

ICS 67.080.01

CSS B 31

T/XJZJXH

团 体 标 准

T/XJZJXH NS10003.1-2022

“新疆品质” 特色产品技术规范 枸杞

"Xinjiang Quality" Featured product technical
specification for wolfberry

2022-08-26 发布

2022-08-30 实施

新疆维吾尔自治区质量检验检测协会 发布

目 次

前言	III
引言	IV
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 气候条件	2
5 种植过程要求	2
5.1 品种选择	2
5.2 选地	2
5.3 育苗	2
5.4 灌溉	2
5.5 定植	2
5.6 中耕除草	2
5.7 施肥	2
5.8 病虫害防治	3
5.9 采收和运输	3
5.10 整形修剪	3
6 加工过程要求	4
6.1 通用要求	4
6.2 加工原料	4
6.3 加工过程要求	4
7 枸杞鲜果质量要求	4
7.1 感官要求	4
7.2 质量指标	5
7.3 安全性指标	5
8 枸杞干果质量要求	5
8.1 感官要求	5
8.2 质量指标	5
8.3 安全性指标	6
9 检验规则	6
9.1 组批	6

9.2 抽样	6
9.3 检验分类	6
9.4 判定规则	7

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。

本文件起草单位：方圆标志认证集团有限公司、方圆标志认证集团有限公司新疆分公司、新疆精河县枸杞产业发展中心、新疆精河县天山果业农业科技有限公司。

本文件起草人：张莉、李玲娟、贾月梅、王洪娇、何伟、周昉、王峰、李金梅、张树仁、王洁、孙治发、张慧娟、杨纪红、龙科、王晋启。

本文件首次制定。

引 言

“新疆品质”区域公共品牌是对新疆维吾尔自治区的文化价值、物质价值、机制价值、品牌价值等有效提炼和有机整合的区域公共品牌，通过政府推动的“新疆品质”区域公共品牌建设工程（简称“新品工程”）开展实施，旨在通过区域公共产业产品培育，以联盟认证形式，对符合认证标准、技术规范的地方特色产品和优势产业开展自愿性认证，形成集质量、标准、服务、信誉、效益为一体，市场和社会公认的区域公共品牌。

“新疆品质”系列团体标准是根据“新品工程”要求，围绕“标准引领，以质取胜”的基本原则，由新疆维吾尔自治区市场监督管理局引导行业专家、行业协会和企业等共同组织编制的一套体现绿色、健康和安全管理理念的技术规范文件。“新疆品质”系列团体标准作为开展“新疆品质”自愿性认证的认证依据，以新疆自治区区域特色产品和优势产业为重点，通过管理过程要求和核心技术指标，推动企业提升内部管理水平，实现产品品质提升，提高新疆高品质产品的市场竞争力。

“新疆品质”系列团体标准是在对比分析了国内外技术指标参数的基础上，采用过程控制和持续改进的管理理念方法，融合编制的一套包括基于管理要素的通用技术要求及基于行业特点的具体产品技术规范的系列标准，该套系列文件设计如下：第一层级为 T/XJZJXH NS10001.1-2022 《“新疆品质”区域公共品牌通用要求 农食产品》，第二层级为 T/XJZJXH NS10002.1-2022 《“新疆品质”种植产品技术管理规范》、T/XJZJXH NS10002.2-2022 《“新疆品质”养殖产品技术管理规范》和 T/XJZJXH NS10002.3-2022 《“新疆品质”加工食品技术管理规范》，第三层级为特色产品技术规范，第一层级、第二层级和第三层级文件应配套使用。

本文件与 T/XJZJXH NS10001.1-2022 《“新疆品质”区域公共品牌通用要求 农食产品》和 T/XJZJXH NS10002.1-2022 《“新疆品质”种植产品技术管理规范》配合使用，其中本文件枸杞干果的质量要求中，粒度、总糖、枸杞多糖、出干率要求高于国家标准，欧盟、美国、日本、韩国、澳大利亚及新西兰文件未对此进行规定，为国内领先、国际领先水平，本文件将以上这 4 项指标作为特色指标。

“新疆品质” 特色产品技术规范 枸杞

1 范围

本文件规定了“新疆品质”枸杞的气候条件、种植过程、加工过程、枸杞鲜果质量要求、枸杞干果质量要求和检验规则的要求。

本文件适用于新疆维吾尔自治区区域内，“新疆品质”（枸杞鲜果和枸杞干果）生产经营者的内部自我评价和外部第三方认证。

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 5749 生活饮用水卫生标准

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

NY/T 1051 绿色食品枸杞及枸杞制品

NY/T 2637 水果和蔬菜可溶性固形物含量的测定折射仪法

SN/T 0878 进出口枸杞子检验规程

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

无使用价值颗粒 non-consumable berry

被虫蛀、粒面病斑面积达 2 mm² 以上、发霉、黑变、变质的颗粒。

4 气候条件

枸杞鲜果产地应位于新疆维吾尔自治区区域内，并满足以下气候条件：

- a) 大于等于 5 °C 年有效积温 3800 °C~4100 °C；
- b) 大于等于 5 °C 年均日数 204 d~209 d；
- c) 年均日照时数 1850 d~2000 d。

5 种植过程

5.1 品种选择

应选用经国家或自治区登记、本地表现良好的抗病虫害、品质优良的枸杞品种，如精杞 4 号、宁杞 7 号、宁杞 10 号和宁农杞 15 号等。

5.2 选地

应选择渠系配套、灌排畅通、地势平坦、土层深厚和土质疏松的平整土地。

5.3 育苗

应采用硬枝或嫩枝扦插等方式进行育苗。

5.4 定植

幼苗长到约 15 cm，根据枸杞种苗根系大小和发育情况采用定点挖穴方式进行定植，株行距宜 3 m×1 m，定植密度宜利于机械化操作。

5.5 灌溉

应根据土壤墒情确定灌水时间，宜采用滴管或喷灌等节水灌溉技术，实施水肥一体化管理。

5.6 施肥

5.6.1 应在测土配方施肥的技术指导下，坚持“有机肥为主、化肥为辅”的原则，避免过度施用有机肥。

5.6.2 适用时，应根据枸杞长势进行追肥。

5.7 病虫害防治

5.7.1 应遵循“预防为主、综合防治”的植保方针。

5.7.2 采取农业防治方法时，措施宜包括：选用抗性较强的品种；枸杞园周边林区种植苜蓿；合理施肥以及适时浇水、排水，采取措施保持枸杞园内和单株通风透光；秋翻冬灌，做好清洁果园工作，及时将落叶、病残果焚烧或深埋，消除病原菌等。

5.7.3 采取物理防治方法时，应采用人工性诱剂、黄板或杀虫灯等方式。

5.7.4 采取生物防治方法时，宜使用如苦参碱、藜芦碱、苏云金杆菌、印楝素和除虫菊等微生物源农药和植物源农药。

5.7.5 采取化学防治方法时，应使用高效、低毒和低残留的农药。发芽前使用石硫合剂进行防控。

5.8 中耕除草

初花期应人工中耕除草，并向植株根部培土；在中后期宜清除田间杂草。

5.9 整形修剪

5.9.1 应根据品种特性、栽植密度和立地条件等，确定适宜的树形，宜选择单主干疏散分层型树形。

5.9.2 春季修剪宜在在2月~3月进行。主要是剪除徒长枝，清理基部萌蘖和无用的萌芽，短截强壮枝，清除老、细、病化的残枝，对距离地面高度小于50 cm的枝条进行短截。修剪次序宜为：清基、剪顶、清膛、修围和截底。

5.9.3 夏季修剪宜在4月中旬~8月上旬进行。主要对徒长枝条清除和利用。生长在树冠顶上、根颈和主干上无用的徒长枝条应清除；若树冠结果枝少，树冠高度不够、秃顶、偏冠及缺空时应利用徒长条，对其摘心促发侧枝，增加结果枝。

5.10 采收和运输

5.10.1 当枸杞鲜果果实色泽鲜红、表面光亮，果肉质地变软富有弹性，果柄发黄，种子由白变为浅黄，种皮骨质化时，应进行采摘，采收时不应带果柄、青果和叶片。

- 5.10.2 采摘人员应按照卫生操作要求进行采摘，夏果宜人工采收，秋果宜机械采收。
- 5.10.3 应配备采收专用工器具，宜使用定量筐进行采收，定量框规格宜设置为 12 kg，重复使用的采收工具应保持清洁。
- 5.10.4 采摘时间应满足农药安全间隔期的要求。
- 5.10.5 采收和运输过程应对枸杞鲜果进行防护。

6 加工过程

6.1 通用要求

加工厂应符合 GB 14881 的规定。

6.2 加工原料

6.2.1 枸杞鲜果的质量要求应符合本技术规范第 7 章的要求。

6.2.2 禁止使用落地果作为加工原料。

6.3 过程要求

6.3.1 枸杞鲜果应使用清水清洗，清洗用水应符合 GB 5749 的要求。

6.3.2 枸杞鲜果清洗后，可使用食品级碳酸钠或碳酸氢钠水溶液进行脱蜡处理，应采用自然晾晒或热风烘干方式进行制干。

6.3.3 应及时清理加工过程剔除的病虫果和残渣等。

7 枸杞鲜果质量要求

7.1 感官要求

感官要求见表 1。

表 1 枸杞鲜果感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	果皮呈鲜红色	SN/T 0878
形态	椭圆形、矩圆形或近球形，表面无皱缩，顶端无凹陷圆饼状颗粒	
果梗	果梗完整	
无使用价值颗粒	不允许有	

成熟度	不允许有未熟果和过熟果	
-----	-------------	--

7.2 质量指标

质量指标见表 2。

表 2 枸杞鲜果质量指标

项目	特等品	一等品	二等品	检验方法
百粒重/(g/100粒) \geq	120	80	65	SN/T 0878
可溶性固形物/% \geq	20			NY/T 2637
枸杞多糖/% \geq	0.7			GB/T 18672

7.3 安全性指标

污染物、农药残留和微生物限量应符合 NY/T 1051 的规定。

8 枸杞干果质量要求

8.1 感官要求

感官要求见表 3。

表 3 枸杞干果感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	果皮呈暗红色	SN/T 0878
组织形态	果形椭圆形、矩圆形或近圆形，果皮薄而皱缩，皮薄肉厚	
滋味、气味	具有枸杞应有的滋味、气味，味甘甜	
无使用价值颗粒	不允许有	
杂质	不得检出	

8.2 质量指标

质量指标见表 4。

表 4 枸杞干果质量指标

项目	指标	检验方法
粒度/(粒/50 g) \leq	180	SN/T 0878
不完善粒/% \leq	1.0	GB/T 18672
水分/% \leq	13.0	GB 5009.3
总糖(以葡萄糖计)/(g/100 g) \geq	50	GB/T 18672 附录B
枸杞多糖/% \geq	4.0	GB/T 18672 附录A
蛋白质/(g/100 g) \geq	10.0	GB 5009.5
脂肪/(g/100 g) \leq	5.0	GB 5009.6

灰分/(g/100 g)	≤	6.0	GB 5009.4
百粒重/(g/100粒)	≥	27.8	SN/T 0878
出干率/(g/100 g)	≥	25 %	出干率=晾干后干果的重量*100%/鲜果（晾干前）的重量

8.3 安全性指标

污染物、农药残留、食品添加剂和微生物限量应符合 NY/T 1051 的规定。

9 检验规则

9.1 组批

9.1.1 同一产地、同一品种、同时采收的枸杞鲜果为一批产品。

9.1.2 由相同的加工方法生产的同一品种、同一等级、同时生产的枸杞干果为一批产品。

9.2 抽样

9.2.1 从每批枸杞鲜果中随机抽取不少于 3 kg 的样品为检样。

9.2.2 从每批枸杞干果中随机抽取不少于 1 kg 的样品为检样。

9.3 检验分类

9.3.1 交收检验

9.3.1.1 每批产品销售前，都应进行交收检验。交收检验合格并附合格证，方可交收。

9.3.1.2 枸杞鲜果交收检验项目包括：感官要求、百粒重和可溶性固形物。

9.3.1.3 枸杞干果交收检验项目包括：感官要求、粒度、百粒重和水分。

9.3.2 型式检验

9.3.2.1 枸杞鲜果型式试验应每年进行一次，应对第 7 章中规定的所有项目进行检验。

9.3.2.2 枸杞干果型式检验应每年进行一次，应对第 8 章中规定的所有项目进行检验，在有下列情形之一时，应随时进行：

- a) 新产品投产时；
- b) 原料、工艺有较大改变、可能影响枸杞干果质量时；
- c) 交收检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- d) 因人为或自然因素使生产环境发生较大变化时；
- e) 国家和地方市场监督管理机构或行业主管部门提出型式检验要求时。

9.4 判定规则

检验项目结果符合要求时，判定该批为合格产品。
