

团 体 标 准

T/ZNGQXH XXX-XXXX

枸杞菜

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

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。

本文件由中宁县枸杞产业发展服务中心提出。

本文件由中宁枸杞产业协会归口。

本文件起草单位：宁夏中宁枸杞产业创新研究院有限公司、中宁县枸杞产业发展服务中心、宁夏大学、宁夏杞鑫种业有限公司、中宁县吉利宝枸杞制品有限公司、中宁县塔杞源农业科技有限公司、早康枸杞有限公司、宁夏福寿康宁大健康生物科技有限公司、玺赞庄园枸杞有限公司、宁夏中宁县骨杞草枸杞开发有限公司、宁夏食品安全协会、中宁枸杞产业协会、杞源堂（宁夏）生物科技有限公司、宁夏中农艾森检测有限公司。

本文件主要起草人：余君伟、徐波、范艳丽、朱金忠、张学忠、李卫兵、王仲琪、朱彦华、罗葡萄、张金宏、高巨辉、郭卫春、包晓燕、季瑞、王金霞、刘赢、武冰辉、张帆、张艳萍、王磊、王芳、龚雪、马小琴、刘晓荣、孙茹团、郭文暄。

枸杞菜

1 范围

本文件规定了枸杞菜的术语和定义、产品分类、技术要求、试验方法、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于以枸杞树新梢的芽或嫩叶为原料，经加工制成的各种枸杞菜。

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 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- 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/T 10786 罐头食品的检验方法
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- 国家市场监督管理总局令第70号（2023）《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于本文件。

3.1 鲜枸杞菜

以枸杞树的芽或嫩叶为原料，经冷藏等保鲜技术加工而成的新鲜蔬菜。

3.2 脱水枸杞菜

以枸杞树的芽或嫩叶为原料，经清洗、漂烫、冷却、沥干、热风干燥或低温冷冻干燥等工艺制成的蔬菜制品。

3.3 速冻枸杞菜

以枸杞树的芽或嫩叶为原料，经清洗、漂烫、冷却、沥干、速冻等工艺加工而成的蔬菜制品。

3.4 枸杞菜罐头

以枸杞树的芽或嫩叶为原料，经清洗、漂烫、冷却、灌装、加盐水、密封、杀菌、冷却而制成的蔬菜罐藏食品。

4 产品分类

根据生产工艺不同，本产品分为鲜枸杞菜、脱水枸杞菜、速冻枸杞菜和枸杞菜罐头。

5 技术要求

5.1 原料要求

5.1.1 应为正常枸杞树上的嫩、鲜、净的芽叶，无污染、无黄叶、病叶，无异种植物叶。

5.1.2 生产加工用水应符合GB 5749的规定。

5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标			
	鲜枸杞菜	脱水枸杞菜	速冻枸杞菜	枸杞菜罐头
色泽	深绿色			深绿色，汤汁清晰或稍有混浊
滋味和气味	具有枸杞芽或嫩叶应有的滋味和气味			
形态	具有枸杞芽或嫩叶应有的形态，形状规则，大小均一，无腐烂、无霉变			
复水性	-	95℃热水浸泡2min基本恢复脱水前的状态	-	-
杂质	无正常视力可见外来异物			

5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标			
	鲜枸杞菜	脱水枸杞菜	速冻枸杞菜	枸杞菜罐头
水分，%	-	≤8.0	-	-
总灰分（以干基计），%	-	≤6.0	-	-
酸不溶性灰分（以干基计），%	-	≤1.5	-	-
氯化钠含量，%	-	-	-	≤1.5

5.4 食品安全指标

5.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.4.2 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

5.5 微生物限量

5.5.1 致病菌应符合 GB 29921 的规定。

5.5.2 微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	指 标			
	鲜枸杞菜	脱水枸杞菜	速冻枸杞菜	枸杞菜罐头
菌落总数/(CUF/g)	-	≤100000	-	-
大肠菌群/(MPN/100g)	-	≤300	-	-
霉菌和酵母菌/(CUF/g)	-	≤500	-	-
商业无菌	-	-	-	符合商业无菌要求

5.5 食品添加剂

5.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.5.2 食品添加剂的使用范围和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 试验方法

6.1.1 感官指标按目测、嗅及 GB/T 10786 规定的方法检测。

6.1.2 水分按 GB 5009.3 规定的方法检测。

6.1.3 氯化钠按 GB 5009.44 规定的方法检测。

6.1.4 污染物指标按 GB 2762 规定的方法检测。

6.1.5 农药残留指标按 GB 2763 规定的方法检测。

6.1.6 菌落总数按 GB 4789.2 规定的方法检测。

6.1.7 大肠菌群按 GB 4789.3 规定的方法检测。

6.1.8 霉菌和酵母菌按 GB 4789.15 规定的方法检测。

6.1.9 商业无菌按 GB 4789.26 规定的方法检测。

6.1.10 致病菌按 GB 29921 规定的方法检测。

7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

8 检验规则

8.1 组批

在同一生产周期内，由同一批原料、相同加工方法生产的同一品种的产品为一批。

8.2 抽样

在同批产品码放的不同部位随机抽取样品1%，每批抽取样品量不少于500g，所抽样品量应满足检验、留样需要。

8.3 检验分类

8.3.1 出厂检验

出厂检验项目包括：感官指标、菌落总数^a、商业无菌^b、净含量。每批产品须经检验合格后方可出厂。

注：^a限脱水枸杞菜；^b限枸杞菜罐头。

8.3.2 型式检验

型式检验每年进行一次，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。

8.4 判定规则

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。

9 标志、包装、运输、贮存

9.1 标志

预包装产品的标志应符合GB 7718、GB 28050的规定。

9.2 包装

9.2.1 应使用符合国家食品卫生要求的包装材料，包装严密，能保护产品质量。

9.2.2 包装定量误差应符合国家市场监督管理总局令（2023）第70号。

9.3 运输

9.3.1 运输工具应使用食品专用运输车或冷链运输车，应清洁、卫生，不应与有毒、有害及有异味的物品混装运输。

9.3.2 运输中应防止日晒、雨淋、重压，搬运时应轻拿轻放，不得抛摔。

9.4 贮存

应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥处。不得与有毒、有害及有异味的物品一同存放。产品码放应离地面10 cm以上、离墙壁20 cm以上。
