ICS 67.080.10
X24

# 团　体　标　准

T/GVEAIA 010.2-2019

全国团体标准信息平台

# 药食同源果桑标准

# 第 2 部分：蜂蜜桑葚干质量标准

Medicinal food homologous Fruit mulberry standard ——

Part 2:Honey Mulberry dry quality standard

全国团体标准信息平台

2019-05-16 发布　　2019-06-01 实施

中关村绿谷生态农业产业联盟　发 布

全国团体标准信息平台

全国团体标准信息平台

# 目 次

前 言 III
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 1
3.1 药食同源 1
3.2 桑果 2
3.3 蜂蜜桑葚干 2
3.4 桑果的功能性暨药性 2
4 总则 2
5 蜂蜜桑葚干成分表 3
6 质量要求 3
6.1 质量指标 3
6.2 安全要求 3
6.3 加工过程质量控制 4
7 检验方法 4
7.1 扦样 分样 4
7.2 检验的一般规则 4
7.3 产品的组批 4
7.4 出厂检验 4
8 标签标识 5
8.1 产品概述 5
8.2 法规规定 5
8.3 安全规定 5
9 包装、储存和运输 5
9.1 包装 5
9.2 储存 5
9.3 运输 5

全国团体标准信息平台

10 生产档案 5
11 评价认证规则 5
11.1 评价认证平台 5
11.2 申报资格 5
12 认证程序 5
12.1 申请 6
12.2 初审核查 6
12.3 开户 6
12.4 溯源大数据采集与档案管理 6
12.5 评价认证及溯源服务 6
12.6 评价认证标识 6
附录 A（资料性附录） 药食同源蜂蜜桑葚干生产技术档案 8

全国团体标准信息平台

全国团体标准信息平台

# 前　言

本标准按照 GB/T 1.1－2009《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

《药食同源 果桑》分为三个部分：

——第 1 部分：果桑栽培技术规程

——第 2 部分：蜂蜜桑葚干质量标准

——第 3 部分：桑叶粉质量标准

本部分为《药食同源 果桑》第 2 部分。

本部分由北京炎黄医养科技有限公司提出。

本标准由中关村绿谷生态农业产业联盟归口。

本部分起草单位：中关村绿谷生态农业产业联盟、北京农产品中央批发市场有限责任公司、重庆坤承农业科技有限公司、北京炎黄医养科技有限公司、北京中农普惠科技有限公司。

本规范主要起草人：朱琳、侯照东、杨繁星、袁凤春、杨传海、白雪。

本部分附录 A 为资料性附录。

本标准为首次发布。

全国团体标准信息平台

全国团体标准信息平台

全国团体标准信息平台

全国团体标准信息平台

# 药食同源 果桑
# 第 2 部分：蜂蜜桑葚干质量标准

## 1 范围

本标准规定蜂蜜桑葚干质量标准以及生产加工过程中的卫生要求和实验方法。

本标准适用于白砂糖、蜂蜜、桑葚等为主原料，经原料验收、配料、加工、称重、包装等工艺生产而成的蜜饯食品。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，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 317 白砂糖

GB 2762 污染物限量

GB 2760 真菌限量

GB 29921 致病菌限量

GB 2760 食品添加剂的使用

GB 2763 农药残留的限量

GB 14963-2011 蜂蜜

GB 14884-2016 食品安全国家标准 蜜饯

GB 4789.2-2016 食品微生物菌落总数的测定

GB 4789.3-2016 食品微生物学检验大肠菌群计数

GB 4789.15-2016 食品微生物学检验霉菌和酵母计数

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本规程。

### 3.1 药食同源

“药食同源”是指药物和食物来源相同。中医理论认为许多食物既是食物也是药物，食物和药物一样能够防治疾病。在原始社会中，人们在寻找食物的过程中发现了各种食物和药物的性味和功效，

认识到许多食物可以药用，许多药物也可以食用，两者之间很难严格区分。这就是药食同源理论的基础，也是食物疗法的基础。中国千年来的生活体验，经历了《神农本草经》，《食疗本草》甚至《本草纲目》等，已经将食物及医药溶成一体，演化出“药食同源”膳食养生文化，也是当今社会所提倡以食疗的方式“治未病”。

全国团体标准信息平台

### 3.2 桑果

果桑的果实桑椹，又叫糖椹、桑果、桑枣、桑粒、文武实、蚕果等。

### 3.3 蜂蜜桑葚干

以桑葚鲜果为主原料，添加（或不添加）食品添加剂和其他辅料，经糖或蜂蜜腌制（或不腌制）等工艺制成的食品，包括蜜饯类，凉果类，果脯类等。

### 3.4 桑果的功能性暨药性

桑椹药用历史悠久，在中医药上有较高声誉，其保健药用价值在古籍药书如《本草纲目》、《本草备要》、《中国大药典》、《本草拾遗》等上均有记载。中医认为，桑椹味甘性寒，具有生津止渴、滋阴补血、明目安神等功效，桑椹营养丰富，具有酸甜可口、药性平和等特点。《随息居饮食谱》记载：桑椹益肝肾，充血液，止消渴，利关节，解酒毒，祛风湿，聪耳明目，安魂镇魄。

现代医学研究表明，桑椹有增强免疫功能、促进造血细胞的生长、防止人体动脉硬化、促进新陈代谢作用，长期食用桑椹可以延年益寿。现代医学对桑椹的研究包括药理作用、临床应用、产品开发等多个方面。桑椹不仅作为中药在中医临床和医药工业上应用，而且在食品工业中也越来越广泛的被开发利用。

桑椹自古以来作为水果和药材被应用，现已被卫生部列入"既是食品又是药品"的名单。目前已经开发桑椹饮料、桑椹酒、桑果酱和桑椹提取物花青素等产品。

全国团体标准信息平台

## 4 总则

### 4.1

本标准不低于绿色食品标准，略异于有机食品标准。

### 4.2

本标准旨在引导食用菌种植者科学对待、充分认识药食同源果桑栽培与加工技术实现“去害增益”的重要性，并依照标准开展果桑的种植生产加工，对药食同源果桑产品的安全性、营养品质和药性在生产环节做出有效保障。

4.3

本标准为中国大健康行业提供有标准的“桑果食品”，为我国的食品安全升级和人民群众的健康饮食提供有标准的食品。

4.4

本标准应用在果桑生产标准的评价、以及认证溯源提供作业规程指导，并为按照标准生产的果桑提供认证，增加生产环节的信息透明度，提升人民群众对药食同源桑果食材和食品的认同度。

## 5 蜂蜜桑葚干成分表

表 1 蜂蜜桑葚干成分

| 名称 | 每 100g 蜂蜜桑葚干≥ |
|---|---|
| 能量（千焦） | 1416KJ |
| 水分（克） | 14.6g |
| 蛋白质（克） | 21.1g |
| 脂肪（克） | 0.3g |
| 糖类（克） | 69.1g |
| 胡罗卜素（微克） | 30 |
| 维生素 A（毫克） | 0.005mg |
| 维生素 B1（毫克） | 0.02 |
| 维生素 B2（毫克） | 0.06 |
| 维生素 C（毫克） | 7 |
| 钙（微克） | 622 |
| 铁（微克） | 4.25 |
| 锌（微克） | 6.15 |
| 磷（微克） | 33 |
| 硒（微克） | 5.65 |

## 6 质量要求

### 6.1 质量指标

6.1.1 颜色呈黑紫色，以粒大，壮实为上品。

6.2.2 干燥度掌握成把捏紧后放开，颗粒迅速散开的干燥度为宜，保持 20%左右的水分。

6.1.3 酸甜要适中吃起来要没有沙粒等杂质。

### 6.2 安全要求

应符合 GB14884-2016 的规定。

### 6.3 加工过程质量控制

6.3.1 与食品和食品接触面的水的安全。

6.3.2 与食品接触面的清洁，卫生和安全。

6.3.3 确保食品免受交叉污染。

6.3.4 操作人员手的清洗与消毒，卫生间设施的维护和保持。

6.3.5 防止食品被润滑剂，燃料，清洗消毒品及其他化学，物理和生物的污染物污染。

6.3.6 正确标识，存放和使用各类辅料及化学原料。

6.3.7 食品加工人员的健康与卫生控制。

6.3.5.4 加工流程：冻果解冻→清洗→蜂蜜腌制→挑选杂质→烘干→筛选→包装→成品。

## 7 检验方法

### 7.1 扦样 分样

每生产一批产品都要进行检验并留样观察，注明生产日期和出货时间。

### 7.2 检验的一般规则

蜂蜜桑葚干按国标 GB14884-2016 标准检验

### 7.3 产品的组批

产品组批号由公司名称简称、产品规格、年号、组批流水号组成。在生产过程中及时填写自检记录和成品报废单等记录。

### 7.4 出厂检验

7.4.1 感官检验

A. 色泽具有产品应有的色泽。

B. 具有产品应有的滋味，气味，无异味。

C. 具有产品应有的状态，无霉变，无常规视力可见的外来异物。

7.4.2 **微生物检测**

表 2 微生物检测项目

| 项目 | n | e | m | M | 检验方法 |
|---|---|---|---|---|---|
| 菌略总数/（CFU/g） | 5 | 2 | $10^3$ | 104 | GB4789.2 |
| 大肠杆菌/（CFU/g） | 5 | 2 | 10 | 102 | GB4789.3 |
| 霉菌/（CFU/g） | 10 | 10 | 10 | 10 | GB4789.15 |

## 8 标签标识

### 8.1 产品概述

蜂蜜桑葚干产品概述。

### 8.2 法规规定

产品符合关法律法规规定。

### 8.3 安全规定

产品食品安全标准规定。

## 9 包装、储存和运输

### 9.1 包装

用食品级塑料袋 7.5kg/袋称重密封装箱入库。

### 9.2 储存

在保持干燥的环境密封常温保存。

### 9.3 运输

按蜂蜜桑葚干特性在不同环境下选择合适的运输方式。

## 10 生产档案

对果桑生产过程，应建立生产档案，并妥善保存，以备查阅。

药食同源果桑生产技术档案（见附录 A）

## 11 评价认证规则

### 11.1 评价认证平台

由中关村绿谷生态农业产业联盟药食同源标准化技术委员会秘书处建立“药食同源标准化评价认证平台”，全面负责“药食同源标准蜂蜜桑葚干”的评价认证，以及溯源等相关工作。

### 11.2 申报资格

符合以下全部条件时，其生产经营者可向药食同源标准化技术委员会秘书处提交评价认证申请。

（1）申请认证的生产经营企业，应具有法人资格、农村专业合作社、家庭农场主、新型农业经营主体等相关资质。

（2）申请认证的生产经营企业，应准守本标准的果桑生产技术规程，并具有一定的生产规模等方面的条件。

（3）企业应有完善的质量控制措施，有完备的生产销售记录档案。

（4）具有良好的信誉，得到广泛的社会认同和赞誉。

全国团体标准信息平台

## 12 认证程序

### 12.1 申请

申请认证的生产企业向药食同源标准化技术委员会秘书处提出书面申请，提交相应申报材料。

### 12.2 初审核查

药食同源标准化技术委员会秘书处受理申请后对申报材料进行初审核查，对符合申报资格，且申报资料齐全的申请人进行汇总登记，统一登录“药食同源标准化评价认证平台”发布；对不符合所列申报资格，或申报材料不完整的申请人，应及时予以告知，同时允许其在申报时限内补充申报。

### 12.3 开户

对符合申报资格的企业，在“药食同源标准化评价认证平台”开通生产企业用户，提供标准的大数据采集系统操作管理后台。

### 12.4 溯源大数据采集与档案管理

生产企业用户在生产过程中，进行生产大数据的采集，生产全过程应详细记录，记录配料、生产工艺、包装、贮藏、销售管理文件等。所有记录应真实、规范、准确，并具有可追溯性。

大数据采集应建立生产管理档案，档案资料主要包括质量管理体系文件、生产计划、产地合同、生产数量、生产过程控制、产品检测报告、应急情况处理等控制文件。文件记录至少保存 3 年，档案资料由专人保管。

溯源大数据采集应按照大数据采集系统操作平台的系统要求操作，大数据格式化后录入到溯源认证大数据库。

全国团体标准信息平台

### 12.5 评价认证及溯源服务

药食同源标准化技术委员会秘书处对入库的溯源信息进行审核确认，确认后的大数据信息编辑生成认证溯源查询二维码，提供给社会公众查询。

### 12.6 评价认证标识

通过评价认证的药食同源标准执行企业和产品，由中关村绿谷生态农业产业联盟授权许可使用“药食同源标准化评价认证体系”标志。

标志图样见：图 1 药食同源标准化评价认证体系标志。

图 1 药食同源标准化评价认证体系

全国团体标准信息平台

# 附　录　A
（资料性附录）
药食同源果桑生产技术档案

一、 基本情况

地点：_____镇_____ 村 _____组、地块号_____

姓名_____；

栽培季节：_____ 品种：_____

种植面积：_____ 用种量：_____

始花期_____ 盛花期_____ 结果期_____

采收期_____ 终收期_____

二、 生产管理

1、 育苗

播种床面积：_____m²

用肥品种及用肥量：_____ _____公斤；

_____ _____公斤；

_____ _____公斤；

_____ _____公斤；

覆盖方法：_____

种子处理方法：_____

土壤处理：_____

播种日期：_____ 出苗日期：_____

分苗日期：_____ 密度：_____

苗期管理：

天气（晴、雨、阴、雪、风）、生长状况及采取措施

① _____月_____日 ，天气_____ 生长状况：_____

采取措施：_____，效果 _____

② _____月_____日 ，天气_____ 生长状况：_____

采取措施：_____，效果 _____

③ _____月_____日 ，天气_____ 生长状况：_____

采取措施：_____，效果 _____

④ _____月_____日 ，天气_____ 生长状况：_____

采取措施：_____，效果 _____

⑤ _____月_____日 ，天气_____ 生长状况：_____

采取措施：_____，效果 _____

⑥ _____月_____日 ，天气_____ 生长状况：_____

采取措施：_____，效果 _____

秧苗状况：

株高：_____ 厘米、茎粗：_____厘米、叶数：_____ 、叶色_____

叶形_____ 、有无病虫叶：_____

2、定植

定值日期：_____月_____日、整地时间：_____月_____日
用肥品种及用肥量：_____ _____公斤；
_____ _____公斤；
_____ _____公斤；
_____ _____公斤；
施肥方式：_____
3、田间管理
天气（晴、雨、阴、雪、风）、植物生长状况及处理措施
① _____月_____日 ，天气_____ 生长状况：_____
采取措施：_____，效果 _____
② _____月_____日 ，天气_____ 生长状况：_____
采取措施：_____，效果 _____
③ _____月_____日 ，天气_____ 生长状况：_____
采取措施：_____，效果 _____
④ _____月_____日 ，天气_____ 生长状况：_____
采取措施：_____，效果 _____
⑤ _____月_____日 ，天气_____ 生长状况：_____
采取措施：_____，效果 _____
⑥ _____月_____日 ，天气_____ 生长状况：_____
采取措施：_____，效果 _____
⑦ _____月_____日 ，天气_____ 生长状况：_____
采取措施：_____，效果 _____
4、病虫害防治
天气状况、植株长势、用药和叶面追肥
① _____月_____日 天气_____ 生长状况：_____，
每桶加_____ _____毫升、每桶加_____ _____毫升、每桶加_____ _____毫升喷雾，
效果_____
② _____月_____日 天气_____ 生长状况：_____，
每桶加_____ _____毫升、每桶加_____ _____毫升、每桶加_____ _____毫升喷雾，
效果_____
③ _____月_____日 天气_____ 生长状况：_____，
每桶加_____ _____毫升、每桶加_____ _____毫升、每桶加_____ _____毫升喷雾，
效果_____
④ _____月_____日 天气_____ 生长状况：_____，
每桶加_____ _____毫升、每桶加_____ _____毫升、每桶加_____ _____毫升喷雾，
效果_____
⑤ _____月_____日 天气_____ 生长状况：_____，
每桶加_____ _____毫升、每桶加_____ _____毫升、每桶加_____ _____毫升喷雾，
效果_____

三、采收
采收日期、产量、产值_____
品质（果型大小、果色、甜、酸、淡，甜酸适中，肉质软、脆、面）：

_____
_____
_____
_____

四、产品标签：
产品名称：_____ 产品的标准编号：_____ 商标：_____
色泽：_____规格大小：_____净重：_____kg 毛重：_____kg
包装日期：_____ 产地：_____ 供货者编号：_____
生产单位(或企业)名称：_____
详细地址：_____
电话号码：_____ 联系人：_____ 手机：_____

五、评价：（对品种、种植时间、种植方式、田间管理、病虫防治等的体会）
_____
_____
_____
_____
_____

全国团体标准信息平台