

ICS 65.020

B 20

团体标准

T/AFFI XXX-2022

红枣质量安全追溯技术指南

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	2
4 质量安全体系建设	2
5 追溯实施要求	3
6 数据采集方式和信息化手段的应用	4
7 追溯信息设计	4
8 包装赋码	4
9 评价与改进	4
10 纠纷处理	4
附 录 A	5

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》的规定起草。

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。

本文件起草单位：新疆维吾尔自治区产品质量监督检验研究院、红友软件股份有限公司、新疆艾旗斯德检测科技有限公司、新疆兵团第一师阿拉尔市果业行业联合协会

本文件主要起草人：孙蕾、李勇、赵建勇、严娅、祁来芳、王传兴、韩璠烜、傅志娟、刘清、吴海军、陈晨、何军

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。

红枣质量安全追溯技术指南

1 范围

本文件规定了新疆红枣的质量安全追溯的原则、质量安全体系建设、追溯实施要求、数据采集方式和信息化手段的应用、追溯信息设计、包装赋码、评价改进、纠纷处理。

本文件适用于新疆红枣产区生产的商品红枣质量安全追溯体系。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本文件的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本文件。

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/T 5835 干制红枣

GB/T 16986 商品条码 应用标识符

GB/T 22000 食品安全管理体系—食品链中各类组织的要求

GB/T 21650 免洗红枣

GB/T 22005 饮料和食品链的可追溯性体系设计与实施的通用原则和基本要求

GB/T 24616 冷藏、冷冻食品物流包装、标志、运输和储存

GB/T 34062 防伪溯源编码技术条件

GB/T 38159 重要产品追溯 追溯体系通用要求

GB/T 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

DB65/T 3505 地理标志产品 阿克苏红枣

3 术语和定义

3.1 可追溯性 traceability

追溯客体的历史、应用情况或所处位置的能力。

3.2 溯源 trace to the source

运用现代信息技术,对生鲜农产品生产、收储运等环节中与质量安全有关的信息进行记录 and 存储,并将记录存储的信息通过一定的手段(如二维码、条形码等)附着在农产品及其包装上,实现线上销售生鲜农产品源头可追溯、流向可追踪、信息可查询、过程可管控、责任可界定,保障公众消费安全。

4 质量安全体系建设

4.1 总则

红枣产区宜建立种植、生产、流通全流程的质量管控质量安全溯源服务体系，对红枣种植、红枣加工、流通实现可数字化监管，打造具有地方特色的红枣流通渠道，形成可信商品流通标志，做到“来源可溯、去向可追、责任可究”。红枣可追溯体系的设计宜参考GB/T 22005-2009中第5章的要求，红枣制品可追溯体系的实施宜参考GB/T 22005中第6章的要求。红枣种植、加工环节数据采集具体内容参见附录A表1、表2。

4.2 原则

质量安全追溯的原则符合GB/T 22000和GB/T 22005中4.2的要求。

4.2.1 为保证产品在全国甚至全球范围内的可追溯性，编码和标识应尽量采用国际标准或国家标准。

4.2.2 追溯参与方应对产品、物流单元进行唯一标识。

4.2.3 追溯参与方应采集并记录追溯数据。

4.2.4 追溯参与方之间应共享追溯数据。

4.3 枣园的基本要求

枣园应符合枣园规划与建立的要求，选择适栽品种和优良脱毒苗木种植。

5 追溯实施要求

5.1 红枣原料的安全追溯

5.1.1 红枣原料

录入红枣原料的产地、品种、土壤类型、农药使用情况、树龄、施肥、水源、浇水时间、原料供应商信息。

5.1.2 采摘、运输与贮藏环节

在红枣采摘过程中，录入采摘时间，采摘数量、质量等级、采收时含糖量、检测信息、批号。

5.1.3 生产工艺流程追溯要求

5.1.3.1 红枣预处理

按照GB/T 14881 进行操作并做好记录，内容包括但不限于：原料批号、入厂时间、品种、采取的工艺措施、使用的添加剂和（或）加工助剂及加入量。

5.1.3.2 清洗和烘干过程控制

按照红枣制干工艺规程进行操作并做好记录，内容包括但不限于：烘干设备编号、原料品种、产地、数量、加工助剂、加入时间、批号。

5.1.3.3 加工助剂及添加剂

应符合GB 2760的要求。应记录加工助剂及添加剂的使用情况。

5.1.3.4 包装

内包装材料应符合GB 4806.1的规定，应记录所使用的包装材料种类、用量和包装材料的采购和验收相关信息。

5.1.3.5 成品储存与运输要求

成品贮放应有存量记录，成品应做进出库记录，内容包括但不限于：批号、检测结果、入库时间、入库数量、出库时间、出库数量、物流信息。

6 数据采集方式和信息化手段的应用

6.1 红枣种植的自然环境，包括日照、降雨量、土壤环境等，可以通过物联网设备自动采集，并形成数据库，与往年数据进行比对、分析。

6.2 追溯软件应将物联网自动采集数据和人工录入信息合并，形成完整的追溯报告。

6.3 追溯信息以二维码为介质向消费者敞开。

7 追溯信息设计

追溯信息设计应包含以下信息：

- (1) 产品；
- (2) 原料来源（具体位置）；
- (3) 生产年份；
- (4) 产品特征（包括感官、含糖量、添加剂等信息）；
- (5) 有代表性的获奖情况；
- (6) 生产商信息。

8 包装赋码

企业应在成品包装环节实现赋码，追溯码载体由各企业联合相关协会定制，追溯码载体需依照GB/T 38159和GB/T 22005的要求统一标识，建议追溯与防伪一体化。

9 评价与改进

9.1 应建立评价机制，定期进行自我评价和委托方进行满意度评价，亦可通过第三方进行服务质量评价。

9.2 应结合评价结果及反馈信息，采取必要的纠正和预防措施，改进溯源服务。

10 纠纷处理

10.1 应畅通投诉渠道

10.2 遇到投诉时，投诉内容和投诉处理应有准确完整记录。

10.3 投诉和纠纷应根据合同相关约定及时处理；合同无约定的，通过协商、调解、仲裁、诉讼等渠道解决。

附 录 A
(资料性)

红枣种植、加工环节数据采集内容

表 1 规定了红枣种植环节数据采集内容，表 2 规定了红枣加工环节数据采集内容。

表 1 红枣种植环节数据采集内容

业务流程	追溯信息	描述
经营主体（企业、自然人）备案	经营主体（企业、自然人）备案信息	统一社会信用代码、经营主体名称、经营主体地址、法人代表、经营主体性质、经营主体分类、联系人、联系电话
		经营主体简介等
种植过程记录	种植基地信息	基地编号、基地名称、基地地址、种植面积
		基地负责人、区域气候、日照时间、昼夜温差等
	种植区（地块）信息	地块编号、地块面积、土壤分类、土壤营养成分、种植品种、种苗来源、种植日期、数量、株行距、移植前的树龄、树龄、亩产、产量。
	肥料采购信息	肥料采购批次、供应商信息、肥料名称、肥料数量、规格、生产日期、联系方式、检验机构代码、检验机构名称、检验员。
	农药采购信息	农药采购批次、供应商信息、农药名称、农药数量、规格、产地、农药生产许可证编号、生产日期、保质期、联系方式、检验机构代码、检验机构名称、检验员。
	种植灌溉信息	种植批次、灌溉时间、灌溉时长、灌溉量、水矿物质含量、水源、负责人、联系方式。
	种植施药信息	种植批次、施药时间、红枣品种、病害名称、用药时间、用药量、用药次数、负责人、联系方式。
检验信息登记	检验信息	采收批次、采收品种、采收时间、采收量
		负责人、联系方式、种植地块等
		检验单号、检验时间、检验品种、检验结果
		第三方检验机构信息、负责人、联系人方式等

表 2 红枣加工环节数据采集内容

业务流程	追溯信息	描述
经营主体（企业、自然人）备案	经营主体(企业、自然人) 备案信息	统一社会信用代码、经营主体名称、经营主体地址、法人代表、经营主体性质、经营主体分类、联系人、联系电话
		经营主体简介、传真号码等
加工过程记录	加工过程信息	加工批次、清洗时间、烘干时间、烘干温度、贮存记录
		添加剂使用量、负责人、联系方式等
检验信息	检验信息	检验单号、检验品种、检验时间、检验结果
		第三方检验机构信息、负责人、联系人方式等
包装赋码	包装赋码	产品名称、产品编码、规格、追溯码
出库登记	出库登记	产品名称、出库时间、出库数量、出库单价、规格、客户信息