

T/JSSJ

团 体 标 准

T/JSSJ 001-2025

白杨大果沙棘

Bai yang sea-buckthorn

2025-05-21 发布

2025-05-28 实施

新疆生产建设兵团第九师沙棘协会 发 布

目 次

前 言 1

1 范围 2

2 规范性引用文件 2

3 术语和定义 2

4 要求 2

 4.1 感官要求 2

 4.2 理化指标 3

 4.3 污染物限量 3

 4.4 农药残留限量 3

5 实验方法 3

 5.1 感官指标 3

 5.2 理化指标 4

6 检验规则 5

 6.1 检验批次 5

 6.2 抽样 5

 6.3 交收检验 5

 6.4 判定规则 5

7 标志、包装、运输、贮存 5

 7.1 标志 5

 7.2 包装 5

 7.3 运输 6

 7.4 贮存 6

前 言

本文件按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第一部分：标准化文件的结构和起草规则》的规则起草。

本文件由新疆生产建设兵团第九师沙棘协会提出并归口。

本文件起草单位：新疆生产建设兵团第九师沙棘协会。

本文件主要起草人：王建江、李培先、张强强、陈强、马冬梅、宋乐、秦文胜、王伟、谭爱花、郭文。

白杨大果沙棘

1 范围

本文件规定了白杨大果沙棘的要求、实验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于白杨市境内培育、种植、采收的白杨大果沙棘鲜果。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本使用于本文件；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 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.82 食品安全国家标准 食品中维生素 A、D、E 的测定
- GB 5009.83 食品安全国家标准 食品中胡萝卜素的测定
- GB 5009.86 食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定
- GB 5009.124 食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定
- GB 5009.268 食品安全国家标准 食品中多元素的测定
- GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 23234 中国沙棘果实质量等级
- SN/T 4592 出口食品中总黄酮的测定

3 术语和定义

GB/T 23234 界定的术语和定义适用于本文件。

4 要求

4.1 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
外观	外观为黄色、橘黄色或橘红色，有光泽，无褐斑，果大，形状为圆形或长圆柱形。
滋味和口感	滋味酸甜，具有沙棘特有的口感和滋味，无异味。
组织质地	果肉富有弹性，无破损，无腐烂，具有可采收成熟度或食用成熟度。

4.2 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	单位	指标
果实大小（百果重）	g	>40.0
病虫害率	%	无
伤残果率	%	<15.0
杂质含量	%	<3.0
可溶性固形物	%	≥15.0
总酸	g/100g	≥0.8
维生素 C	mg/100g	≥300
维生素 E	mg/100g	≥1.0
β-胡萝卜素	mg/100g	≥1.5
总氨基酸	mg/100g	≥600
总黄酮	mg/100g	≥120
含油率	%	≥5
镉（以 Sr 计）	mg/100g	≥0.1

4.3 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.4 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

5 实验方法

5.1 感官指标

取适量样品于洁净白色瓷盘中，在自然光线下通过目测、鼻嗅、口尝检验。

5.2 理化指标

5.2.1 果实大小（百果重）

随机抽取 100 粒沙棘果实，使用精度为 0.1g 的天平进行测定。重复三次，取平均值。

5.2.2 病虫果率、伤残果率

随机抽取 100 粒果实，放在白盘中，在自然光下检查病虫果、伤残果的个数，重复 3 次，取平均值，计算病虫果、伤残果的百分率。

5.2.3 杂质含量

随机抽取 1kg 沙棘果实，筛出杂质后，使用精度为 0.1g 的天平测定杂质重量 m ，重复 3 次。按公式（1）计算杂质含量，结果以百分数（%）表示。

$$n = \frac{m}{1000} \times 100\% \dots\dots\dots \text{公式（1）}$$

式中：

n ——杂质含量（%）；

m ——杂质重量，克（g）

5.2.4 可溶性固形物

从检验样本中随机取出具有代表性的果实 30 粒，用取汁器挤出果汁，滴于折光仪载样板上，读数并记录。计算全部抽样果实可溶性固形物的平均含量。

5.2.5 总酸含量

按 GB 12456 的规定进行。

5.2.6 维生素C

按 GB 5009.86 的规定进行。

5.2.7 维生素E

按 GB 5009.83 的规定进行。

5.2.8 β -胡萝卜素

按 GB 5009.83 的规定进行。

5.2.9 氨基酸

按 GB 5009.124 的规定进行。

5.2.10 总黄酮

按 SN/T 4592 的规定进行。

5.2.11 含油率

按 GB5009.6 的规定进行。

5.2.12 镉

按 GB 5009.268 的规定进行。

6 检验规则

6.1 检验批次

在同一等级、一次销售的沙棘果实为一个检验批次。

6.2 抽样

6.2.1 抽样方法

在一个检验批次的不同部位随机进行抽样，抽取的样品应具有代表性。

6.2.2 抽样数量

1 件~50 件内的按实际重量的 3%-5%随机抽样；50 件~100 件的抽样 4 件；超过 100 件的，每增加 100 件，增抽 1%。分散零担果实可在装果容器的上、中、下部位随机抽取，样品数量不少于 3000 粒果实。

6.3 交收检验

每批产品交收前，生产者应进行交收检验，交收检验内容包括感官要求、百果重、净含量、标志和包装，检验合格后并附合格证方可交收。

6.4 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。污染物限量、农药残留限量项目不合格不得复验。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

同一批果实，其包装标志应统一。标志内容应包括品名、等级、净重、产地、包装者、包装时间、保质期等。

7.2 包装

包装容器应坚实、牢固、干燥、洁净、无异味。同一批果实应采用相同质地的包装容器，且规格统一。

7.3 运输

果实待运时，应批次分明，堆码整齐，环境整洁，通风良好。在运输过程中应轻拿轻放，不得与有害物质混运。长途运输应防止烈日暴晒和雨淋。

7.4 贮存

贮存场所应洁净卫生。不得与有害物品混贮。贮存温度应在 0℃ 以下。
