

DBS63

青海省地方标准

DBS63/0001-2020

食品安全地方标准
白刺果（干果）

2020年11月1日发布

2020年11月1日实施

青海省卫生健康委员会 发布

前 言

本标准遵循《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》、《青海省食品安全地方标准管理办法》等法律、法规规定，按照GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求编制该青海省地方标准。

本标准由青海康健生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：青海康健生物科技有限公司。

本标准主要起草人：孙洁、王渭清、金青龙、高昆、沈丽、方莉、李明、张亚东

本标准在青海省卫生健康委员会备案后发布并实施。

本标准于2020年11月1日首次发布。

食品安全地方标准

白刺果（干果）

1 范围

本标准规定了白刺果（干果）的术语和定义、技术要求、检验方法、运输和贮存。
本标准适用于经采收后，冷藏贮存的白刺果（干果）。

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 2761	食品安全国家标准	食品中真菌毒素限量
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 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 5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
《保健食品中功效成分含量的检测》		

3 术语和定义

3.1 白刺果

白刺果（*Nitraria tangutorum* Bobr.）蒺藜科（*Zygophyllaceae*）白刺属（*Nitraria*）成熟果实。

3.2 白刺果（干果）

应为当季采收后，冷藏贮存的无腐烂、无霉变、无异味的白刺干果。

4 技术要求

4.1 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检测方法
形 状	圆形或椭圆形略扁稍皱褶	取适量试样置于50ml洁净的烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、组织状态及杂质，嗅其气味、尝其滋味。
色 泽	呈紫红色或枣红色	
滋气味	具有白刺果固有的滋味和香味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

4.2 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检测方法

水分/ (g/100g)	≤18.5	GB5009.3
灰分/ (g/100g)	≤5.5	GB5009.4
蛋白质/ (g/100g)	≥8.8	GB5009.5
原花青素/ (mg/100g)	≥140.0	《保健食品中功效成分含量的检测》
铅 (以Pb计) / (mg/kg)	≤1.0	GB5009.12

4.3 真菌毒素限量

应符合GB2761的规定。

4.4 农药残留限量

应符合GB2763的规定。

5 运输和贮存

5.1 包装

应使用符合食品安全要求的包装材料，包装容器应清洁、无异味。

包装要能保护白刺果的品质，便于装卸、仓储和运输。

5.2 运输和贮存

运输工具应清洁、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。贮存应于密闭、洁净，符合食品安全要求的容器中，贮存温度为1℃~5℃。

6 保质期

在符合本标准规定的包装、贮运条件下，产品保质期为24个月。