

DBS63

青海省地方标准

DBS63/0010-2021

食品安全地方标准
黑果枸杞

2021年03月22日发布

2021年06月21日实施

青海省卫生健康委员会 发布

前 言

本文件遵循《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》、《青海省食品安全地方标准管理办法》等法律、法规规定，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。

本文件由青海大学提出。

本文件由青海省卫生健康委员会归口。

本文件起草单位：青海大学、中国科学院西北高原生物研究所、青海省食品检验检测院。

本文件主要起草人：董琦、王树林、束彤、马明芳、曹效海、谭亮、李翠君、王进英、胡娜、王茜、迟晓峰。

本文件由青海省卫生健康委员会监督实施。

本文件于2021年03月22日首次发布。

食品安全地方标准

黑果枸杞

1 范围

本文件规定了黑果枸杞的术语和定义、质量要求、试验方法、检验规程、标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于经干燥加工制成的黑果枸杞干制品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 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 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 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 16717	包装容器 重型瓦楞纸箱
GB/T 28118	食品包装用塑料和铝箔复合膜、袋
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规程
SN/T 0878	进出口枸杞子检验规程

国家质量监督检验检疫总局令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

3.1

黑果枸杞

黑果枸杞 (*Lycium ruthenicum* Murr.) 为茄科、枸杞属植物黑果枸杞的干燥成熟果实。

3.2

外观

整批黑果枸杞的颜色、光泽、颗粒均匀整齐度和洁净度。

3.3

不完善粒

破碎粒、未成熟粒的有使用价值的黑果枸杞颗粒为不完善粒。

3.3.1

破碎粒

失去部分达整体颗粒的三分之一以上的颗粒。

3.3.2

未成熟粒

颗粒不饱满，果肉少而干瘪，色泽过淡，明显与正常黑果枸杞不同的颗粒。

3.4

无使用价值颗粒

虫蛀、病斑、霉变粒为无使用价值的颗粒。

3.5

颗粒度

过标准筛后样品筛上物质量占总体质量的百分比。

4 质量要求

4.1 原料要求

具有黑果枸杞相应的形状、色泽、滋味和气味，无霉变、无异味。

4.2 感官要求

符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	等级及要求		
	特优级	优级	合格品
形状	球形或扁球形，略皱缩		
杂质，% ≤	0.30	0.55	0.55
色泽	颜色紫黑色、有光泽		
滋味、气味	黑果枸杞特有的风味，无异味		
不完善粒质量分数，% ≤	1.5		

4.3 理化指标

符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	等级及指标		
	特优级	优级	合格品
颗粒度，% ≥	留存在 7 mm 筛上的果实比例 80.0%	留存在 6 mm 筛上的果实比例 80.0%	留存在 5 mm 筛上的果实比例 80.0%
水分，% ≤	15.0		
灰分，% ≤	8.0		
花青素含量，% ≥	0.5（以矮牵牛色素、飞燕草色素和锦葵色素含量之和计）		

4.4 污染物限量

按GB 2762中水果干制品规定执行。

4.5 农药残留限量

按GB 2763中干制水果规定执行。

4.6 微生物指标

按GB 29921即食果蔬制品规定执行。

4.7 净含量

符合国家质量监督检验检疫总局令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 试验方法

5.1 感官

按SN/T 0878规定方法检验。

5.2 理化指标

5.2.1 颗粒度

按本文件附录A的规定方法检验。

5.2.2 水分测定

按GB 5009.3的规定方法检验。

5.2.3 灰分测定

按GB 5009.4的规定方法检验。

5.2.4 花青素测定

按DBS63/0011-2021规定方法检验。

5.3 污染物限量

按 GB 2762 的规定执行。

5.4 农药残留量

按 GB 2763 的规定执行。

5.5 微生物测定

按GB 29921的规定执行。

5.6 净含量检验

按JJF 1070规定方法检验。

6 检验规则

6.1 组批

由相同的加工方式生产的同一品种、同一产地、相同栽培条件、同期采收产品为同一抽样批次。

6.2 抽样方法

从同批产品中随机抽取1‰样品，每批至少抽2 kg，分别做感官、理化和污染物指标检验。

6.3 检验分类

6.3.1 出厂检验

每批样品出厂前，生产单位都应进行出厂检验，检验内容包括感官、净含量、水分，检验合格并附合格证，注明产品名称，生产单位，数量，出厂（场）日期和标准号，方可出厂。

6.3.2 型式检验

有下列情况之一时进行型式检验：

- a) 原料、生产工艺、生产环境发生较大变化时；
- b) 前后两次抽样检验结果差异较大时；
- c) 国家质量监督机构或主管部门提出进行型式检验时；
- d) 正常生产应每年进行一次型式检验。

6.4 判定规则

检验结果全部合格时则判定该批产品合格。出厂检验和型式检验项目如有一项不符合本文件，则应在同批产品中加倍抽样，对不符合项目复检，如仍不符合本文件，判该产品为不合格。微生物指标如有一项不符合本文件，判该产品为不合格，不得复检。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

预包装产品的标志应符合GB 7718的规定。

7.2 包装

7.2.1 包装容器（袋）

用干燥、清洁、无异味并符合国家卫生安全要求的材料。

7.2.2 包装

要牢固、防潮、整洁、美观、无异味、能保护黑果枸杞的品质，便于装卸、仓储和运输。

7.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味，运输时应防雨、防潮，装卸时轻拿轻放，严禁与有毒、有异味、易污染的物品混装、混运。

7.4 贮存

产品应贮存于清洁、阴凉、干燥、无异味的仓库中。

保质期根据包装情况企业自行规定。

附录 A
(规范性附录)
黑果枸杞颗粒度的测定

A.1 仪器和设备

A.1.1 使用筛

5 mm、6 mm、7 mm圆孔筛（直径为20 cm）。

A.1.2 电子天平

感量0.01 g。

A.2 测定步骤

取洁净5 mm、6 mm和7 mm圆孔筛，配有筛底和筛盖。先自下而上为孔径由小到大顺序将筛网即筛底套好。称取100 g（精确到0.01 g）试样（ m ），倒入最上层筛网中，盖上筛盖，置于光滑平面上，用双手以约100 r/min左右的速度，顺时针及逆时针各转动1 min，控制转动范围在选筛直径的基础上扩大约8~10 cm。将筛网静置片刻，收集存留在各层筛网中的试样，称量（ m_1 ），精确至0.01 g。

A.3 测定结果计算

A.3.1 计算公式

样品颗粒度按公式（A.1）计算：

$$X = \frac{m_1 + \dots + m_n}{m} \times 100 \dots\dots\dots (A.1)$$

式中： X ——样品颗粒度，单位为%；
 $m_1 \dots m_n$ ——存留在各层筛网上的试样的质量，单位为克（g）；
 m ——试样的质量，单位为克（g）。

A.3.2 重复性

每个试样取两个平行样进行测定，以其算术平均值为测定结果，结果保留小数点后1位。在重复条件下两次独立测定结果的绝对差值不得超过算术平均值的10%。