

ICS 点击此处添加 ICS 号

CCS 点击此处添加 CCS 号

T/

团体标准

T/XXX XXXX—XXXX

## 水果干制品

点击此处添加标准名称的英文译名

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

发布

# 目 次

|     |                      |   |
|-----|----------------------|---|
| 1   | 范围 .....             | 1 |
| 2   | 规范性引用文件 .....        | 1 |
| 3   | 技术要求 .....           | 1 |
| 3.1 | 原料要求 .....           | 1 |
| 3.2 | 感官要求 .....           | 1 |
| 3.3 | 理化指标 .....           | 2 |
| 3.4 | 微生物指标 .....          | 2 |
| 3.5 | 食品添加剂 .....          | 2 |
| 4   | 净含量及允许短缺量 .....      | 2 |
| 5   | 生产加工过程卫生要求 .....     | 2 |
| 6   | 试验方法 .....           | 2 |
| 6.1 | 感官要求 .....           | 2 |
| 6.2 | 水分 .....             | 2 |
| 6.3 | 铅 .....              | 3 |
| 6.4 | 沙门氏菌 .....           | 3 |
| 6.5 | 金黄色葡萄球菌 .....        | 3 |
| 6.6 | 净含量 .....            | 3 |
| 7   | 检验规则 .....           | 3 |
| 7.1 | 组批 .....             | 3 |
| 7.2 | 抽样 .....             | 3 |
| 7.3 | 出厂检验 .....           | 3 |
| 7.4 | 型式检验 .....           | 3 |
| 7.5 | 判定规则 .....           | 3 |
| 8   | 标志、标签、包装、运输与贮存 ..... | 3 |
| 8.1 | 标志、标签 .....          | 3 |
| 8.2 | 包装 .....             | 3 |
| 8.3 | 运输 .....             | 3 |
| 8.4 | 贮存 .....             | 4 |

# 水果干制品

## 1 范围

本标准规定了水果干制品的技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志与标签及包装、运输、贮存、保质期

本标准适用于以水果为原料原料，经挑选、清洗、切割、干燥、包装等工艺制成的水果干（水果干制品）。

## 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 包装储运图示标志
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- 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 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- NY/T 714 脱水蔬菜通用技术条件
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》
- 国家质量监督检验检疫总局[2009]第123号令《食品标识管理规定》

## 3 技术要求

### 3.1 原料要求

3.1.1 应干净、无霉变。

3.1.2 同时还应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 及相应的食品标准和有关规定。

### 3.2 感官要求

应符合表1规定。

表1 感官要求

| 项目    | 要求                               |
|-------|----------------------------------|
| 色泽    | 具有本品应有的正常色泽。                     |
| 滋味及气味 | 具有本品应有的滋味和气味，无酸败等异味。             |
| 状态    | 具有本品应有的组织形态，无虫蛀，无霉变，无正常视力可见外来杂质。 |

### 3.3 理化指标

应符合表2规定。

表2 理化指标

| 项目  | 指标          |
|---|-------------|
| 水分，%  | ≤ 30        |
| 铅（以 Pb 计） <sup>a</sup> ，                                  | ≤ 0.09mg/kg |
| <sup>a</sup> 此指标限值为以鲜品计，其中干制品中污染物限量以相应新鲜食品中污染物限量结合其脱水率折算。 |             |

### 3.4 微生物指标

即食类的产品应符合表3的规定。

表3 微生物指标

| 项目  | 采样方案 <sup>a</sup> 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示） |   |       |      |
|---|---|---|-------|------|
|   | n                                       | c | m     | M    |
|   | 5                                       | 0 | 0/25g | —    |
|   | 5                                       | 1 | 100   | 1000 |
| 注： <sup>a</sup> 样品的采集及处理按 GB 4789.1<br>n 为同一批次产品应采集的样品件数；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。 |   |   |       |      |

### 3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关的规定。

3.5.2 食品添加剂的品种及使用量应符合 GB 2760 及国家卫生健康委员会（原国家卫生和计划生育委员会、原卫生部）关于食品添加剂公告的规定。

## 4 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

## 5 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 6 试验方法

### 6.1 感官要求

取适量试样于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光线下观察色泽和形态，闻其气味、用温开水漱口，品其滋味。

### 6.2 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

### 6.3 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

### 6.4 沙门氏菌

按GB 4789.4 规定的方法测定。

### 6.5 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10规定的方法测定。

### 6.6 净含量

按JJF 1070的的规定的的方法测定。

## 7 检验规则

### 7.1 组批

同原料、同配方、同生产工艺、同批号、相同规格的产品作为一个检验批次。

### 7.2 抽样

每批抽样数按照生产批次数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验要求。

### 7.3 出厂检验

每批产品出厂前，都应进行出厂检验。检验合格方可出厂。检验项目包括感官要求、净含量、水分。

### 7.4 型式检验

7.4.1 型式检验项目为本标准中规定的全部项目。

7.4.2 型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一，应进行型式检验。

- a) 新产品投产前；
- b) 原辅材料产地或供应商发生改变时；
- c) 停产三个月以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验的结果与上次型式检验的结果有较大差异时；
- e) 食品安全监督部门提出要求时；
- f) 更换主要生产设设备时。

### 7.5 判定规则

产品经检验合格，则判整批产品合格。检验中有一项指标不合格，可加倍抽样复检。如仍不合格，判定该批产品为不合格；微生物指标不得复检。

## 8 标志、标签、包装、运输与贮存

### 8.1 标志、标签

标志应符合GB/T 191规定；预包装的产品标签应符合GB 7718的规定。

### 8.2 包装

8.2.1 内包装应符合 GB 4806.7 的规定，外包装楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

8.2.2 包装物应整洁，卫生，无破损。

### 8.3 运输

8.3.1 运输工具应保持清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装

运输。

8.3.2 搬动时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

8.3.3 运输过程不得暴晒、雨淋、受潮。

#### 8.4 贮存

8.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

8.4.2 产品应贮存在阴凉、干燥、通风的场所中，距离地面和墙壁的距离应 $\geq 10$  cm；不得露天堆放，日晒、雨淋或靠近热源。

8.4.3 在符合本标准规定的贮存条件下，保质期为不超过 24 个月。

---