

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 4343—2023

黑果枸杞等级规格

Grades and specifications of black wolfberry

2023-04-11 发布

中华人民共和国农业农村部

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。

本文件由农业农村部农产品质量安全监管司提出。

本文件由农业农村部农产品营养标准专业委员会归口。

本文件起草单位：北京市农林科学院质量标准与检测技术研究所、宁夏农产品质量标准与检测技术研究所、新疆农垦科学院、新疆农业科学院农业质量标准与检测技术研究所、新疆黑果枸杞生物科技有限公司、宁夏瀚瀚生物科技产业有限公司、北京农产品质量安全学会。

本文件主要起草人：王蒙、苟春林、邢丽杰、赵多勇、武琳霞、王昕璐、张静、赵子丹、李赫、李想、陈晓燕。



黑果枸杞等级规格

1 范围

本文件规定了黑果枸杞等级规格的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标识和包装、储存和运输。
本文件适用于黑果枸杞成熟果实经干燥加工制成的干果。

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 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

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

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

NY/T 2640 植物源性食品中花青素的测定

SN/T 0878 进出口枸杞子检验规程

国家市场监督管理总局令(2023)第70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

黑果枸杞干果 **dried black wolfberry**

黑果枸杞(*Lycium ruthenicum* Murr.)成熟果实经自然晾晒、热风干燥、冷冻干燥等工艺加工制成的干果。

3.2

不完善粒 **imperfect dried wolfberry**

尚有使用价值的破碎粒、未成熟粒。

3.2.1

破碎粒 **broken dried wolfberry**

缺失部分达果粒体积三分之一以上的果粒。

3.2.2

未成熟粒 **immature wolfberry**

小而不饱满、颜色过淡的果粒,明显与正常黑果枸杞不同。

3.3

无使用价值颗粒 **non-consumable wolfberry**

虫蛀、病斑粒为无使用价值的颗粒。

4 要求

4.1 基本要求

黑果枸杞干果应符合下列基本要求:

- a) 果粒经捏实,松开后不结块,易散开;
- b) 球形或扁球形,表面略有皱缩,颗粒饱满,大小均匀;
- c) 果面清洁,无正常视力可见外来异物。

4.2 等级

4.2.1 等级划分

黑果枸杞干果分为特级、一级、二级,各等级应符合表 1 的规定。

表 1 黑果枸杞干果等级要求

项目	特级	一级	二级
色泽	果实黑色或紫黑色,不掉色		
滋味、气味	味微甜,具有黑果枸杞特有的滋味、气味,无异味		
无使用价值颗粒	不得检出		
水分,%	≤ 12.0		
不完善粒质量分数,%	≤ 1.0	≤ 1.5	≤ 3.0
花青素,%	≥ 1.0	≥ 0.8	≥ 0.5

4.2.2 等级容许度

按不完善粒质量分数计:

- a) 特级允许有 $\leq 5\%$ 的产品不符合该等级的要求,但应符合一级的要求;
- b) 一级允许有 $\leq 10\%$ 的产品不符合该等级的要求,但应符合二级的要求;
- c) 二级允许有 $\leq 10\%$ 的产品不符合该等级的要求。

4.3 规格

4.3.1 规格划分

以黑果枸杞干果粒度或粒径为指标,黑果枸杞产品分为大(L)、中(M)、小(S)3 个规格,同规格果粒大小应基本均匀。各规格的划分应符合表 2 的规定。各规格黑果枸杞产品见附录 A 中的图 A.1。

表 2 黑果枸杞干果规格

项目	大(L)	中(M)	小(S)
粒度,粒/50 g	≤ 450	451~650	651~850
粒径,mm	≥ 8.0	7.0~7.9	5.0~6.9

4.3.1 规格容许度

按干果数量计:

- a) 大(L)规格允许有 $\leq 10\%$ 的产品不符合该规格的要求,但应符合中(M)规格的要求;
- b) 中(M)规格允许有 $\leq 10\%$ 的产品不符合该等级的要求,但应符合小(S)规格的要求;
- c) 小(S)规格允许有 $\leq 10\%$ 的产品不符合该等级的要求。

4.4 安全指标

4.4.1 污染物限量按 GB 2762 中水果干制品的规定执行。

4.4.2 农药残留限量按 GB 2763 中枸杞(干)的规定执行。

4.4.3 微生物指标按 GB 29921 即食产品的规定执行。

5 试验方法

5.1 感官

按 SN/T 0878 的规定执行。

5.2 水分

按 GB 5009.3 的规定执行。

5.3 花青素

按 NY/T 2640 的规定执行。

5.4 粒度

按 GB/T 18672 的规定执行。

6 检验规则

6.1 组批

以同批原料,由同一加工方法、同一品种、同一班次、同一工艺所生产的同一等级规格且包装完好的产品为一批产品。

6.2 抽样

从同批产品的不同部位随机抽取样品进行检验。每批至少抽 2 kg(每批抽样量不得少于 15 个独立包装)样品作为检验样品。

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、粒度、不完善粒质量分数、水分。产品经生产单位质检部门检验合格附合格证,方可出厂。

6.3.2 型式检验

型式检验每年进行一次,在有下列情况之一时应随时进行:

- a) 新产品投产时;
- b) 原料、工艺有较大改变、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) 质量监督机构提出要求时。

6.4 判定规则

检验项目全部符合本文件相应要求的,判定该批产品符合该等级规格规定。若检验结果中有一项不符合的,允许从该批产品中增加抽检数量的 20%对不合格项进行复检一次。若复检仍不符合的,则按下一级别规定的容许度检验,直到判出等级规格为止。

7 标识和包装

7.1 标识

预包装产品的标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

7.2 包装

7.2.1 包装容器(袋)应用干燥、清洁、无异味并符合国家食品安全要求的包装材料。

7.2.2 包装要牢固、防潮、整洁、美观,便于装卸、仓储和运输。

7.2.3 预包装产品净含量允差应符合国家市场监督管理总局令(2023)第 70 号。

8 储存和运输

8.1 储存

产品应储存于清洁、阴凉、干燥、无异味的仓库中,不得与有毒、有害、有异味及易污染的物品共同存放。

8.2 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应防雨防潮,严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

附 录 A
(资料性)
黑果枸杞产品各规格样品

黑果枸杞产品各规格样品见图 A. 1。

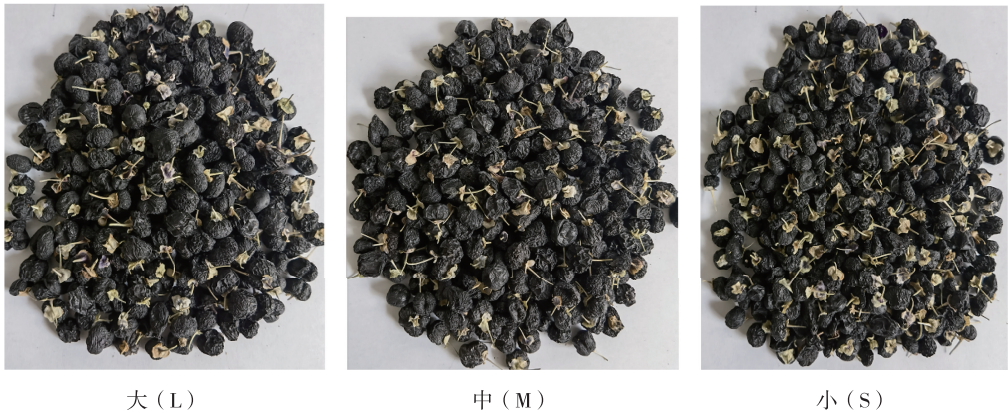


图 A. 1 黑果枸杞产品各规格样品
