

T/TPCX

吐鲁番葡萄产业协会团体标准

T/TPCX01—2022

代替T/TPCX01-2020

吐鲁番葡萄干产品

Tupan raisin products

2022-12-21发布

2022-12-26 实施

吐鲁番葡萄产业协会

发布

前 言

本标准根据《中华人民共和国食品安全法》的有关规定，按照GB/T 1.1《标准化工作导则 第一部分 标准的结构和编写规则》的要求制定。

本标准由吐鲁番市市场监督管理局提出。

本标准由葡萄产业协会提出归口。

标准主要起草单位：吐鲁番市质量与计量检测所、新疆农业大学、新疆农业科学院吐鲁番农业科学研究所、吐鲁番葡萄产业协会。

本标准主要起草人：王新丽、陈志强、武运、孔令明、任国栋、许山根、吴久赞、高敏、曲江

本标准所替代标准的历次版本发布情况为：

——T/TPCX 01-2020。

国家标准

吐鲁番葡萄干产品

1 范围

本标准规定了吐鲁番葡萄干产品的术语和定义、原料和辅料、技术要求、检验方法、检验规则、标签和包装、运输、贮存的基本要求。

本标准适用于以吐鲁番原产地域范围内的新鲜葡萄为原料，经晾晒、分检、加工而成的葡萄干。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准中引用成为本标准的条款，凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB 2716	食品安全国家标准	植物油
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 4789.2	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	食品卫生微生物学检验	大肠菌群测定
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 4789.24	食品卫生微生物学检验	糖果、糕点、蜜饯检验
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 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 12456	食品安全国家标准	食品中总酸的测定
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准	
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB 16325	干果食品卫生标准	
GB/T 19586	地理标志产品	吐鲁番葡萄干
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
GB 31607	食品安全国家标准	散装即食食品中致病菌限量
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》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 吐鲁番葡萄干 Turpan raisin

以吐鲁番产的各种新鲜葡萄为原料，经自然干燥或人工干燥加工制成的，质量达到本标准要求的葡萄干。

3.2 破损果粒 damaged raisin particle

外形不完整的或加工过程中机械损伤的果粒。

3.3 霉变果粒 mindew and metamorphose raisin particle

生霉变质不能食用的的果粒。

3.4 虫蛀果粒 worm-eaten raisin particle

被虫蛀蚀的果粒

3.5 杂质 impurity

3.5.1 夹杂在葡萄干中一般杂质和外来杂质。

3.5.2 一般杂质：葡萄穗轴、果梗、干花蕾和枯枝败叶。

3.5.3 外来杂质：石砾、土粒、尘土、金属、羊粪、塑料等非可食部分的统称。

3.6 果粒色泽度 colour and lustre degree

果颗粒色泽一致的程度。

3.7 果粒饱满度 satiation degree

果粒饱满的程度。

3.8 果粒均匀度 uniformity degree

果粒大小均匀的程度。

4 技术要求

4.1 原辅料的要求

食用植物油：符合 GB 2716 的规定。

4.2 生产过程的卫生要求

符合 GB 14881 的规定。

4.3 原料要求

原料应符合 GB 16325 标准和国家有关规定的要求。

4.4 分级指标

产品分级按地理标志产品 吐鲁番葡萄干实物标样为准。分级指标符合表1的规定。

表1 分级指标

项目		特级	一级	二级	三级
外观		粒大、饱满	粒大、饱满	颗粒大小较均匀	
滋味		具有本品种特有风味、无异味。			
总糖(以葡萄糖计)/g/100g ≥	无核白葡萄干	65	60		
	其他	65	55	50	
总酸(以酒石酸计)g/100g ≤		2.5			
水分/g/100g ≤	无核白葡萄干	15			
	其他	18			
果粒均匀度/%	≥	90	80	70	60
果粒色泽度/%	≥	90	80	70	60
破损果粒/%	≤	1	2	3	5
杂质/%	≤	0.1	0.3	0.5	0.8
霉变果粒		不得检出			
虫蛀果粒		不得检出			

注：外来杂质不得检出。

表2 即食定量包装菌落总数、大肠菌群微生物指标

项目	限量			
	n	c	m	M
菌落总数 ^b , CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群 ^b , CFU/g	5	2	10	10 ²

注：a 样品的采集和处理按GB 4789.1执行。

b 菌落总数和大肠菌群的要求不适用于散装产品，仅限于预包装产品。

4.5 污染物限量和真菌毒素限量

4.5.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定

4.5.2 真菌毒素限量应符合GB 2761 的规定

4.6 微生物限量

4.7 致病菌

预包装食品符合GB 29921 即食果蔬制品类的规定，非预包装食品符合国家有关食品安全标准要求。

4.7.1 即食定量包装菌落总数、大肠菌群微生物限量还应符合表 2 的规定，致病菌限量符合GB 31607 的规定。

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.9 农药残留

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.10 净含量及允差

应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 试验方法

5.1 葡萄干分级指标

按 GB 19586 规定执行。

5.2 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定

5.3 总酸

按 GB 12456 规定的方法测定。

5.4 总糖

按GB 5009.8规定的方法测定。

5.5 果粒均匀度、果粒色泽度、破损果粒、杂质

按 GB 19586 规定的方法执行。

5.6 微生物指标

5.6.1 样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.24 执行。

5.6.2 菌落总数按 GB 4789.2 进行执行。

5.6.3 大肠菌群按 GB 4789.3 进行执行。

5.6.4 致病菌

按 GB 4789.4、GB 4789.10 第二法、GB 4789.36 规定的方法测定。

5.7 净含量

按 JJF1070 规定的方法测定

6 检验规则

6.1 组批

同一等级、同样包装、同一贮存条件下（或标注同一生产日期的预包装产品）存放的葡萄干为一批次。

6.2 抽样量

从每批产品中随机抽取不少于2kg的样品为检样。微生物取样按照微生物规范进行独立不少于5个独立包装样品。

6.3 取样方法

在每批次葡萄干的不同部位按规定数量随机取大样，将已取的大样，倾置于洁净的铺垫物上，充分混合均匀后，用四分法平分，取其中2份，1份为检样，另1份为备检样。微生物按微生物规范无菌取样。

6.4 检验分类

6.4.1 出厂检验

6.4.2 每批产品出厂前，应由生产企业质量管理部门按标准进行检验，合格后方可出厂销售。

6.4.3 出厂检验项目：感官指标、净含量、水分、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群。

出厂检验项目全部符合标准，判为合格品，出厂检验项目如有一项(微生物指标除外)不符合标准，可以加倍抽样复验，复验后如仍不符合标准，判为不合格品，微生物项目有一项不符合标准，不得复验，判为不合格品。

6.4.4 型式检验

产品在正常生产时，每年进行一次型式检验，季节性或断续性生产的应在停产后恢复生产时检验一次。有下列情况之一的，应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 原料、工艺、设备有较大变化，可能影响产品性能时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 食品安全监督机构提出要求时。

型式检验项目 4.4-4.9 规定的全部项目，检验项目全部符合标准，判为合格品，如有一项(微生物指标除外)不符合标准，可以加倍抽样复验，复验后如仍不符合标准，判为不合格品，微生物项目有一项不符合标准，不得复验，判为不合格品。

6.4.5 交货验收

供需双方在交货现场按交售量随机抽取不少于2kg的样品，按照本标准规定的进行检验。

6.5 判定

检验结果中有两项不符合本标准，可以加倍抽样复检，如仍有一项不符合本标准，判为不合格。微生物检验不合格，不复验，判为不合格。

7 标志、标签、包装、运输和贮存

7.1 标志、标签

产品标签应当符合 GB 7718 和 GB 28050 标准的规定。除GB19586标准规定以外的葡萄干产品，不得使用地理标志产品专用标志。

7.2 包装

产品包装应当符合 GB 9683 和 GB/T 6543 等国家关于食品包装材料和卫生要求。

7.3 运输

在运输过程中严禁日晒、雨淋，防潮、防压，运输工具必须清洁卫生，不得与有毒有害物品混装混运。

7.4 贮存

在低温、干燥、通风良好条件下存放，应防潮隔湿，严禁与地面直接接触，不得与易燃、腐蚀、有毒有害物品共同存放。

8 保质期

在常温干燥环境下（25℃以下）为1年，冷藏干燥环境下（0~5）℃为2年。