

ICS 67.160.10

X 62

团体标准

T/NAIA ××××—2023

枸杞芽菜质量分级

××××-××-××发布

××××-××-××实施

宁夏化学分析测试协会 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：标准的结构和编写》规定编写。本文件的某些内容可能涉及专利，本文件的起草和发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由宁夏大学提出。

本文件由宁夏化学分析测试协会归口。

本文件起草单位：宁夏大学，宁夏回族自治区食品检测研究院（国家市场监管重点实验室（枸杞和葡萄酒质量安全）），宁夏化学分析测试协会。

本文件主要起草人：吴龙国、张瑶、郝婕、张祎洋、马思艳、马燕、王静、李建设、高艳明、曹云娥、王晓卓。

本文件于 2023 年 X 月 XX 日首次发布。

枸杞芽菜质量分级

1 范围

本文件规定了枸杞芽菜的分级要求、检验方法、检验规则、包装、标志、运输和贮藏的要求。

本文件适用于以枸杞树的芽或嫩叶为原料的枸杞芽菜。

2 规范性引用文件

下列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 2763 食品安全国家标准 食品中农药残留限量

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

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 23200.113-2018 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/T 14456.1 绿茶 第 1 部分：基本要求

DBS 63/0004-2021 食品安全地方标准枸杞芽茶

NY/T 4058-2021 农产品市场信息采集产品分级规范 叶类蔬菜

国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

枸杞芽菜：选用叶用枸杞芽或嫩叶为原料，即鲜无果枸杞芽，无木质化、无腐烂变质、无污染、病虫害，并符合相关标准要求。

4 要求

4.1 质量分级

4.1.1 感官品质

枸杞芽菜的感官要求应符合表 1 的规定。应符合 NY/T 4058-2021 的要求。

表 1 感官要求

项目	分级		
	特级	一级	二级
基本要求	品质正常，无劣变，无霉变，无异味。具有固有的形态与色、香、味，无异物、不含有非枸杞芽菜的夹杂物。不得添加香精、色素等食品添加剂。		
色泽	深绿	绿尚润	黄绿
形状	单芽达 80% 以上，余为	一芽一叶初展达 60%~	一芽一叶为主，一芽二叶

	一芽一叶初展；芽叶完整，长短一致。	80%，余为一芽一叶；芽叶完整，长短基本一致。	初展小于30%；芽叶完整，长短基本一致。
新鲜度	叶柄鲜嫩，叶片坚挺无萎蔫。	叶柄挺实，极少量叶片外缘有萎蔫现象。	叶柄发软，少量叶片有轻度萎蔫现象。
缺陷	茎叶完整，无缺损、畸形、冻伤、机械伤等现象；无病虫致伤现象。	小于5%茎叶有缺损、畸形、冻伤、机械伤等现象；小于3%茎叶有轻微虫咬伤、病斑或黄叶。	小于8%茎叶有缺损、畸形、冻伤、机械伤等现象；小于5%茎叶有轻微虫咬伤、病斑或黄叶等，但不严重。

4.1.2 理化要求

理化指标参照 GB/T 14456.1、DBS 63/0004-2021 测定。

4.2 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB2763 的规定。

4.3 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》。

5 生产加工过程卫生要求

应符合 GB14881 规定。

6 试验方法

6.1 感官要求

枸杞芽菜的形态、大小、萎蔫、杂质、缺损、畸形、机械伤、颜色、病虫致伤，以及腐烂、发霉、异常外来水分和严重的冻伤、机械损伤和其他伤害等，采用目测方式评判。枸杞芽菜的叶柄是否鲜嫩，采用手感方式评判。枸杞芽菜有无异味，采用鼻嗅方式评判。按照 NY/T 4058-2021 规定的方法检验。

6.2 水分

按 GB 5009.3 执行。

6.3 铅

按 GB 5009.12 执行。

6.4 六六六、滴滴涕

按 GB 23200.113-2018 执行。

6.5 敌敌畏

按 GB 23200.113-2018 执行。

6.6 甲胺磷

按 GB 23200.113-2018 执行。

6.7 氯氟氰菊酯

按 GB 23200.113-2018 执行。

7 检验规则

7.1 检验分类

分为出厂检验和型式检验。

出厂检验项目为感官指标、水分、铅、六六六、滴滴涕、敌敌畏、甲胺磷和氯氟氰菊酯含量。

型式检验每 6 个月进行 1 次，在有下列情况之一时亦应随时进行：

- a) 新产品投产时；
- b) 正式生产后，原料、工艺有较大变化时；
- c) 产品长期停产后，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家质量监督机构提出要求时。

7.2 组批

以同期加工、同一级别、同一规格的产品为一批，同批产品的品质规格和包装应一致。

7.3 抽样

以同一批原料、同一班次生产的产品为一批，在每批产品中随机抽样 500 g 进行检验，每批产品须经品管部检验合格后附有合格证方可出厂。

7.4 判定

7.4.1 检验结果全部符合本标准要求的，判该批产品为合格。

7.4.2 检验结果中有任何一项不符合本标准规定要求的，均判为不合格产品。

7.4.3 对检验结果有争议时，应对留存样进行复验，以复验结果为准。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

内外包装应符合 GB 7718 规定。

8.2 包装

8.2.1 内包装用符合食品卫生要求和相关规定的材料包装,包装定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令(2005)第75号。

8.2.2 外包装可用无污染、无异味纸箱盛装或其他符合相关要求的容器盛装。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁卫生,不得与有毒、有害及有异味的物品一起运输。

8.3.2 运输过程中应防止日晒、雨淋、重压,搬运时应轻拿轻放,不得抛摔。

8.4 贮存

应贮存在阴凉、通风、干燥的库房内,不得与有毒、有害及有异味的物品共同存放。产品堆码放应有垫垛,垫垛高度不少于 15 cm。货垛应分等级、分批次堆放,且货垛距墙壁不低于 20 cm。

8.5 保质期

在规定的贮存运输条件下,保质期 18 个月。
