩、表面有白色糖霜
色泽	具有产品应有的色泽
滋味、气味	具有枸杞应有的滋味、气味，无异味
杂质	不得检出

### 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, g/100g	$\leq 35$
灰分, g/100g	$\leq 6$
蛋白质, g/100g	$\geq 10$
脂肪, g/100g	$\leq 5$
氯化钠, g/100g	$\leq 8$

枸杞多糖, g/100g	$\geq 3$
总糖 (以葡萄糖计), g/100g	$\leq 70$

#### 4.4 农药残留指标

农药残留指标应符合表 3 的规定。

表 3 农药残留指标

项目	指标
啶虫脒, mg/kg	$\leq 2.0$
吡虫啉, mg/kg	$\leq 1.0$
哒螨灵, mg/kg	$\leq 0.5$
苯醚甲环唑, mg/kg	$\leq 0.1$
毒死蜱, mg/kg	$\leq 0.1$
多菌灵, mg/kg	$\leq 1.0$
氯氰菊酯, mg/kg	$\leq 2.0$
氯氟氰菊酯, mg/kg	$\leq 0.2$
氰戊菊酯, mg/kg	$\leq 0.2$
克百威, mg/kg	$\leq 0.02$

#### 4.5 污染物指标

污染物的限量符合 GB 2762 的规定。

#### 4.6 微生物指标

微生物限量应符合 GB 14884 的规定。

致病菌的限量符合 GB 29921 的规定。

#### 4.7 净含量

应符合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》的规定。

#### 4.8 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 及卫生部关于食品添加剂公告的规定。

#### 4.9 生产加工过程卫生要求

雪花枸杞的生产加工过程及加工条件应符合 GB 14881 的规定。

### 5 检验方法

#### 5.1 感官检验

在自然光下，按照本文件感官指标观察色泽和状态、闻其气味、品尝滋味。

#### 5.2 理化检验

##### 5.2.1 水分

按照 GB 5009.3 中减压干燥法或蒸馏法执行。

##### 5.2.2 灰分

按照 GB 5009.4 的规定执行。

##### 5.2.3 蛋白质

按照 GB 5009.5 的规定执行。

##### 5.2.4 脂肪

按照 GB 5009.6 的规定执行。

##### 5.2.5 氯化钠

按照 GB/T 10782 的规定执行。

##### 5.2.6 枸杞多糖

按照 GB/T 18672 的规定执行。

##### 5.2.7 总糖

按照 GB/T 10782 的规定执行。

#### 5.3 污染物检验

### 5.3.1 砷

按照 GB 5009.11 或其他可使用的规定方法执行。

### 5.3.2 铅

按照 GB 5009.12 执行或其他可使用的规定方法执行。

### 5.3.3 镉

按照 GB 5009.15 执行或其他可使用的规定方法执行。

### 5.3.4 铬

按照 GB 5009.123 执行或其他可使用的规定方法执行。

### 5.3.5 二氧化硫残留量

按照 GB 5009.34 的规定执行。

## 5.4 农药残留

按照 GB 23200.10 或 GB 23200.11 的规定执行。

## 5.5 微生物检验

按照 GB/T 4789.24 的规定执行。

## 6 检验规则

### 6.1 组批

同一批投料、同一批生产、同一品种、同一质量等级、同一规格的产品为一批。

### 6.2 抽样

同一批产品的抽样数量不少于 500g，同时将 1/3 封存，作为留样。微生物抽样根据检测项目的要求进行抽样。

### 6.3 检验分类

#### 6.3.1 出厂检验

每批产品出厂前，应按标准进行检验，合格后方可出厂。检验的项目为净含量、感官、水分、菌落总数、大肠菌群。

### 6.3.2 型式检验

正常情况下每年进行两次，但有下列情况之一应随时进行检验：

- 1) 新产品投产或产品转厂生产的定型鉴定。
- 2) 原材料、生产工艺等有较大改变，可能影响产品的质量时。
- 3) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时。
- 4) 国家质量监督部门提出检验的要求时。

### 6.3.3 判定规则

型式检验若有一项不符合本文件，该批产品判定为不合格，不得复检。出厂检验如有不合格项时，则应对同批产品进行双倍抽检，对不合格项目进行复检，以复检结果为准。

## 7 标示、包装、运输和存储

### 7.1 标示

标示应符合 GB 7718 和 GB 28050 的相关规定。

### 7.2 包装

包装袋应清洁、干燥，封口应严密，并符合食品包装材料的卫生要求。

产品净含量的定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局（2005）第 75 号的规定。

### 7.3 运输和存储

#### 7.3.1 运输

运输工具应符合卫生标准，运输过程中要采取防尘、防腐、防雨等措施，严禁与有毒有害有异味的物品混运。

#### 7.3.2 存储

应存储在干燥、通风的仓库中，有防止霉变和生虫的措施。严禁与有毒有害有异味的

物品混合存储。