

ICS 65.020

B 20

团体标准

T/AFFI XXX-2023

红枣全链条质量控制检测指标体系

20XX-XX-XX 发布

20XX-XX-XX 实施

阿拉尔果业行业联合会 发布

目 录

前言 1

1 范围 2

2 规范性引用文件 2

3 术语和定义 3

4 要求 3

5 检验方法 5

6 标识、包装、运输、贮存 8

前 言

本标准按照 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》给出的规则起草。

本文件由新疆兵团第一师阿拉尔市果业行业联合协会提出。

本文件由新疆兵团第一师阿拉尔市果业行业联合协会归口。

本标准主要起草单位：新疆大学、新疆维吾尔自治区产品质量监督检验研究院、新疆维吾尔自治区标准化研究院、阿拉尔果业行业联合协会、红有软件股份有限公司、新疆艾旗斯德检测科技有限公司、新疆御农果业有限责任公司、新疆瑞合食品有限公司、新疆果业集团有限公司。

本标准主要起草人：陈晨、孙蕾、郭鑫、左恩光、吕小毅、文红梅、王霞、宋敏、傅志娟、刘清、吴海军、何军、郭姝含、李运干、李玉路、张豫、张世雄、乔瀛杰

本文件实施应用中的疑问，请咨询新疆维吾尔自治区产品质量监督检验研究院（乌鲁木齐市河北东路 188 号）。

新疆维吾尔自治区产品质量监督检验研究院：

联系电话：0991-3191180；邮编：830011

本文件为首次发布。

红枣全链条质量控制检测指标体系

1 范围

本标准要求用于新疆地区红枣。

本标准规定了红枣全链条质量控制检测指标体系。

本文件适用于本地区红枣原料验收、成品检验全链条质量控制检测指标体系。

2 规范性引用文件

本文件中引用的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 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定

GB 5009.97 食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定

GB 5009.247 食品安全国家标准 食品中纽甜的测定

GB 5009.263 食品安全国家标准 食品中阿斯巴甜和阿力甜的测定

GB 22255 食品安全国家标准 食品中三氯蔗糖（蔗糖素）的测定

GB 23200.8 食品安全国家标准 水果和蔬菜中 500 种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法

GB 23200.13 食品安全国家标准 茶叶中 448 种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-质谱法

GB 23200.39 食品安全国家标准 食品中噻虫嗪及其代谢物噻虫胺残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法

GB 23200.47 食品安全国家标准 食品中四螨嗪残留量的测定 气相色谱-质谱法

GB 23200.110 食品安全国家标准 植物源性食品中氯吡脞残留量的测定 液相色谱-质谱联用法

GB 23200.113 食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法

GB 23200.116 食品安全国家标准 植物源性食品中 90 种有机磷类农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱法

GB 23200.121 食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法

GB/T 5009.19 食品中六六六、滴滴涕残留量的测定

GB/T 5009.103 植物性食品中甲胺磷和乙酰甲胺磷农药残留量的测定

GB/T 5009.144 植物性食品中甲基异柳磷残留量的测定

- GB/T 5009.145 植物性食品中有机磷和氨基甲酸酯类农药多种残留的测定
- GB/T 5009.146 植物性食品中有机氯和拟除虫菊酯类农药多种残留量的测定
- GB/T 5835 干制红枣
- GB/T 14553 粮食、水果和蔬菜中有机磷农药测定的气相色谱法
- GB/T 20769 水果和蔬菜中 450 种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
- GB/T 23379 水果、蔬菜及茶叶中吡虫啉残留的测定 高效液相色谱法
- GB/T 23584 水果、蔬菜中啉虫脒残留量的测定液相色谱-串联质谱法
- NY/T 761 蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定
- NY/T 1379 蔬菜中 334 种农药多残留的测定 气相色谱质谱法和液相色谱质谱法
- NY/T 1453 蔬菜及水果中多菌灵等 16 种农药残留测定 液相色谱-质谱-质谱联用法
- SN/T 1743 食品中诱惑红、酸性红、亮蓝、日落黄的含量检测 高效液相色谱法
- SN/T 1982 进出口食品中氟虫腈残留量检测方法 气相色谱-质谱法
- SN/T 2233 进出口食品中甲氰菊酯残留量检测方法
- SN/T 2234 进出口食品中丙溴磷残留量检测方法 气相色谱法和气相色谱-质谱法
- SN/T 2324 进出口食品中抑草磷、毒死蜱、甲基毒死蜱等 33 种有机磷农药残留量的检测方法
- SN/T 4257 出口食品中抗倒酯、脱叶磷、坐果安、赤霉素农药残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法
- SN/T 4591 出口水果蔬菜中脱落酸等 60 种农药残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法
- T/AFFI 011 水果制品中赤霉素和氯吡脒残留量的测定液相色谱-串联质谱法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 干制红枣 dried jujube

用充分成熟的鲜枣，经晾干、晒干或烘烤干制而成，果皮红色至紫红色。

3.2 霉变果 mildewed fruit

果实受微生物侵害，果肉部分变色变质，或果皮表面留有明显发霉危害痕迹的果实。

3.3 杂质 impurity

包括混入红枣中的枣枝、叶、微量泥沙、灰尘等一般杂质，以及各种有毒、有害及其他有碍食品卫生安全的有害杂质，如玻璃碎片、瓷片、沥青、水泥块、煤屑、毛发、昆虫尸体、塑料、其他有害杂质等。

3.4 植物生长调节剂 plant growth regulators

人工合成的（或从微生物中提取的天然的），具有和天然植物激素相似生长发育调节作用的有机化合物。本标准中主要指赤霉素（GA3）和氯吡脒（Forchlorfenuron）。

4 要求

红枣全链条质量控制检测指标体系按表 1 执行。

表 1 红枣全链条质量控制检测指标体系

检 验 项 目		单 位	技术要求	监测环节
品质指标	损伤和缺陷	/	无霉变果	原料验收 成品检测
	品质	%	杂质不超过 0.5	成品检验
	含水率	%	≤25	
污染物限量	铅	mg/kg	≤1.0	原料验收 成品检测
添加剂	二氧化硫残留量	g/kg	≤0.1	成品检验
	纽甜	g/kg	≤0.1	
	阿斯巴甜	g/kg	≤2	
	三氯蔗糖	g/kg	≤0.15	
超范围添加	山梨酸	g/kg	不得使用	成品检验
	糖精钠	g/kg	不得使用	
	苯甲酸	g/kg	不得使用	
	诱惑红及其铝色淀	g/kg	不得使用	
	甜蜜素	g/kg	不得使用	
	赤藓红 B	g/kg	不得使用	
微生物限量	霉菌	CFU/g	≤50	成品检验
农药残留	丁硫克百威	mg/kg	≤0.01	原料验收
	毒虫畏	mg/kg	≤0.01	
	甲拌磷	mg/kg	≤0.01	
	甲基异柳磷	mg/kg	≤0.01	
	甲氧滴滴涕	mg/kg	≤0.01	
	乐果	mg/kg	≤0.01	
	硫丹	mg/kg	≤0.05	
	三氯杀螨醇	mg/kg	≤0.01	
	杀扑磷	mg/kg	≤0.05	
	特乐酚	mg/kg	≤0.01	
	乙酰甲胺磷	mg/kg	≤0.02	
	氟虫腈	mg/kg	≤0.02	鲜果检验
	氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯	mg/kg	≤0.2	
	氧乐果	mg/kg	≤0.02	
	吡虫啉	mg/kg	≤5	

	啉虫脒	mg/kg	≤2	
	甲氰菊酯	mg/kg	≤5	
	氯氰菊酯	mg/kg	≤2	
	噻虫嗪	mg/kg	≤1	
	多菌灵	mg/kg	≤0.5	
	吡唑醚菌酯	mg/kg	≤1	
	氯吡脒	mg/kg	不得检出	原料验收 成品检验
	赤霉素	mg/kg	≤0.2	
	丙溴磷	mg/kg	不得检出	
	毒死蜱	mg/kg	不得检出	
	氯氟氰菊酯	mg/kg	不得检出	
	二甲戊灵	mg/kg	不得检出	

5 检验方法

5.1 损伤和缺陷、品质和含水率检验方法

按照 GB/T 5835 执行。

5.2 铅检验方法

按照 GB 5009.12、胶体金快速检测法执行。

5.3 二氧化硫残留量检验方法

按照 GB 5009.34、快速检测法执行。

5.4 纽甜检验方法

按照 GB 5009.247 执行。

5.5 阿斯巴甜检验方法

按照 GB 5009.263、快速检测法执行。

5.6 三氯蔗糖检验方法

按照 GB 22255 执行。

5.7 苯甲酸、山梨酸、糖精钠检验方法

按照 GB 5009.28、快速检测法执行。

5.8 诱惑红及其铝色淀检验方法

按照 SN/T 1743 执行。

5.9 甜蜜素检验方法

按照 GB 5009.97、快速检测法执行。

5.10 赤藓红 B 检验方法

按照快速检测方法执行。

5.11 霉菌检验方法

按照 GB 4789.15 执行。

5.12 丁硫克百威检验方法

按照 GB 23200.13、快速检测法执行。

5.13 毒虫畏检验方法

按照 SN/T 2324 执行。

5.14 甲拌磷检验方法

按照 GB 23200.113、GB 23200.116、快速检测法执行。

5.15 甲基异柳磷检验方法

按照 GB 23200.113、GB 23200.116、GB/T 5009.144、快速检测法执行。

5.16 甲氧滴滴涕检验方法

按照 GB/T 20769 执行。

5.17 乐果检验方法

按照 GB 23200.113、GB 23200.116、GB/T 5009.145、GB/T 20769、NY/T 761、快速检测方法执行。

5.18 硫丹检验方法

按照 GB/T 5009.19 执行。

5.19 三氯杀螨醇检验方法

按照 GB 23200.113、NY/T 761、快速检测法执行。

5.20 杀扑磷检验方法

按照 GB 23200.8、GB 23200.113、GB 23200.116、GB/T 14553、NY/T 761 执行。

5.21 特乐酚检验方法

按照 SN/T 4591 执行。

5.22 乙酰甲胺磷检验方法

按照 GB 23200.113、GB 23200.116、GB/T 5009.103、GB/T 5009.145、NY/T 761、快速检测方法执行。

5.23 氟虫腈检验方法

按照 GB 23200.121、SN/T 1982 执行。

5.24 氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯检验方法

按照 GB 23200.8、GB 23200.113、GB 23200.121、NY/T 761 执行。

5.25 氧乐果检验方法

按照 GB 23200.113、GB 23200.121、NY/T 761、NY/T 1379、快速检测法执行。

5.26 吡虫啉检验方法

按照 GB 23200.121、GB/T 20769、GB/T 23379、胶体金快速检测法执行。

5.27 啶虫脒检验方法

按照 GB 23200.121、GB/T 20769、GB/T 23584、胶体金快速检测法执行。

5.28 甲氰菊酯检验方法

按照 GB 23200.8、GB 23200.113、GB 23200.121、NY/T 761、SN/T 2233、胶体金快速检测法执行。

5.29 氯氰菊酯检验方法

按照 GB 23200.8、GB 23200.113、GB/T 5009.146、NY/T 761、胶体金快速检测法执行。

5.30 噻虫嗪检验方法

按照 GB 23200.8、GB 23200.39、GB 23200.121、GB/T 20769、胶体金快速检测法执行。

5.31 多菌灵检验方法

按照 GB 23200.121、GB/T 20769、NY/T 1453 执行。

5.32 吡唑醚菌酯检验方法

按照 GB 23200.8、GB/T 20769、胶体金快速检测法执行。

5.33 氯吡脒检验方法

按照 GB 23200.110、GB 23200.121 执行。

5.34 赤霉素检验方法

按照 SN/T 4257、T/AFFI 011 执行。

5.35 丙溴磷检验方法

按照 GB 23200.8、GB 23200.113、GB 23200.116、GB 23200.121、NY/T 761、SN/T 2234、胶体金快速检测法执行。

5.36 毒死蜱检验方法

按照 GB 23200.121、NY/T 761、胶体金快速检测法执行。

5.37 氯氟氰菊酯检验方法

按照 GB 23200.47、胶体金快速检测法执行。

5.38 二甲戊灵检验方法

按照 GB 23200.8、GB 23200.113、GB 23200.121、NY/T 1379、胶体金快速检测法执行。

6 标识、包装、运输、贮存

6.1 标识

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 等标准的规定。

6.2 包装

包装应符合相关国家标准和行业标准的规定。产品外包装应严密、无破损。包装箱应牢固、完整、整洁、无破损，且外表整洁。

6.3 贮存

产品应远离热源常温保存，不得露天堆放。仓库应避光、通风良好、保持清洁、干燥。仓库内堆放成品应离墙离地，离地 15cm 以上，离墙 50cm 以上。贮存场所防潮、防重压、防虫、防鼠，产品不得与有毒化学物品和有害、有污染的物质存放在一起。贮存过程中产品应保持标签完整。

6.4 运输

运输工具必须清洁、无污染、无异味，保持干燥。产品不得与有毒、有害、有异味物品混装、混运。运输产品时应防雨、防潮、防晒。搬运中必须轻拿轻放，保护包装和产品。包装运输标志应符合 GB/T 191 规定。

团体标准《红枣全链条质量控制检测指标体系》编制说明

标准名称	红枣全链条质量控制检测指标体系	标准主要起草人	陈晨、孙蕾、郭鑫、左恩光、吕小毅、文红梅、王霞、宋敏、傅志娟、刘清、吴海军、何军、郭姝含、李运干、李玉路、张豫、张世雄、乔瀛杰
工作概况： 本团体标准的制定目的是针对本地区红枣原料验收、成品检验全链条，系统的制定出适用于本地区红枣的质量控制检测指标体系。 主要工作过程：本标准的起根据 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》及《中华人民共和国食品安全法》的要求，经过产品质量验证，验证报告符合要求，上报受理后备案。			
标准主要内容的确定依据： 主要技术指标设置：品质指标按照 GB/T 5835 制定，添加剂限量按照 GB 2760 制定，污染物限量按照 GB 2762 制定，致病菌限量按照 GB 29921 制定，农药残留限量按照 GB 2763 及国家有关规定和公告制定。			
检验依据： 损伤和缺陷、品质和含水率：按照 GB/T 5835 执行。 铅：按照 GB 5009.12、胶体金快速检测法执行。 二氧化硫残留量：按照 GB 5009.34、快速检测法执行。 纽甜：按照 GB 5009.247 执行。 阿斯巴甜：按照 GB 5009.263、快速检测法执行。 三氯蔗糖：按照 GB 22255 执行。 苯甲酸、山梨酸、糖精钠：按照 GB 5009.28、快速检测法执行。 诱惑红及其铝色淀：按照 SN/T 1743 执行。 甜蜜素：按照 GB 5009.97、快速检测法执行。 赤藓红 B：按照快速检测方法执行。 金黄色葡萄球菌：按照 GB 4789.10、胶体金快速检测法执行。 沙门氏菌：按照 GB 4789.4、胶体金快速检测法执行。 丁硫克百威：按照 GB 23200.13、快速检测法执行。 毒虫畏：按照 SN/T 2324 执行。 甲拌磷：按照 GB 23200.113、GB 23200.116、快速检测法执行。 甲基异柳磷：按照 GB 23200.113、GB 23200.116、GB/T 5009.144、快速检测法执行。 甲氧滴滴涕：按照 GB/T 20769 执行。 乐果：按照 GB 23200.113、GB 23200.116、GB/T 5009.145、GB/T 20769、NY/T 761、快速检测法执行。 硫丹：按照 GB/T 5009.19 执行。 三氯杀螨醇：按照 GB 23200.113、NY/T 761、快速检测法执行。 杀扑磷：按照 GB 23200.8、GB 23200.113、GB 23200.116、GB/T 14553、NY/T 761 执行。 特乐酚：按照 SN/T 4591 执行。 乙酰甲胺磷：按照 GB 23200.113、GB 23200.116、GB/T 5009.103、GB/T 5009.145、NY/T 761、快速检测法执行。			

多菌灵：按照 GB 23200.121、GB/T 20769、NY/T 1453 执行。 氟虫腈：按照 GB 23200.121、SN/T 1982 执行。 氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯：按照 GB 23200.8、GB 23200.113、GB 23200.121、NY/T 761 执行。 氧乐果：按照 GB 23200.113、GB 23200.121、NY/T 761、NY/T 1379、快速检测法执行。 氯吡脲：按照 GB 23200.110、GB 23200.121 执行。 赤霉素：按照 SN/T 4257、T/AFFI 011 执行。 吡虫啉：按照 GB 23200.121、GB/T 20769、GB/T 23379、胶体金快速检测法执行。 丙溴磷：按照 GB 23200.8、GB 23200.113、GB 23200.116、GB 23200.121、NY/T 761、SN/T 2234、胶体金快速检测法执行。 啉虫脒：按照 GB 23200.121、GB/T 20769、GB/T 23584、胶体金快速检测法执行。 毒死蜱：按照 GB 23200.121、NY/T 761、胶体金快速检测法执行。 甲氰菊酯：按照 GB 23200.8、GB 23200.113、GB 23200.121、NY/T 761、SN/T 2233、胶体金快速检测法执行。 氯氟氰菊酯：按照 GB 23200.47、胶体金快速检测法执行。 氯氰菊酯：按照 GB 23200.8、GB 23200.113、GB/T 5009.146、NY/T 761、胶体金快速检测法执行。 噻虫嗪：按照 GB 23200.8、GB 23200.39、GB 23200.121、GB/T 20769、胶体金快速检测法执行。 多菌灵：按照 GB 23200.121、GB/T 20769、NY/T 1453、胶体金快速检测法执行。 吡唑醚菌酯：按照 GB 23200.8、GB/T 20769、胶体金快速检测法执行。 二甲戊灵：按照 GB 23200.8、GB 23200.113、GB 23200.121、NY/T 1379、胶体金快速检测法执行。
与有关法律、法规和强制性标准的关系 符合《中华人民共和国食品安全法》 GB 2760-2014 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准 GB 2762-2017 食品安全国家标准 食品中污染物限量 GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量 GB 29921-2021 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
备案前的公示（征求意见）及意见采纳情况说明： 此行业标准经过“全国团体标准信息平台管理系统”在 2023 年 5 月 12 日—6 月 12 日网上征求意见，未收到任何意见。