

# 团 体 标 准

T/NXFSA 006S—2024

## 道地宁夏枸杞子 枸杞秋果

(征求意见稿)

2024-XX-XX 发布

2024-XX-XX 实施

宁夏食品安全协会 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。

本文件代替T/NXFSA 006S—2021《道地宁夏枸杞子 枸杞秋果》，与T/NXFSA 006S—2021相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 更改了术语和定义中“道地宁夏枸杞子”和“白尖完整率”的定义（见3.2、3.8，2021年版的3.2、3.8）；
- b) 更改了感官要求中的形状、滋味、气味的描述（见4.2，2021年版的4.2）；
- c) 更改了出厂检验项目（见8.3.1，2021版的8.3.1）。

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。

本文件由宁夏白尖枸杞实业有限公司提出。

本文件由宁夏食品安全协会归口。

本文件起草单位：宁夏白尖枸杞实业有限公司、广州八桂堂医药科技有限公司、中宁县白尖枸杞有限公司、宁夏食品安全协会。

本文件主要起草人：高峰、陶萱、高子舒、王芮星、张慧玲、季瑞。

## 引 言

本标准涉及自主知识产权：参与制订标准的广州八桂堂医药科技有限公司在“第五类：中药材”已取得“秋果”的商标注册证书，商标注册号为：41428948A。本标准在枸杞干果（包括“枸杞子”）的质量等级划分上，涉及广州八桂堂医药科技有限公司已经声明的三项首发著作权：枸杞干果的颗粒大小与质量等级负相关，即：质量等级越高的枸杞干果则颗粒越小（粒度数值越大）；枸杞干果的总糖含量与质量等级负相关，即：质量等级越高的枸杞干果则总糖含量趋低；枸杞干果的基部完整率与质量等级正相关，即：质量等级越高的枸杞干果则基部完整率越高。本标准的知识产权、著作权等所有相关权益全部归属宁夏白尖枸杞实业有限公司、广州八桂堂医药科技有限公司所有。包括参与制订本团体标准的单位及个人在内，所有其他单位及个人在使用本标准前都必须经宁夏白尖枸杞实业有限公司或广州八桂堂医药科技有限公司正式授权后方可按照授权范围及相关要求使用。

# 道地宁夏枸杞子 枸杞秋果

## 1 范围

本文件规定了道地宁夏枸杞子 枸杞秋果的技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于道地宁夏枸杞子 枸杞秋果质量规格分级。

## 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 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
- 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/T 18672 枸杞
- GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- SN/T 0878 进出口枸杞子检验规程
- DBS64/ 001 食品安全地方标准 枸杞
- 国家市场监督管理总局令（2023）第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用本文件。

### 3.1

#### 枸杞子

茄科植物宁夏枸杞的干燥成熟果实。夏、秋二季果实呈红色时采收，热风烘干，除去果梗。或晾至皮皱后，晒干，除去果梗。

### 3.2

### 道地宁夏枸杞子

产自宁夏地区的枸杞子，仅包括以下品种：“宁杞一号”、“宁杞四号”以及感官要求和理化指标均符合本标准的枸杞品种。

#### 3.3

##### 不完善粒

尚有使用价值的枸杞破碎粒、未成熟粒和油果。

#### 3.4

##### 未成熟粒

颗粒不饱满，果肉少而干瘪，颜色过淡，明显与正常枸杞不同的颗粒。

#### 3.5

##### 破碎粒

失去部分达颗粒体积三分之一以上的颗粒。

#### 3.6

##### 无使用价值颗粒

被虫蛀、粒面病斑面积达 $2\text{mm}^2$ 以上、发霉、黑变、变质的颗粒。

#### 3.7

##### 油果

成熟过度或雨后采摘的鲜果因烘干或晾晒不当，保管不好，颜色变深，明显与正常枸杞不同的颗粒。

#### 3.8

##### 基部完整率

枸杞基部的白色果梗痕没有脱落或残破边缘不超过 $1/3$ 的颗粒比例。

#### 3.9

##### 杂质

一切非本品物质。

#### 3.10

##### 粒度

50g枸杞所含的颗粒的个数。

#### 3.11

##### 枸杞秋果

在秋季（从每年的9月22日至10月31日，前后均可延长7天~10天）采摘的枸杞子。

## 4 技术要求

### 4.1 原料要求

4.1.1 原料来源

种植于宁夏产区，清水河流域、贺兰山东麓为优。

4.1.2 原料采摘季节

秋季（从每年的9月22日至10月31日），前后均可延长7天~10天。

4.1.3 原料品种

“宁杞一号”、“宁杞四号”以及感官要求和理化指标均符合本标准的枸杞品种。天然杂交、人工优选的“宁杞一号”为优。

4.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

| 项 目   | 要 求                                     |
|-------|-----------------------------------------|
| 形 状   | 微长如枣核的类纺锤形，颗粒相对均匀，果皮柔韧，皱缩、略脆，顶端有小突起状花柱痕 |
| 色 泽   | 表面红色或暗红色、紫红色或枣红色                        |
| 滋味、气味 | 入口微甜不腻，后味略苦，无异味，具有枸杞应有的气味               |
| 杂 质   | 无正常视力可见外来异物                             |

4.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表 2 理化指标

| 项 目                | 指 标      |          |         |       |
|--------------------|----------|----------|---------|-------|
|                    | 特优级      | 特级       | 甲级      | 乙级    |
| 水分/（g/100g）        | ≤13.0    |          |         |       |
| 灰分/（g/100g）        | ≤6.0     |          |         |       |
| 蛋白质/（g/100g）       | ≥10.0    |          |         |       |
| 脂肪/（g/100g）        | ≤5.0     |          |         |       |
| 枸杞多糖/（g/100g）      | ≥3.0     |          |         |       |
| 总糖(以葡萄糖计)/(g/100g) | ≥24.8    | ≥24.8    | ≥39.8   | ≥45.0 |
| 百粒重（g/100粒）        | ≤8.6     | ≤13.5    | ≤17.8   | >17.8 |
| 粒度/粒/50g           | 581~1200 | 371~1200 | 281~370 | ≤280  |
| 不完善粒质量分数/%         | ≤3       | ≤3       | ≤1.5    | ≤1    |
| 基部完整率/%            | ≥30      | ≥25      | ≥20     | ≥15   |

4.4 食品安全要求

4.4.1 致病菌限量

按GB 29921即食果蔬制品规定执行。

#### 4.4.2 污染物限量

按GB 2762中水果干制品规定执行。

#### 4.4.3 农药残留限量

按GB 2763中枸杞（干）规定执行。

#### 4.4.4 二氧化硫残留量

按DBS64/ 001规定执行。

### 5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

### 6 生产加工过程的卫生要求

按GB 14881规定执行。

### 7 试验方法

7.1 感官要求按 SN/T 0878 规定方法检验。

7.2 粒度检测：用感量 0.001g 天平称 50g 待测枸杞子，数其粒数。

7.3 百粒重检测：数一百粒待测枸杞子用感量 0.001g 天平称重。

7.4 不完善粒质量分数、基部完整率检测：用感量 0.001g 天平称 100g 枸杞子测其不完善粒质量分数及基部完整率。

7.5 水分按照 GB 5009.3 规定的方法中减压干燥法检验。

7.6 枸杞多糖按 GB/T 18672 附录 A 规定的方法检验。

7.7 总糖按 GB/T 18672 附录 B 规定的方法检验。

7.8 灰分按 GB 5009.4 规定的方法检验。

7.9 蛋白质按 GB 5009.5 规定的方法检验。

7.10 脂肪按 GB 5009.6 规定的方法检验。

7.11 致病菌限量按 GB 29921 规定的方法检验。

7.12 污染物按 GB 2762 规定的方法检验。

7.13 农药残留按 GB 2763 规定方法检验。

7.14 二氧化硫按 GB 5009.34 规定方法检验。

### 8 检验规则

#### 8.1 组批

以同批原料，同一班次生产包装的同一质量等级的产品为一批。

#### 8.2 抽样

在每批产品中随机抽取500g样品进行检验，每批产品须经检验合格后方可出厂。

### 8.3 检验

#### 8.3.1 出厂检验

出厂检验项目为感官要求、净含量、粒度、基部完整率、二氧化硫。

#### 8.3.2 型式检验

正常情况下每12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) 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) 国家监管部门提出要求时。

### 8.4 判定规则

感官要求、理化指标和食品安全要求全部符合本标准要求的为合格产品。检验如有不合格的项目，可从该批中抽取两倍样品进行复检，以复检结果为准。但致病菌不合格时不得复检。

## 9 标志、包装、运输、贮存

### 9.1 标志

标志应符合GB 7718规定。

### 9.2 包装

9.2.1 内包装用符合食品卫生要求的材料包装，包装定量允许误差应符合国家市场监督管理总局令（2023）第70号的规定。

9.2.2 外包装为纸箱包装，每箱总重量不得低于总净重。

### 9.3 运输

9.3.1 运输工具应使用食品专用车，应清洁、卫生，不得与有毒、有害、有异味的物品混装。

9.3.2 运输过程中应防止日晒、雨淋、重压。

### 9.4 贮存

应贮存于阴凉、通风、干燥、避光处，不得与有毒、有害、有异味的物品混放，产品码放应离地面10cm以上、墙壁20cm以上。

在上述条件下，本产品保质期为12个月。