



中 华 人 民 共 和 国 农 业 行 业 标 准

NY/T 1051—2014

代替 NY/T 1051-2006

绿色食品 枸杞及枸杞制品

Greed food—Wolfberry and its products

（报批稿）

2014 - 10 - 17 发布

2015 - 01 - 01 实施

中 华 人 民 共 和 国 农 业 部 发 布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1 给出的规则起草。

本标准代替 NY/T 1051—2006《绿色食品 枸杞》。与 NY/T 1051—2006 相比，除编辑性修改外主要技术变化如下：

- 适用范围增加了枸杞鲜果、枸杞原汁、枸杞原粉；
- 术语和定义增加了枸杞鲜果、枸杞原汁、枸杞干果、枸杞原粉；
- 产地环境和生产过程增加了相关要求；
- 感官指标增加了枸杞鲜果、枸杞原汁、枸杞原粉相关要求；
- 修改了理化指标，增加了枸杞鲜果、枸杞原汁、枸杞原粉相关要求；
- 修改了安全指标，删除了六六六、滴滴涕、敌敌畏、乐果、马拉硫磷、甲拌磷、对硫磷、久效磷、三氯杀螨醇项目，增加了多菌灵、吡虫啉、啉虫脒、氯氟氰菊酯、三唑酮、唑螨酯、苯醚甲环唑、三唑磷、阿维菌素、哒螨灵项目及其限量；
- 修改了微生物指标，增加了大肠菌群项目及其限量；
- 修改了净含量的相关要求；
- 删除了试验方法，将检测方法与指标列表合并；
- 修改了检验规则；
- 增加了附录A。

本标准由农业部农产品质量安全监管局提出。

本标准由中国绿色食品发展中心归口。

本标准起草单位：农业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。

本标准主要起草人：张艳、苟金萍、王晓菁、李淑玲、苟春林、姜瑞、王彩艳、单巧玲、王晓静、赵银宝。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- NY/T 1051—2006。

绿色食品 枸杞及枸杞制品

1 范围

本标准规定了绿色食品枸杞及枸杞制品的术语和定义、要求、检验规则、标志和标签、包装、运输与贮存。

本标准适用于绿色食品枸杞及枸杞制品（包括枸杞鲜果、枸杞原汁、枸杞干果、枸杞原粉）。

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，仅所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/T 191 包装储运图示标志

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 4789.36 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌O157：H7/NM检验

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB/T 5009.15 食品中镉的测定

GB/T 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 8858 水果、蔬菜产品中干物质和水分含量测定方法

GB 14881 食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范

GB/T 18672-2002 枸杞（枸杞子）

GB/T 20769 水果和蔬菜中450种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB/T 23200 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/T 23201 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-串联质谱法

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 贮藏运输准则

SN/T 0878 进出口枸杞子检验规程

SN/T 1973 进出口食品中阿维菌素残留量的检测方法 高效液相色谱-质谱/质谱法
国家质量监督检验检疫总局令2005年第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

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

枸杞原汁 wolfberry juice

以枸杞鲜果为原料，经过表面清洗、破碎、均质、杀菌、灌装等工艺加工而成的枸杞产品。

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、冷冻干燥等工艺加工而成的枸杞产品。

3.4

枸杞原粉 wolfberry powder

以枸杞干果为原料，经研磨、粉碎等工艺加工而成的粉状枸杞产品。

3.5

不完善粒 imperfect dried berry

破碎粒、未成熟粒、油果尚有使用价值的枸杞颗粒为不完善粒。

3.6

破碎粒 broken dried berry

失去部分达颗粒体积三分之一以上的颗粒。

3.7

未成熟粒 immature berry

颗粒不饱满，果肉少而干瘪，颜色过淡，明显与正常枸杞不同的颗粒。

3.8

油果 over-mature or mal-processed dried berry

成熟过度或雨后采摘的鲜果因烘干或晾晒不当，保管不好，颜色变褐，明显与正常枸杞不同的颗粒。

3.9

无使用价值颗粒 non-consumable berry

虫蛀、病斑、霉变粒为无使用价值的颗粒。

3.10

粒度 granularity

50g枸杞所含颗粒的个数。

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	枸杞原汁	枸杞干果	枸杞原粉	
形状	长椭圆形、矩 圆形或近球形， 顶端有尖头或平 截或稍凹陷	液体	类纺锤形略扁 稍皱缩	粉末状、少量 结块	SN/T 0878
杂质	不得检出	—	不得检出	—	
色泽	果粒鲜红或橙 黄色	红色或橙黄色	果皮鲜红、紫 红色或枣红色	红色或橙黄色	
滋味、气味	具有枸杞应有 的滋味、气味	具有枸杞应有 的滋味、气味	具有枸杞应有 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	枸杞原汁	枸杞干果	枸杞原粉	
粒度, 粒/50g	≤100	—	≤580	—	称取样品50g精确到0.01g, 数个数, 重复两次, 取平均值
水分, %	—	—	≤13.0	≤13.0	GB 5009.3减压干燥法或蒸馏法
干物质, %	—	≥20.0	—	—	GB/T 8858
枸杞多糖, %	≥0.7	≥0.7	≥3.0	≥3.0	GB/T 18672附录A
总糖(以葡萄糖计), %	≥10.0	≥10.0	≥40.0	≥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	枸杞原汁	枸杞干果	枸杞原粉	
砷(以 As 计), mg/kg	—	—	≤1	≤1	GB/T 5009.11
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤0.2	≤0.2	≤1	≤1	GB 5009.12
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤0.05	≤0.05	≤0.3	≤0.3	GB/T 5009.15
多菌灵(carbendazim), mg/kg	≤1				GB/T 20769
吡虫啉(imidacloprid), mg/kg	≤5				GB/T 23201
毒死蜱(chlorpyrifos), mg/kg	≤0.1				GB/T 23200
氯氟氰菊酯(cyhalothrin), mg/kg	≤0.2				GB/T 23200
氯氰菊酯(cypermethrin), mg/kg	≤0.05				GB/T 23200
三唑酮(triadimefon), mg/kg	≤1				GB/T 23200
唑螨酯(fenpyroximate), mg/kg	≤0.5				GB/T 23200
氧化乐果(omethoate), mg/kg	≤0.01				GB/T 23200
三唑磷(triazophos), mg/kg	≤0.01				GB/T 23200
阿维菌素(abamectin), mg/kg	≤0.01				SN/T 1973
克百威(carbofuran), mg/kg	≤0.01				GB/T 23201
吡虫啉(pyridaben), mg/kg	≤0.01				GB/T 20769
苯醚甲环唑(difenoconazole), mg/kg	≤0.01				GB/T 23200
二氧化硫(sulfur dioxide), mg/kg	—	≤50	≤50	≤50	GB/T 5009.34
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	指 标	检验方法
大肠菌群，MPN/g	≤3.0	GB 4789.3

4.8 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令2005年第75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以及附录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、运输和贮存

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

7.2 运输和贮存应符合 NY/T 1056 的规定，枸杞鲜果运输前还应进行预冷，运输和贮藏时应保持适当的温、湿度，不得露天堆放。

附 录 A (规范性附录)

绿色食品枸杞及枸杞制品申报检验项目

A.1 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检验的项目。

表 A.1 农药残留项目

序号	项 目	指 标				检验方法
		枸杞鲜果	枸杞原汁	枸杞干果	枸杞原粉	
1	氰戊菊酯（fenvalerate），mg/kg	≤0.2				GB/T 23200
2	啉虫脒（acetamiprid），mg/kg	≤2				GB/T 23201
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
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g (mL)	1000 CFU/g (mL)	GB 4789.10第二法
大肠埃希氏菌 O157:H7 ^a	5	0	0	—	GB 4789.36
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。					
^a 大肠埃希氏菌O157:H7仅适用于枸杞鲜果、枸杞干果。					