

T/GSWS

甘肃省女科技工作者协会团体标准

T/GSWS 013—2024

芒果脯

Candied mango

2024 - 11 - 19 发布

2024 - 12 - 19 实施

目 次

前 言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 技术要求	2
4 食品添加剂	3
5 生产加工过程的卫生要求	3
6 检验规则	3
7 标志、包装、运输、贮存	4
8 保质期	4

前 言

本标准按照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。

本标准由甘肃省女科技工作者协会提出并归口。

本标准起草单位：西北师范大学、丽江优沃鲜农业科技发展有限公司、玉龙县菇冠食用菌产业发展有限公司、甘肃省食品检验研究院、中国科学院兰州化学物理研究所、甘肃省农业科学院农产品贮藏加工研究所、康县润康农业科技有限公司、康县鸿泰农业开发有限责任公司、甘肃古成纪生物科技有限公司、青岛高恩机械有限公司、甘肃贡禾食品有限责任公司。

本标准主要起草人：张继、和月明、廉佳佳、师彦平、焦宜红、崔佳佳、黄丽、朱银喜、陈红梅、宋坤、周佳、智康康、王风霞、张文、黄玉龙、段守源、刘鸿飞、王建强、李尚文、张云婕。

本标准于2024年11月19日首次发布。

芒果脯

1 范围

本标准规定了芒果脯的技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以新鲜芒果为原料，辅以白砂糖、食品添加剂（柠檬酸、焦亚硫酸钠、山梨酸钾和苯甲酸钠），经分拣、清洗、去皮、切片、护色、浸糖、干制、包装、杀菌等工序制成的芒果脯。

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/T 317	白砂糖
GB 1886.7	食品安全国家标准 食品添加剂 焦亚硫酸钠
GB 1886.39	食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
GB 1886.184	食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠
GB 1886.235	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
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 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
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 5009.8	食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.28	食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
GB 5009.34	食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 8956	食品安全国家标准 蜜饯生产卫生规范
GB/T 10782	蜜饯质量通则
GB 14884	食品安全国家标准 蜜饯
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
NY/T 492	芒果
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

国家市场监督管理总局令(2023)第70号《定量包装商品计量监督管理办法》
原国家质量监督检验检疫总局令(2009)第123号《食品标识管理规定》

3 技术要求

3.1 原料和辅料要求

3.1.1 原料

3.1.1.1 芒果:应符合NY/T 492的规定。应符合GB 2762、GB 2763的规定,新鲜,无虫蛀,无病变,无腐烂。

3.1.2 辅料

3.1.2.1 焦亚硫酸钠:应符合GB 1886.7的规定。

3.1.2.2 柠檬酸:应符合GB 1886.235的规定。

3.1.2.3 白砂糖:应符合GB/T 317的规定。

3.1.2.4 山梨酸钾:应符合GB 1886.39的规定。

3.1.2.5 苯甲酸钠:应符合GB 1886.184的规定。

3.1.2.6 生产用水:应符合GB 5749的要求。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
外观	外观完整,无破损,无虫蛀,无霉变	GB 14884
色泽	具有芒果脯固有的色泽	
气味及滋味	具有芒果脯固有的甜香味,无异味	
组织状态	具有芒果脯应有的状态,组织致密,柔软适中	
杂质	无正常视力可见的外来杂质	

3.3 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
水分, g/100g	≤ 25	GB 5009.3
总糖(以葡萄糖计), g/100g	≤ 75.0	GB 5009.8
二氧化硫, g/kg	≤ 0.35	GB 5009.34
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠(以苯甲酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
注:同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂在混合使用时,各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。		

3.4 有害物质限量

应符合表3的规定。

表3 有害物质限量指标

项 目	指 标	检验方法
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.7	GB 5009.12
注:农药残留最大限量按GB2763执行。		

3.5 微生物限量

应符合表4的规定。

表 4 微生物限量指标

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ³	10 ⁴	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3
霉菌, CFU/g ≤	50				GB 4789. 15
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789. 10
沙门氏菌, 25g	5	0	0/25g	-	GB 4789. 4

注: a 样品的采样和处理按GB 4789. 1执行。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为致病菌指标可接受水平的限量值; M为致病菌指标的最高安全限量值。

3.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求, 按JJF 1070规定的方法测定。

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760有关规定。柠檬酸按生产需要适量使用。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 8956规定。

6 检验规则

6.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

6.2 抽样

从同一批次的产品中随机抽取检验用样品和备用样品, 抽样数量为10袋(盒), 6袋(盒)用于检验, 4袋(盒)留样。

6.3 出厂检验

6.3.1 产品出厂前须经本厂检验部门检验合格并签发合格证(或成品放行单)后方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目为感官、净含量、水分、总糖、菌落总数、大肠菌群为每批必检项目。

6.4 型式检验

6.4.1 在正常生产时, 每6个月进行一次。有下列情况之一时亦应进行:

- 新产品投入生产时;
- 停产6个月以上恢复生产时;
- 生产主要设备或关键工艺发生变化时;
- 质量监督机构提出要求时。

6.4.2 型式检验项目为技术要求中3.2~3.6全部项目。

6.5 判定规则

6.5.1 检验项目全部合格，判该批产品合格。

6.5.2 检验项目如有不合格项（微生物除外），应加倍抽样复检。复检如仍不合格，则判该批产品为不合格。

6.5.3 微生物项目有一项不合格，则判该批产品不合格，不得复检。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

产品标签应符合GB 7718及《食品标识管理规定》的规定。产品营养标签符合GB 28050的规定。外包装箱标志应符合GB/T 191的规定。

7.2 包装

包装材料和容器应符合GB 4806.7食品卫生要求，封口严密，包装牢固。

7.3 运输

7.3.1 运输工具必须清洁、卫生，严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混贮、混运。

7.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

7.3.3 在运输过程中，必须防止曝晒、雨淋、受潮。

7.4 贮存

产品离地、离墙，应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中，并有防蝇、防鼠、防尘设施。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，不得斜放倒置。严禁露天堆放、日晒、雨淋。

8 保质期

在符合本标准规定的贮运条件下，产品自生产之日起保质期为6个月。
