

《速冻枸杞芽菜》团体标准编制说明

一、工作简况

（一）任务来源

2023年，宁夏农林科学院批准实施了科技创新先导资金项目《叶用枸杞高值化利用关键技术研究》子课题《叶用枸杞预制菜制备关键技术研究》，同年，自治区农牧厅批准实施了农产品加工岗位专家项目《枸杞芽菜预制菜加工关键技术改进及示范推广》，宁夏农林科学院枸杞科学研究所联合宁夏绿色世纪农业科技有限公司等开展了枸杞芽菜产品品质等相关研究。速冻枸杞芽菜是枸杞芽菜目前最主流的产品形式之一，为保障速冻枸杞芽菜产品质量和品质，应制定相关标准来规范速冻枸杞芽菜质量，为我区特色枸杞产业规模化发展提供技术和标准支撑。参照相关标准，由宁夏农林科学院枸杞科学研究所提出，宁夏农林科学院枸杞科学研究所牵头，联合区内相关生产企业和科研院所，组织制定“速冻枸杞芽菜”团体标准。

项目组在前期工作的基础上，结合枸杞芽菜作为宁夏特色植物资源的开发利用和市场需求，依据食品安全性综合评价标准，从感官要求、理化指标、污染物限量、农药残留限量等方面进行了规范，以提高食品用速冻枸杞芽菜质量安全评价的科学性、客观性和可操作性，促进其规模化生产。本标准的修订有利于规范我区速冻枸杞芽菜的生产 and 经营，与相关的食品安

全国家标准相互协调，符合国家的法律、法规和强制性标准规定。

（二）标准制定的必要性和意义

枸杞是宁夏“六特”产业之一，按照《宁夏现代枸杞产业高质量发展“十四五”规划》，枸杞产业要坚持果用、叶用、茎用“三业”并举的发展思路，大力发展叶用枸杞产业已成为枸杞产业高质量发展的必由之路。枸杞芽菜，为枸杞嫩茎叶可食用的部分，在生活节奏不断加快、饮食结构趋于多元化的当代社会，速冻枸杞芽菜以其方便、快捷、营养的特点受到广大消费者的青睐。

针对枸杞芽菜产业发展中存在的标准化集成生产加工技术工艺薄弱，产品质量低等问题，从原料选择、加工工艺、包装技术等环节进行工艺技术改进并集成示范。制定速冻枸杞芽菜质量控制规程。全面提升宁夏枸杞芽菜预制菜工艺和品质，增加枸杞附加值，为我区特色产业规模化发展提供技术和标准支撑。有效促进宁夏特色农产品加工及枸杞产业的高质量发展。

（三）主要参加单位和工作组成员及分工

主要参加单位	任务分工
宁夏农林科学院枸杞科学研究所、宁夏绿色世纪农业科技发展有限公司、宁夏农产品质量标准与检测技术研究所、宁夏枸杞产业发展中心、中宁县枸杞产业发展服务中心、宁夏杞鑫种业有限公司	负责标准制定工作，资料查询、标准正文起草、技术指标设置、方法验证等工作。
宁夏枸杞协会	负责标准制定工作，资料查询、标准正文及编制说明起草、组织协调等工作。

（四）主要工作过程

1. 标准研制阶段

为了规范速冻枸杞芽菜在我区作为食品的相关质量指标，2024年8月~2024年10月，由宁夏农林科学院枸杞科学研究所、宁夏绿色世纪农业科技发展有限公司、宁夏农产品质量标准与检测技术研究所、宁夏枸杞产业发展中心、中宁县枸杞产业发展服务中心、宁夏杞鑫种业有限公司通过企业调研，了解企业实际生产情况，并组织收集、整理相关标准化资料、专业文献等，经成分分析、研讨、论证后，编写完成《速冻枸杞芽菜》立项申请书及标准框架相关内容，并向宁夏枸杞协会提出标准立项申请。

2. 标准立项阶段

2024年11月，团体标准发布单位宁夏枸杞协会召集区内相关生产企业、相关部门和专家召开评审会，对标准进行了立项评审。

3. 标准起草阶段

2024年12月~2025年3月，为使制定的标准符合国家法律法规和国家标准与行业标准的要求，结合我区速冻枸杞芽菜生产加工实际，项目组查阅了相关国家标准和行业标准，收集分析我区速冻枸杞芽菜加工企业自我监测中质量要求的相关数据，为标准的制定提供了政策与技术依据。

依据《中华人民共和国标准化法》《国务院关于深化标准

化工作改革方案》等文件的要求，按照团体标准的制修订程序组织有关技术人员成立标准起草工作组，通过相关信息化手段进行多次内容讨论和交流，并向相关单位和专家咨询，在广泛听取各方意见和充分论证的基础上，对标准初稿进行了完善和修改后经起草组确认，同意作为征求意见稿，公开征求意见。

4. 征求意见阶段

.....

5. 审查阶段

.....

二、标准编制原则

遵循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》，参照GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB/T 31273-2014《速冻水果和速冻蔬菜生产管理规范》、农业行业标准NY/T 1406-2018《绿色食品-速冻蔬菜》对速冻蔬菜的相关要求的规定起草。

三、标准主要内容的确定

为提高本标准的适用性，对区内速冻枸杞芽菜主要生产加工企业：宁夏绿色世纪农业科技发展有限公司等企业生产的不同批次的速冻枸杞芽菜原料的各项指标进行检验验证。

说明标准主要技术内容的确定依据。包括标准技术指标、

参数、公式、性能要求、试验方法、检验规则等的论据，解决的主要问题：主要试验（或验证）情况分析；修订标准时应列出与原标准的主要差异和水平对比。

1. 本标准格式参照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。

2. 本标准对速冻枸杞芽菜的感官描述参照NY/T1406-2018《绿色食品 速冻蔬菜》对速冻蔬菜感官要求的描述内容。本标准质量要求中感官要求在标准文本中描述为：

表 1 感官要求

项目	指标
色泽	梗、叶鲜绿，色泽一致
形态	同一品种或相似品种，具有本品应有的形态，形态规则、大小均一整齐、质地良好，无粘连、结块、结霜和风干现象
缺陷	无病虫害伤害，无漂烫过度、腐烂、揉烂，无机械伤，无肉眼可见外来杂质，无不正常外来水分。
气味和滋味	解冻后具有本产品应有的风味、无异味

3. 本标准质量要求中污染物限量按照GB 2762《食品安全国家标准食品中污染物限量》中蔬菜的规定。

4. 本标准质量要求中农药残留限量按照GB 2763对叶菜类蔬菜的规定。

5. 本标准质量要求中微生物限量参考GB29921-2021和行业标准GH/T 1173-2022进行规定。

四、与国际、国外同类标准水平的对比情况

目前仅有青海梦源食品开发有限公司制定的企业标准Q/QHMY 0001S-2020速冻枸杞芽菜，尚未见其他公开发布的速

冻枸杞芽菜标准。

五、与国内相关标准的关系

该标准参照NYT1406-2018《绿色食品-速冻蔬菜制定》。

六、与有关现行法律、法规和强制性国家标准的关系

本文件与相关法律、法规、规章及相关标准协调一致，没有冲突。

七、重大分歧意见的处理经过和依据

本文件在制定过程中未出现重大分歧意见。

八、贯彻标准的要求和措施建议

本文件发布后，应向相关企业进行宣传、贯彻，推荐执行该文件。

九、其他应当说明的事项

无。

《速冻枸杞芽菜》团体标准起草小组

附录 速冻枸杞芽菜的污染物、微生物含量分析

表1 不同批次速冻枸杞芽菜样品中的污染物含量

样品编号 指标	1	2	3	4	5
铅 (mg/kg)	未检出 (定量限0.05)				
镉 (mg/kg)	0.02	0.007	0.009	0.008	0.01
砷 (mg/kg)	0.06	0.06	0.07	0.03	0.07
总汞 (mg/kg)	未检出 (定量限0.01)				

表2 不同批次速冻枸杞芽菜样品中的微生物分析

样品编号 指标	1	2	3	4	5
菌落总数CFU/g	1400000	140000	1300000	120000	180000
大肠菌群MPN/g	50	<10	670	<0.30	<0.30
金黄色葡萄球菌 /25g	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出
沙门氏菌/25g	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出