

《枸杞菜》团体标准编制说明

一、目的和意义

枸杞菜根据工艺不同可分为鲜枸杞菜、脱水枸杞菜、速冻枸杞菜和枸杞菜罐头食品。其中，鲜枸杞菜是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；脱水枸杞菜是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；速冻枸杞菜是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；枸杞菜罐头是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。目前，枸杞菜没有制定统一的规范标准，行业标准中虽有 NY/T 1045-2014《绿色食品 脱水蔬菜》、NY/T 1406-2018《绿色食品 速冻蔬菜》及 NY/T 1047-2021《绿色食品 水果、蔬菜罐头》，但以上标准仅适用于绿色蔬菜制品且没有枸杞菜的特征性指标。因此，为了规范枸杞菜生产企业的产品工艺技术，保证产品安全和质量的稳定性，提升枸杞菜市场上的竞争力和知名度，再造宁夏枸杞产业发展新优势，特拟制定本标准。本标准涉及的内容主要为：1、明确了枸杞菜的产品分类及各类枸杞菜的生产工艺；2、给出了各类枸杞菜的技术要求、试验方法、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存等要求。本标准的制定将对巩固宁夏枸杞核心产区优势及将宁夏建设成为全国的枸杞相关产品标准制定中心起到积极作用。

二、工作简况

（一）任务来源

本标准由中宁县枸杞产业发展服务中心提出，由中宁枸杞产业协会归口，定于 2024 年 5 月完成。

（二）标准起草单位和人员

标准起草单位：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、宁夏中宁县枸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。

主要起草人员：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、孙茹囡、郭文暄。

三、主要工作过程

（一）提案：2023年9月下旬，中宁县枸杞产业发展服务中心为了规范枸杞菜生产企业的产品工艺技术，保证产品安全和质量的稳定性，提升枸杞菜市场上的竞争力和知名度，提出制定《枸杞菜》团体标准。

（二）立项：2023年9月下旬-11月下旬，标准起草小组查阅、研读相关国内外文献、标准、方法，广泛搜集与枸杞菜相关的技术资料，起草并向中宁枸杞产业协会提交了立项申请书。2023年11月30日，中宁枸杞产业协会对枸杞菜团体标准制定申请材料进行审核批准后正式发布立项通知并在全中国标准信息公共服务平台上进行了公示。

（三）起草：2023年12月-2024年9月下旬，标准起草小组收集枸杞菜相关标准，通过对相关标准信息信息进行汇总和梳理，确定主要技术指标后完成标准初稿的起草工作。

（四）征求意见：2024年10月初，对标准文本初稿及主要技术指标进行讨论，经讨论确定后完成标准初稿的修订工作，于9月底完成公开征求意见稿，并在全中国标准信息公共服务平台上发布，面向全国征集意见。

（五）技术评审：2024年11月中旬，公开征求意见期结束后，标准起草小组根据收集的意见对标准征求意见稿进行修订和完善。中宁枸杞产业协会邀请并组织业内专家对有枸杞菜标准修订稿进行技术审查。

（六）批准：2024年11月底，标准起草小组根据技术评审意见对枸杞菜标准进行修订后提交标准报批稿，中宁枸杞产业协会对报批稿进行审批，待审批后正式编号、发布。

四、确定标准主要内容的依据

（一）标准格式

本标准严格按照 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》进行编写，力求依据科学、定义准确、表述明确。

（二）标准主要内容及确定依据

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。其技术要求中各项质量指标的确定依据见下表：

表：技术要求指标确定依据

序号	质量指标		确定依据	样本量	样本检测结果范围	确定值
1	感官指标	色泽	NY/T 960-2006《脱水蔬菜 叶菜类》、NY/T 1045-2014《绿色食品 脱水蔬菜》、NY/T 1406-2018《绿色食品 速冻蔬菜》、NY/T 1047-2021《绿色食品 水果、蔬菜罐头》及产品本身的色泽和形态	/	/	深绿色
		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
2	理化指标	水分，%	NY/T1045-2014《绿色食品 脱水蔬菜》、NY/T 960-2006《脱水蔬菜 叶菜类》	/	/	≤8.0
		总灰分（以干基计），%	NY/T 960-2006《脱水蔬菜 叶菜类》	/	/	≤6.0
		酸不溶性灰分（以干基计），%		/	/	≤1.5
		氯化钠含量，%	NY/T 1047-2021《绿色食品 水果、蔬菜罐头》	/	/	≤1.5

3	食品安全指标	污染物	GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》	/	/	符合GB 2762标准要求
		农药残留	GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》	/	/	符合GB 2763标准要求
4	卫生指标	致病菌	GB 29921-2021 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量	/	/	符合GB 29921标准要求
		菌落总数 (CFU/g)	NY/T 1045-2014《绿色食品 脱水蔬菜》、GB 29921-2021	/	/	≤100000
		大肠菌群 (MPN/g)	《食品安全国家标准预包装食品中致病菌限量》	/	/	≤3
		霉菌和酵母菌 (CFU/g)		/	/	≤500
5	食品添加剂	食品添加剂	GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》	/	/	符合GB 2760标准要求

五、采用国际标准和国内外先进标准的程度

本标准是国内外首次制定的专门针对枸杞菜的标准，主要参考了国内 NY/T 1045-2014《绿色食品 脱水蔬菜》、NY/T 1406-2018《绿色食品 速冻蔬菜》、NY/T 1047-2021《绿色食品 水果、蔬菜罐头》等行业标准。

六、重大分歧意见处理经过及依据

本文件在制定过程中未出现重大分歧意见。

七、与现行相关法律、法规及相关标准的协调性

本标准是枸杞菜的标准，符合国家现行法律、法规和强制性国家标准的要求，与相关法律、法规及测试标准在技术内容上协调、一致。本标准主要参照了 NY/T 1045-2014《绿色食品 脱水蔬菜》、NY/T 1406-2018《绿色食品 速冻蔬菜》及 NY/T 1047-2021《绿色食品 水果、蔬菜罐头》标准框架及部分内容。

八、其他应予说明的事项

无。

宁夏中宁枸杞产业创新研究院团体标准起草小组

2024 年 09 月 30 日