

ICS 67.080.20
CCS B 38

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 1051—2025

代替 NY/T 1051—2014

绿色食品 枸杞及枸杞制品

Green food—Wolfberry and its products

2025-12-09 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。

本文件代替 NY/T 1051—2014《绿色食品 枸杞及枸杞制品》，与 NY/T 1051—2014 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 增加了枸杞原浆感官指标要求，更改了枸杞鲜果和枸杞干果感官指标要求（见 4.4 表 1，2014 年版的 4.4 表 1）；
- b) 增加了枸杞原浆理化指标要求，更改了理化指标检验方法（见 4.5 表 2，2014 年版的 4.5 表 2）；
- c) 更改了吡虫啉、毒死蜱、氯氟氰菊酯、氯氰菊酯、啶虫脒、苯醚甲环唑限量要求，删除了砷、三唑酮、啞螨酯、氧化乐果、三唑磷、啞螨灵、氰戊菊酯项目，增加了醚菌酯、戊唑醇、吡蚜酮、吡啉醚菌酯、噻虫嗪、螺螨酯项目，（见表 4.6 表 3 和附录 A 表 A.1，2014 年版的 4.6 表 3）；
- d) 更改了农药残留指标检验方法（见表 4.6 表 3 和附录 A 表 A.1，2014 年版的 4.6 表 3）；
- e) 更改了大肠菌群指标，删除了大肠埃希氏菌 O157:H7^a（见 4.7 表 4，2014 年版的附录 A 表 A.2）。

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。

本文件由中国绿色食品发展中心归口。

本文件起草单位：农业农村部枸杞产品质量监督检验测试中心、宁夏农产品质量标准与检测技术研究所、中国绿色食品发展中心、宁夏枸杞产业发展中心、宁夏农产品质量安全检测中心、中卫市农产品质量安全检验检测中心、百瑞源枸杞股份有限公司、宁夏中宁枸杞产业创新研究院有限公司。

本文件主要起草人：苟春林、张静、张宪、祁伟、张艳、苟金萍、常立群、牛艳、魏晓琴、胡春、王晓菁、陆文静、余君伟、李淑玲、王彩艳、单巧玲、王晓静、闫玥、张萍、赵银宝。

本文件及其所代替标准的历次版本发布情况为：

——2006 年首次发布为 NY/T 1051—2006，2014 年第一次修订；

——本次为第二次修订。



绿色食品 枸杞及枸杞制品

1 范围

本文件规定了绿色食品枸杞及枸杞制品的要求、检验规则、标志和标签、包装、运输与储藏。

本文件适用于绿色食品枸杞及枸杞制品(包括枸杞鲜果、枸杞原浆、枸杞干果)。

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/T 191 包装储运图形符号标志
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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/T 12143 饮料通用分析方法
- GB 14881 食品安全国家标准食品企业通用卫生规范
- 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 23200.113 食品安全国家标准 植物源性食品中 242 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法
- GB 23200.121 食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
- NY/T 392 绿色食品 食品添加剂使用准则
- NY/T 393 绿色食品 农药使用准则
- NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
- NY/T 1055 绿色食品 产品检验规则
- NY/T 1056 绿色食品 储藏运输准则
- 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 年第 70 号 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

GB/T 18672 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

枸杞鲜果 fresh wolfberry

野生或人工栽培,经过挑选、预冷、冷藏和包装的新鲜枸杞产品。

3.2

枸杞原浆 fresh wolfberry pulp

以枸杞鲜果为原料,采用机械方式制成的可发酵但未发酵的浆液制品。

3.3

枸杞干果 dried wolfberry

以枸杞鲜果为原料,经预处理后,自然晾晒、热风干燥等工艺加工而成的枸杞产品。

4 要求

4.1 产地环境

枸杞人工栽培或野生枸杞的产地环境应符合 NY/T 391 的规定。

4.2 原料

枸杞制品加工原料应符合绿色食品质量安全要求。

4.3 生产过程

枸杞生产过程中农药使用应符合 NY/T 393 的规定;食品添加剂使用应符合 NY/T 392 的要求;加工过程应符合 GB 14881 的要求。

4.4 感官

应符合表 1 的规定。

表 1 感官

项 目	指 标			检验方法
	枸杞鲜果	枸杞原浆	枸杞干果	
形状、状态	类纺锤形,长椭圆形或水滴形;果实充盈,表面光洁	液体	类纺锤形略扁,椭圆形,表面稍皱缩	SN/T 0878
杂质	不得检出	—	不得检出	
色泽	果粒鲜红或橙黄色	橘红色或橙红色	果皮暗红、紫红色或枣红色	
滋味、气味	具有枸杞应有的滋味、气味	具有枸杞原浆应有的滋味、气味	具有枸杞应有的滋味、气味	
不完善粒,%	不允许	—	≤1.5	
无使用价值颗粒	不允许	—	不允许	

4.5 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标			检验方法
	枸杞鲜果	枸杞原浆	枸杞干果	
粒度,粒/50g	≤100	—	≤580	SN/T 0878
水分,%	—	—	≤13.0	GB 5009.3 减压干燥法

可溶性固形物(20℃,以折光计),%	—	≥15.0	—	GB/T 12143
枸杞多糖, %	≥0.7	≥0.5	≥3.0	GB/T 18672 附录 A
总糖(以葡萄糖计), %	≥10.0	—	≥40.0	GB/T 18672 附录 B

4.6 污染物、农药残留、食品添加剂限量

应符合相关食品安全国家标准及相关规定,同时符合表 3 的规定。

表 3 污染物、农药残留、食品添加剂限量

项 目	指 标			检验方法
	枸杞鲜果	枸杞原浆	枸杞干果	
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤0.1	≤0.05	≤0.5	GB 5009.12
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤0.05	≤0.05	≤0.3	GB 5009.15
多菌灵, mg/kg	≤1			GB 23200.121
毒死蜱, mg/kg	≤0.01			GB 23200.113
氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯, mg/kg	≤0.01			GB 23200.113
氯氰菊酯和高效氯氰菊酯, mg/kg	≤0.01			GB 23200.113
噻虫嗪, mg/kg	≤0.5			GB 23200.11
吡唑醚菌酯, mg/kg	≤1			GB 23200.11
阿维菌素, mg/kg	≤0.01			GB 23200.121
克百威, mg/kg	≤0.01			GB 23200.121
戊唑醇, mg/kg	≤0.5			GB 23200.11
螺螨酯, mg/kg	≤0.1			GB 23200.121
苯醚甲环唑, mg/kg	≤1			GB 23200.121
二氧化硫, mg/kg	—	≤50	≤50	GB 5009.34
注:如食品安全国家标准及相关国家规定中上述检验项目和限量值有调整,且严于本标准规定,按最新国家标准及规定执行。				

4.7 微生物限量

应符合表 4 的规定

表 4 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	<i>n</i>	<i>c</i>	<i>m</i>	<i>M</i>	
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。					
注 1: <i>n</i> 为同一批次产品采集的样品件数; <i>c</i> 为最大可允许超出 <i>m</i> 值的样品数; <i>m</i> 为微生物指标可接受水平的限量值; <i>M</i> 为微生物指标的最高安全限量值。					
注 2:大肠菌群只对枸杞原浆、枸杞干果检验。					

4.8 净含量

应符合国家市场监督管理总局令 2023 年第 70 号的规定,检测方法按 JJF 1070 执行。

5 检验规则

申报绿色食品的枸杞产品应按照本标准 4.4~4.8 及附录 A 所确定的项目进行检验。其他要求应符合 NY/T 1055 的规定。本标准规定的农药残留限量检测方法,如有其他国家标准、行业标准以及部文公告的检测方法,且其检出限和定量限能满足限量值要求时,在检测时可采用。

6 标志和标签

6.1 标志使用应符合《中国绿色食品商标标志设计使用规范手册》规定。

6.2 标签应符合 GB 7718 的规定。

7 包装、运输和储藏

7.1 包装应符合 NY/T 658 的规定,储运图示应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 运输和储藏应符合 NY/T 1056 的规定。

附 录 A

(规范性)

绿色食品枸杞及枸杞制品申报检验项目

表 A.1 和表 A.2 规定了除 4.4 ~ 4.8 所列项目外,依据食品安全国家标准和绿色食品生产实际情况,绿色食品枸杞及枸杞制品申报检验还应必须检验表 A.1 和表 A.2 项目。

表 A.1 农药残留项目

序号	项 目	指 标			检验方法
		枸杞鲜果	枸杞原浆	枸杞干果	
1	吡虫啉,mg/kg	≤1			GB 23200.11
2	啶虫脒,mg/kg	≤1			GB 23200.11
3	吡蚜酮,mg/kg	≤2			GB 23200.11
4	醚菌酯,mg/kg	≤0.1			GB 23200.10

注:如食品安全国家标准及相关国家规定中上述检验项目和限量值有调整,且严于本标准规定,按最新国家标准及规定执行。

表 A.2 致病菌项目

项 目	采样方案及限量(若非指定,均以/25 g 或/25 mL 表示)				检验方法
	<i>n</i>	<i>c</i>	<i>m</i>	<i>M</i>	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g(mL)	1 000 CFU/g(mL)	GB 4789.10 平板计数法

注 1:如食品安全国家标准及相关国家规定中上述检验项目和限量值有调整,且严于本标准规定,按最新国家标准及规定执行。

注 2:*n* 为同一批次产品采集的样品件数;*c* 为最大可允许超出 *m* 值的样品数;*m* 为微生物指标可接受水平的限量值;*M* 为微生物指标的最高安全限量值。