

团 体 标 准

T/NGA 002-2025
T/ZNGQXH 011-2025

速冻枸杞芽菜

2025-09-17 发布

2025-09-17 实施

宁夏枸杞协会
中宁枸杞产业协会 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》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由宁夏农林科学院枸杞科学研究所提出。

本文件由宁夏枸杞协会归口。

本文件起草单位：宁夏农林科学院枸杞科学研究所、宁夏绿色世纪农业科技发展有限公司、宁夏农产品质量标准与检测技术研究所、宁夏枸杞产业发展中心、中宁县枸杞产业发展服务中心、宁夏杞鑫种业有限公司、宁夏正杞红枸杞产业发展有限公司、宁夏银川市贺兰县洪广镇农业综合服务中心、银川市林业（园林）技术推广站。

本文件主要起草人：闫亚美、米佳、禄璐、段淋渊、张淦淘、金波、魏佳仪、张波、李晓莺、王宁、苟春林、何军、何昕孺、戴国礼、尹跃、张曦燕、安巍、赵健、石志刚、唐建宁、祁伟、包晓燕、朱金忠、董新明、高雪、朱艳、徐波。

速冻枸杞芽菜

1 范围

本文件规定了速冻枸杞芽菜的术语和定义、质量要求、生产加工过程的要求、试验方法、检验规则、标识、包装、运输和贮存等要求。

本文件适用于以新鲜的枸杞芽为原料，经清洗、漂烫、冷却、漂洗、沥干、内包装、速冻等工序加工制成的产品。

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适用于本文件；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/T 191 包装储运图示标志
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- 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 21302 包装用复合膜、袋通则
- GB/T 24616 冷藏、冷冻食品物流包装、标志、运输和储存
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- 国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 质量要求

4.1 原料要求

4.1.1 枸杞植株顶端嫩芽，长6 cm~10 cm，无黄叶、无腐烂、无病虫害。

4.1.2 生产加工用水应符合GB 5749的规定。

4.2 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项目	指标
----	----

表 1 （续）

项目	指 标
色泽	鲜绿色，色泽基本一致
形态	具有本品应有的形态，质地良好，无正常视力可见外来异物
气味和滋味	解冻后具有本产品应有的气味和滋味、无异味

4.3 食品安全指标

4.3.1 污染物限量

应符合 GB 2762 中“蔬菜制品”的规定。

4.3.2 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 中“叶菜类蔬菜”的规定。

4.3.3 微生物限量

应符合表2的规定。

表 2 微生物限量

项目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
沙门氏菌 (/25g)	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌 (CFU/g)	5	1	100	1000
注：n 为同一批次产品应采集的样品件数，c 为最大可允许超出 m 值的样品数，m 为微生物指标可接受水平限量值，M 为微生物指标的最高安全限量值。				

4.4 食品添加剂

4.4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.4.2 食品添加剂的使用范围和使用量应符合 GB 2760 的规定。

5 生产加工过程的要求

5.1 生产加工过程

原料→清洗→烫漂→冷却→漂洗→沥干→内包装→速冻→冻藏。

5.2 生产加工过程要求

5.2.1 原料

将枸杞芽送入倾斜式圆筒叶菜筛选去杂机旋转，剔除泥沙和其它杂物。

5.2.2 清洗

用自来水清洗枸杞芽，除去表面灰尘，清洗用水应符合GB 5749的规定，设备和用具应符合GB 4806.7和GB 4806.9的规定。

5.2.3 漂烫

清洗完的枸杞芽通过输送带送入漂烫机漂烫，水温94℃~100℃，时间110 s~130 s。

5.2.4 冷却

漂烫的枸杞芽立即用 10℃~20℃的流动水冷却 4 min~5 min。

5.2.5 漂洗

冷却后用10℃~20℃水漂洗4~5次，每次30 min。

5.2.6 沥干

采用沥水设备沥干枸杞芽菜表面水分。

5.2.7 内包装

采用真空包装设备进行包装，包装材料应符合GB 4806.1和GB/T 21302的规定。

5.2.8 速冻

包装好的枸杞芽菜立即冷冻至-18℃以下。

5.2.9 冻藏

速冻后的枸杞芽菜置于-18℃下冻藏。

5.3 卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 试验方法

6.1 感官指标

称取混合后样品 500 g于白瓷盘内，用目测、嗅闻、品尝方法进行检验。

6.2 污染物

按GB 2762 的规定执行。

6.3 农药最大残留

按GB 2763 的规定执行。

6.4 微生物

6.4.1 沙门氏菌按 GB 4789.4 的规定执行。

6.4.2 金黄色葡萄球菌按 GB 4789.10 的规定执行。

7 检验规则

7.1 组批

在同一生产周期内，由同一批原料生产的产品为一批。

7.2 抽样

在同批产品中随机抽取样品1%，每批抽取样品量不少于6个最小独立包装（总量不少于500g），所抽样品量应满足检验、留样需要。

7.3 检验分类

7.3.1 出厂检验

出厂检验项目包括：感官指标、净含量。每批产品须经检验合格后方可出厂。

7.3.2 型式检验

型式检验每6个月进行一次，在有下列情况之一时亦应随时进行：

- a) 新产品投产前；
- b) 原料、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- d) 停产6个月以上再恢复生产时；
- e) 监管部门提出要求时。

T/NGA 002-2025

T/ZNGQXH 011-2025

7.4 判定规则

产品检验结果全部符合本文件要求时，判定该批产品合格；检验如有不合格项，则应在同批产品中加倍抽样，对不合格项目进行复检，以复检结果为准。微生物指标不合格时不得复检。

8 标识、包装、运输、贮存

8.1 标识

预包装产品的标签应符合GB 7718和GB 28050的规定，包装储运图示应符合GB/T 191的规定。

8.2 包装

8.2.1 包装材料应符合 GB 4806.1 和 GB/T 21302 的规定。

8.2.2 包装定量误差需符合国家市场监督管理总局令第 70 号。

8.3 运输、贮存

应符合GB/T 24616的规定。
