

ICS 67.080.10

B 31

团体标准

T/LYCY 006-2019

灰枣

Huizao Jujube

2019 - 04 - 25 发布

2019 - 05 - 31 实施

中国林业产业联合会 发布

前 言

本标准按照GB/T1.1-2009给出的规定起草。

本标准由中国林业产业联合会提出并归口。

本标准起草单位：好想你健康食品股份有限公司、河南国德标检测技术有限公司。

本标准主要起草人：石聚彬、石聚领、王雪竹、贾文进、王永斌、崔焕焕、李洋、马健、白守礼、陈汉玲。

灰枣

1 范围

本标准规定了灰枣的相关术语和定义、质量要求、检验方法、检验规则、判定规则、包装与标志、标签、运输和贮存等内容。

本标准适用于市场交易双方对干制灰枣的品质认定、等级划分。

2 规范性引用文件

下列文件对本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅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 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 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB/T 10782	蜜饯通则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 灰枣 huizao jujube

本标准所指的灰枣是干制灰枣。

3.2 肉质肥厚 plump flesh

枣果可食部分占总重量的比例指标，达到90%以上者为肉质肥厚。

3.3 霉烂果 mouldy fruit

枣果有霉味、酒味、腐味和酵母菌、霉菌等微生物寄生的痕迹。

3.4 残次果 defect fruit

在生长期或采摘期，因座果过晚或过稠或成熟度和营养不够的小干瘪果及因受病虫害危害、机械损伤等造成的有缺陷的果实。

3.4.1 病果 diseased fruit

由微生物引起枣果病变及生理性病变，造成部分外果皮收缩变形，变黑、凹陷、斑块，果肉变色，质硬味苦，不适于食用的果实。

3.4.2 虫果 insect-infested fruit

果实受害虫危害，伤及果皮和果肉，或在果核外围留有虫絮、虫体、排泄物，不适于食用的果实。

3.4.3 浆头果 starch head fruit

果实两头或局部未达到适当干燥，含水率高，色泽灰暗，进一步发展即成霉烂枣。

3.4.4 破头果 skin crack fruit

果实裂纹纵经达1/5以上的破口，且破口干缩不变色、不霉烂的果实。

4 质量要求

4.1 感官指标

灰枣感官指标应符合表 1 的规定。

表1 灰枣感官等级指标

项 目	特 级	一 级	二 级	三 级	等外果
基本要求	具有灰枣应有的特征，枣红色至深枣红色，果皮薄，果肉肥厚，致密有弹性，核小，无霉烂果。				具有灰枣应有的特征，枣红色至深枣红色，果皮薄。
粒数（粒/kg）	≤200	201~260	261~320	321~370	不在以上等级内的均为等外果。
残次果率	不超过 2%。	不超过 3%。	不超过 5%。	不超过 5%。	不超过 8%。

4.2 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分/%	≤25
总糖（以可食部分干物质计）/%	≥70

4.3 食品安全要求

污染物限量应符合GB2762要求，农药残留限量应符合GB2763的要求。

5 检验方法

5.1 基本要求

将红枣铺放在洁净的平面上，用目测观察红枣的形状和色泽，记录观察结果。

5.2 粒数

取样枣1000g，铺放在洁净的平面上，查点粒数，记录。

5.3 残次果率

随机抽取红枣 100 粒，用肉眼观察，依据本标准中等级规格规定，分别检验霉烂果，并查点残次果（浆头果、病果、虫果、破头果）粒数，按式(2)计算残次果率：

$$B = \frac{N_1}{N} \times 100\% \quad \dots\dots\dots (2)$$

式中： $\frac{N_1}{N}$

B---残次果率，%；

N_1 ---残次果粒数，个；

N--样品总粒数，个。

5.4 水分

水分检验按 GB 5009.3 执行。

5.5 总糖

总糖检验按 GB/T 10782 执行。

6 检验规则

6.1 批次

同一生产单位、同品种、同产地、同等级、同一贮运条件、同一包装日期的产品作为一检验批次。

6.2 抽样规则

抽样应具有代表性，在整批产品的不同部位，按规定件数随机抽取样品，每件抽 300g~500g，将全部样品充分混合，以四分法取样，待检。样品的检验结果适用于整个抽验批。

抽取样品按表3规定执行。

表3 抽样数量

每批数量（件）	抽样件数	取样数量
100	每100件抽取5件，不足100件按100件计	样枣充分混合，样品数量 $\geq 2\text{kg}$
101~500	以100件抽取5件为基数，每增加100件增抽1件	样枣充分混合，样品数量 $\geq 3\text{kg}$
501~1000	以500件抽取9件为基数，每增加200件增抽1件	样枣充分混合，样品数量 $\geq 4\text{kg}$
1001以上	以1000件抽取12件为基数，每增加300件增抽1件	样枣充分混合，样品数量 $\geq 4\text{kg}$

6.3 型式检验

6.3.1 型式检验项目包括本标准规定的全部项目。

6.3.2 有下列情况之一时，应进行型式检验：

- 生产或贮藏环境有较大变化，可能影响产品品质时；
- 前后两次检验，结果有较大差异时；
- 监管部门要求进行抽查时。

6.4 全项检验

6.4.1 每批产品交收前，生产单位应进行交收检验，其内容包括等级规格、净含量、包装、标签等的检验，检验合格后出具合格证明方可交收。

6.4.2 双方交接时，每个包装件的净重应和规定重量相符。

6.4.3 若不符合本标准的等级规格要求，经双方协调同意，可根据其实际品质进行降级接收。

7 判定规则

7.1 检验项目全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品；

7.2 理化指标若有不合格项时，可在原批次产品中加倍抽样，对不合格项进行复检，复检结果符合本标准规定时，判该批产品为合格品，如仍不合格即判该批产品不合格；

7.3 食品安全指标若不合格，即判定该批产品不合格。

8 包装与标志、标签

8.1 包装

包装容器和材料应符合国家食品安全卫生要求，无污染、无毒性、无气味，复合食品包装袋应符合 GB 9683的要求。

8.2 标志、标签

包装容器上应牢固系挂或粘贴标有品名、品种、等级、产地、执行标准编号、净重（kg）、包装日期、封装人员或代号的标签，标志应符合GB/T 191的规定，字迹应清晰无误。

9 运输和贮存

9.1 运输

9.1.1 运输工具应保持清洁，无异味；

9.1.2 在运输过程中要轻装、轻卸，严禁日晒雨淋；

9.1.3 禁止与有毒、有害、有腐蚀性物质混放、混运。

9.2 贮存

9.2.1 存放仓库应干燥，地面应铺设隔板，距墙壁不小于 60cm，使通风良好，防止底部受潮。夏季宜存放于在低温冷库（0~10℃）。

9.2.2 批次应分明，堆码整齐，堆码高度应充分考虑灰枣和容器的抗压能力；

9.2.3 严禁与其它有毒、有异味、发霉以及其它易于传播病虫的物品混合存放，加强防蝇、防鼠措施。