

团 体 标 准

T/NXFSA XXX-2023

锁鲜枸杞

(征求意见稿)

2023-XX-XX 发布

2023-XX-XX 实施

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。

本文件由百瑞源枸杞股份有限公司提出。

本文件由宁夏食品安全协会归口。

本文件的主要起草单位：百瑞源枸杞股份有限公司、国家枸杞工程技术研究中心、中宁县百瑞源枸杞产业发展有限公司。

本文件的主要起草人：杨丽丽、容春娟、陆文静、胡涛、陈玉娜、张金宏、郝向峰、曹有龙、郝万亮。

锁鲜枸杞

1 范围

本文件规定了锁鲜枸杞的术语和定义、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。

本文件适用于以枸杞鲜果为原料，经清洗、采用真空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 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定
- GB 5009.86 食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定
- 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- DBS64/001 食品安全地方标准 枸杞
- DB64/T 1764 宁夏枸杞干果商品规格等级规范
- 原国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》

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 lock fresh Chinese wolfberry

以宁夏区域枸杞鲜果为原料，不使用任何食品添加剂，经清洗、无需脱蜡，完整保留鲜果天然保护膜，采用真空干燥技术加工制成的口感柔软甘甜、色泽自然、红润的枸杞。

4 技术要求

4.1 原料要求

宁夏区域枸杞鲜果应新鲜，成熟适度、无霉变，且符合相关标准要求。

4.2 感官指标

应符合表1的规定。

表 1 感官指标

项目	等级及要求	
	特优级	特级
形状	类纺锤形略舒展	
色泽	果皮呈鲜红色或橙红色	
滋味、气味	具有锁鲜枸杞特有的纯正甘甜的滋气味	
杂质	不得检出	
不完善粒 (%)	≤1.0	≤1.5
无使用价值颗粒	不允许有	
冲泡汤色	基本无色	
浊度 (NTU)	≤15.0	

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	等级及要求	
	特优级	特级
粒度/(粒/50g)	≤280	281~350
百粒重/(g/100粒)	≥17.8	≥13.5
总糖 (以葡萄糖计)/(g/100g)	≥39.8	
蛋白质/(g/100g)	≥10.0	
枸杞多糖/(g/100g)	≥3.3	
蔗糖/(g/100g)	≤1.2	
脂肪/(g/100g)	≤5.0	
甜菜碱/(g/100g)	≥0.5	
维生素 C/(mg/100g)	≥13.0	
水分/(g/100g)	≤15.0	
灰分/(g/100g)	≤6.0	

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
二氧化硫/ (mg/kg)	≤30.0
注：其他食品安全指标应符合DBS 64/001中的相关规定。	

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 试验方法

DBS 64/001 、DB 64/T 1764 中的试验方法及下列试验方法适用本文件的感官指标、理化指标、食品安全指标的检测。

- a) 冲泡汤色：称取 10g 果粒完整的试样于 500ml 烧杯中，加入 500ml、80℃的纯化水，静置 5min 后，观察汤液颜色。
- b) 浊度按附录 A 方法检测。
- c) 维生素 C 按 GB 5009.86 规定方法检测。
- d) 蔗糖的按 GB 5009.8 规定方法检测。

7 检验规则

7.1 组批

同一批原料、相同工艺生产的同一质量、同一等级的产品为一批。

7.2 抽样

在同批产品的不同部位随机抽取样品 1%，每批至少抽检 2kg 样品，所抽样品应满足检验、留样要求。

7.3 检验分类

7.3.1 出厂检验

出厂检验项目包括：感官指标、净含量、粒度、百粒重、水分、二氧化硫。每批产品须经检验合格后方可出厂。

7.3.2 型式检验

正常生产时应每年进行一次，在有下列情况之一时亦应随机进行：

- a) 新产品投产时；
- b) 原料、工艺、设备有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 产品长期停产后重新恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 监管部门提出要求时。

7.4 判定规则

型式检验项目如有一项不符合标准，判该批产品为不合格，不得复检。出厂检验如有一项不符合本标准，则应在同批产品中加倍抽样，对不合格项目复验，以复检结果为准。微生物指标不合格，不得复检。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

预包装产品的标志应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

8.2 包装

8.2.1 应使用符合国家食品卫生要求的包装材料。

8.2.2 包装要牢固、干燥、防潮、防压、整洁、无异味，能保护枸杞的品质，便于装卸、仓储和运输。

8.2.3 包装定量误差应符合原国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号的规定。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应使用食品专用车，必须清洁、卫生，不得与有毒、有害、有异味的物品混装运输。

8.3.2 运输过程中应防止日晒、雨淋、重压，搬运时应轻拿轻放，不得抛摔。

8.4 贮存

应贮存于阴凉（20℃以下）、通风、干燥、避光处，不得与有毒、有害、有异味的物品混放，产品码放应离地 10cm 以上，离墙 20cm 以上。

附录 A (规范性) 浊度测定

A.1 原理

浊度，即水的混浊程度，指溶液对光线透过时所发生的阻碍程度，包括混悬物对光的散射和溶质分子对光的吸收。物体表面含有泥土、粉尘、微细的有机物、无机物等悬浮物和胶体物转移至清洗水中，可使水质变浑浊而呈现一定浊度。

A.2 仪器设备

A.2.1 恒温震荡仪。

A.2.2 分析天平：感量0.1 g。

A.2.3 浊度仪：测量范围0 NTU~200 NTU。

A.2.4 玻璃仪器：250 ml广口锥形瓶、100 ml量筒、100 ml容量瓶、10 ml样品瓶。

A.2.5 擦镜纸、定性滤纸、镊子。

A.3 试剂

A.3.1 浊度标准液：400 NIU福尔马肼浊度标准液。

A.3.2 100 NIU浊度标准液：准确量取400 NIU的浊度标准液2.5 ml，置100 ml容量瓶中，加入零浊度水定容至刻度，摇匀，即得。

A.3.3 零浊度水：至少为GB/T 6682中规定的三级水。

A.4 测定步骤

A.4.1 开启仪器电源，预热30 min；

A.4.2 调零：将零浊度水倒入样品瓶内至十字刻度横线，旋上瓶盖，擦净瓶体。放入试样座内，使样品瓶上的十字刻度竖线对准试样座上的白色定位线，盖上遮光盖。待读数稳定后，调节调零旋钮，使显示为0，即调零完毕。

A.4.3 校准：将零浊度水更换为100 NIU浊度标准液，同A.4.2操作，调节校正旋钮，使显示值为100 NIU。

A.4.4 样品溶液制备：称取枸杞干果样品5 g(精确到0.1 g)，置于250 ml广口锥形瓶中，加入100 ml纯化水，将广口锥形瓶放入恒温震荡仪中，以中速(120 r/min~130 r/min)常温震荡5 min。震荡完毕，快速用漏勺将枸杞干果沥出，即为样品溶液；

A.4.5 试样的测定：将零浊度水更换为样品溶液，润洗样品瓶2次~3次，同A.4.2操作，待读数稳定后记下数值，即为样品浊度。

A.4.6 以两次测定结果平均值为最终结果，保留小数点后1位。

A.5 精密度

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%。