

团 体 标 准

T/ZNGQXH XXX—XXXX

有机枸杞原浆

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。

本文件由宁夏中宁县枸杞草枸杞开发有限公司提出。

本文件由中宁枸杞产业协会归口。

本文件起草单位：宁夏中宁县枸杞草枸杞开发有限公司、宁夏华信达健康科技有限公司、宁夏中宁枸杞产业创新研究院有限公司、宁夏杞鑫种业有限公司、宁夏锄头农贸有限公司、宁夏福寿康宁大健康生物科技有限公司、宁夏全通枸杞供应链管理股份有限公司、杞滋堂（宁夏）健康产业有限公司、宁夏大学、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、宁夏杞骨草有机食品科技有限公司、宁夏枸杞草农业科技集团股份有限公司。

本文件主要起草人：黄伟、薛慧燕、王金霞、颜亚宁、张智锋、武康宁、万旭、余君伟、徐波、朱金忠、严相岷、罗葡萄、雍跃文、张燕、范艳丽、季瑞、刘赢、武冰辉、张帆、龚雪、张艳萍、王磊、马小琴、刘晓荣、孙茹团、郭文暄、胡鑫。

有机枸杞原浆

1 范围

本文件规定了有机枸杞原浆的术语和定义、技术要求、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、贮存等要求。

本文件适用于以新鲜的经过国内有机认证且按照 GB /T 19630 要求进行种植、生产的枸杞鲜果为原料，按 GB /T 19630 要求加工制成并获得国内有机产品认证的枸杞原浆。

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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7101 食品安全国家标准 饮料
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 12143 饮料通用分析方法
- GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
- GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
- GB/T 18672 枸杞
- GB/T 19630 有机产品 生产、加工、标识与管理体系要求
- GB/T 20769 水果和蔬菜中450种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
- GB 23200.8 食品安全国家标准 水果和蔬菜中500种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法
- GB 23200.19 食品安全国家标准 水果和蔬菜中阿维菌素残留量的测定 液相色谱法
- GB/T 23379 水果、蔬菜及茶叶中吡虫啉残留的测定 高效液相色谱法
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- NY/T 761 蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定
- NY/T 2947 枸杞中甜菜碱含量的测定 高效液相色谱法
- 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

GB/T 19630界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1 有机枸杞原浆

以新鲜的经过国内有机认证且按照 GB /T 19630 要求进行种植、生产的枸杞鲜果为原料，按照 GB /T 19630 要求经清洗、破碎、打浆、过滤、研磨、均质、调配、均质、杀菌、无菌灌装等工艺加工制成并获得国内有机产品认证的枸杞原浆。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 有机枸杞鲜果的种植、生产和加工应符合 GB/T 19630 的规定。
- 4.1.2 有机枸杞鲜果必须经过国内有机认证，且在终产品中所占的比例不得少于 95%。
- 4.1.3 生产加工用水应符合 GB 5749 的要求。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标	检验方法
色 泽	橘红色或橙红色	GB 7101
滋味和气味	具有枸杞原浆应有的滋味和气味，无异味	
形 态	浑浊状液体，静置后允许有沉淀分层现象，无正常视力可见外来异物	

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
可溶性固形物（20℃，以折光计），%	≥15.0	GB/T 12143
总酸（以柠檬酸计），%	≥0.3	GB 12456
枸杞多糖/(g/100g)	≥0.5	GB/T 18672
甜菜碱/(g/100g)	≥0.15	NY/T 2947

4.4 安全指标

应符合表3的规定。

表 3 安全指标

项 目	指 标	检验方法
铅（以Pb计）mg/L	≤0.05	GB 5009.12
镉（以Cd计）/（mg/L）	≤0.05	GB 5009.15
二氧化硫残留量，g/L	≤0.05	GB 5009.34
多菌灵，mg/L	不得检出	GB/T 20769
氯氰菊酯，mg/L	不得检出	GB 23200.8
氯氟氰菊酯，mg/L	不得检出	GB 23200.8
苯醚甲环唑，mg/L	不得检出	GB 23200.8
阿维菌素，mg/L	不得检出	GB 23200.19
哒螨灵，mg/L	不得检出	GB 23200.8
氰戊菊酯，mg/L	不得检出	GB 23200.8
啶虫脒，mg/L	不得检出	GB 23200.8
克百威，mg/L	不得检出	NY/T 761
毒死蜱，mg/L	不得检出	GB 23200.8
吡虫啉，mg/L	不得检出	GB/T 23379
唑螨酯，mg/L	不得检出	GB 23200.8
三唑酮，mg/L	不得检出	GB 23200.8

4.5 微生物指标

应符合GB 7101的规定。

4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.6.2 食品添加剂的使用范围和使用量应符合 GB 2760 和 GB/T 19630 的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12695和GB/T 19630的规定。

6 检验规则

6.1 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。

6.2 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10个最小独立包装，所抽样品量应满足检验、留样需要。每批产品须经质检部门检验合格后方可出厂。

6.3 检验分类

6.3.1 出厂检验

出厂检验项目包括：感官指标、净含量、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群。

6.3.2 型式检验

型式检验每年进行1次，在有下列情况之一时亦应随时进行：

- a) 新产品投产前；
- b) 原料、工艺有较大变化，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) 产品长期停产后，恢复生产时；
- e) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。

6.3.3 判定规则

检验如有不合格项，可在同批产品中加倍抽样，对不合格项目进行复检，已复检结果为准。微生物指标不合格时不得复检。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标签和声称

7.1.1 产品标识除满足GB 7718、GB 28050和GB/T 19630的规定以外，还应符合下列要求：

- a) 未添加维生素C的有机枸杞原浆产品，应在“原料”中明确标明“有机枸杞鲜果”字样；
- b) 添加维生素C的有机枸杞原浆产品，应在“原料”中明确标明“有机枸杞鲜果、维生素C”字样。

7.1.2 在获证产品或者产品的最小销售包装上，加施中国有机产品认证标志、有机码和认证机构名称。

7.2 包装

7.2.1 应使用符合国家食品卫生要求及 GB/T 19630 的包装材料，包装严密，能保护产品质量。

7.2.2 包装定量误差应符合国家市场监督管理总局令（2023）第 70 号。

7.3 运输

7.3.1 运输工具在装载有机产品前应清洗干净。

7.3.2 在运输过程中应避免与常规产品混杂和受到污染。

7.3.3 在运输和装卸过程中，外包装上的有机认证标准及有关说明不得被玷污或损毁。

7.3.4 运输和装卸过程中必须有完整的档案记录，并保留相应的单据。

7.4 贮存

7.4.1 产品在储存过程中不得受到其他物质的污染，要确保有机认证产品的完整性。

7.4.2 产品应单独存放。如果不得与常规产品共同存放，必须在仓库内划出特定区域，采取必要的包装、标签等措施确保有机产品不与非认证产品混放。

7.4.3 储存仓库建议建立温湿度控制系统，产品储存温度保持在 5℃ ~ 25℃ 为宜，湿度保持在 60%~80% 为宜。

7.4.4 应存放于清洁、阴凉、干燥的库房中；不得与腐蚀性、有毒、有异味物品存放在一起；产品码放必须离地面 10 cm 以上，离墙 20 cm 以上。
