

团 体 标 准

T/QAS XXX—XXXX

锁鲜枸杞

征求意见稿

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

青海省标准化协会 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。

本文件由格尔木杞盛科技发展有限公司提出。

本文件由青海省标准化协会归口。

本文件起草单位：格尔木杞盛科技发展有限公司、青海大学、青海云祖农畜产品科技发展有限公司。

本文件主要起草人：周金玉、王伟伟、邢亮德、雷哲安、杨文升、吴翠平、李淑云、白发宝、吕小龙。

锁鲜枸杞

1 范围

本文件规定了锁鲜枸杞的术语和定义、产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则以及标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于以枸杞鲜果为原料，加工过程中不使用任何食品添加剂，采用低温真空脉动干燥技术加工制成的锁鲜枸杞。

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 5009.3 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 5009.12 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 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 23200.10 食品安全国家标准 桑枝、金银花、枸杞子和荷叶中 488 种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法
 - GB 23200.11 食品安全国家标准 桑枝、金银花、枸杞子和荷叶中 413 种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-质谱法
 - GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
 - GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 - 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
- 《定量包装商品计量监督管理办法》（国家质量监督检验检疫总局令第 75 号）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

锁鲜枸杞

以枸杞鲜果为原料，加工过程中不使用任何食品添加剂，经清洗、铺盘、拣选预处理后，采用低温真空脉动干燥技术加工制成的枸杞产品。

3.2

外观

整批枸杞的颜色、光泽、颗粒均匀整齐度和洁净度。

3.3

杂质

一切非本品物质。

3.4

不完善粒

包括破碎粒、未成熟粒、油果等尚有使用价值的枸杞。

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

未成熟粒

颗粒不饱满而干瘪，颜色过淡，明显与正常枸杞不同的颗粒。

3.7

油果

成熟过度或雨后采摘的鲜果因烘干或保管不当，导致颜色变褐，明显与正常枸杞不同的颗粒。

3.8

无使用价值颗粒

被虫蛀、粒面病斑面积达 2mm^2 以上、发霉、黑变、变质的颗粒。

3.9

百粒重

每一百粒枸杞的质量，单位为克（g）。

3.10

粒度

每 50g 枸杞所含颗粒的数量，单位为粒/50g。

4 技术要求

4.1 原料要求

原料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

| 项目 | 要求 |
|------------|------------------|
| 形状 | 类纺锤形略扁，稍皱缩 |
| 色泽 | 果皮呈鲜红或紫红色，色泽基本一致 |
| 滋味、气味 | 具有枸杞应有的滋味和气味，无异味 |
| 杂质 | 不得检出 |
| 不完善粒（单位：%） | ≤1.0 |
| 无使用价值颗粒 | 不允许有 |

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

| 项目 | 特优级 | 特级 | 检验方法 |
|---------------|-------|-------|-----------------|
| 粒度/(粒/50g) | ≤280 | ≤370 | SN/T 0878 |
| 百粒重/(g/100粒) | ≥17.8 | ≥13.5 | SN/T 0878 |
| 枸杞多糖/(g/100g) | ≥3.0 | | GB/T 18672 附录 A |
| 水分/(g/100g) | ≤13.0 | | GB 5009.3 |
| 总糖/(g/100g) | ≥45.0 | ≥39.8 | GB/T 18672 附录 B |
| 蛋白质/(g/100g) | ≥10.0 | | GB 5009.5 |
| 脂肪/(g/100g) | ≤5.0 | | GB 5009.6 |
| 灰分/(g/100g) | ≤6.0 | | GB 5009.4 |

4.4 食品安全指标

应符合表 3 的规定。

表 3 食品安全指标

| 项目 | 指标 | 检测方法 |
|--------------|-------|--------------|
| 铅/(mg/kg) | ≤1.0 | GB 5009.12 |
| 镉/(mg/kg) | ≤0.3 | GB 5009.15 |
| 二氧化硫/(mg/kg) | ≤50 | GB 5009.34 |
| 啶虫脒/(mg/kg) | ≤2.0 | GB 23200.121 |
| 吡虫啉/(mg/kg) | ≤1.0 | GB 23200.121 |
| 毒死蜱/(mg/kg) | ≤0.1 | GB 23200.113 |
| 多菌灵/(mg/kg) | ≤1.0 | GB 23200.121 |
| 氯氰菊酯/(mg/kg) | ≤2.0 | GB 23200.113 |
| 双甲脒/(mg/kg) | ≤0.05 | GB 23200.7 |
| 阿维菌素/(mg/kg) | ≤0.01 | GB 23200.121 |

表 3 食品安全指标（续）

| 项目 | 指标 | 检测方法 |
|-----------------|-------|--------------|
| 克百威/(mg/kg) | ≤0.02 | GB 23200.113 |
| 哒螨灵/(mg/kg) | ≤0.5 | GB 23200.121 |
| 沙门氏菌 | 未检出 | GB 4789.4 |
| 金黄色葡萄球菌/(CFU/g) | <10 | GB 4789.10 |

5 食品添加剂

本产品加工过程中不使用任何食品添加剂。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

7 检验规则

7.1 组批

同一生产日期、同一品种、同一等级、同一工艺生产的产品为一批。

7.2 抽样

从每批产品中随机抽取不少于 1% 的样品，每批至少抽取 2kg。

7.3 出厂检验

项目包括：感官、净含量、粒度、百粒重、水分、二氧化硫。

7.4 型式检验

正常生产每年至少一次，遇下列情况时应进行：

- a) 新产品投产；
- b) 原料、工艺、设备重大变更；
- c) 停产恢复生产；
- d) 出厂检验结果异常；
- e) 监管部门要求。

7.5 判定规则

型式检验如有一项不合格，则判该批产品不合格。出厂检验不合格时，可加倍抽样复检，以复检结果为准。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

预包装产品应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

8.2 包装

包装材料应清洁、无毒、无异味，符合食品安全要求。净含量允许差应符合《定量包装商品计量监督管理办法》。

8.3 运输

运输工具应清洁、卫生，不得与有毒有害物品混运。防止日晒、雨淋、重压。

8.4 贮存

应贮存在阴凉、干燥、通风、避光的库房中，温度不高于 25℃，离墙 20cm、离地 10cm 堆放。保质期 18 个月。
