

团体标准

T/BAR 001—2020

鲜切水果

Fresh-cut fruits

（征求意见稿）

2020-XX-XX 发布

2020-XX-XX 实施

北京制冷学会 发布

目 次

1 范围.....	
2 规范性引用文件.....	
3 术语和定义.....	
3.1 鲜切水果.....	
4 要求.....	
4.1 基本要求.....	
4.2 感官要求.....	
4.3 卫生要求.....	
4.4 净含量.....	
4.5 生产加工过程.....	
5 检验方法.....	
5.1 感官检验.....	
5.2 污染物检验.....	
5.3 致病菌检验.....	
5.4 净含量.....	
6 检验规则.....	
6.1 型式检验.....	
6.2 出厂检验.....	
6.3 组批.....	
6.4 抽样（抽样规则）.....	
7 标识和标签.....	
7.1 标识.....	
7.2 标签.....	
8 包装和贮存.....	
8.1 包装.....	
8.2 贮存.....	
9 运输和销售.....	
9.1 运输.....	
9.2 销售.....	
10 销毁处置.....	
10.1 销毁处置.....	

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2020 给出的规则起草。

本标准由 提出并归口。

本标准由 组织实施。

本标准起草单位：北京市林业果树科学研究院、北京制冷学会。

本标准参与起草单位： 。

本标准主要起草人：王宝刚。

鲜切水果

1 范围

本标准规定了鲜切水果的术语和定义、要求、检验方法、检验规则、标识和标签、包装和贮存、运输和销售。

本标准适用于以新鲜水果为原料生产并作为商品的鲜切水果。

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/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 4789.4 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 29202 食品安全国家标准 食品添加剂 氮气

GB 1886.228 食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化碳

GB 9685 食品安全国家标准 食品接触材料及制品用添加剂使用标准

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

JJF 1070 定量包装商品净含量检验规则

3 术语和定义

3.1 鲜切水果

指新鲜水果经过清洗、消毒、去皮、去梗或去核、切分、修整、护色、包装等加工过程制成的可直接食用的产品。

4 要求

4.1 基本要求

原辅料应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的要求。不得超品种和超范围使用食品添加剂，食品添加剂的种类和使用量应符合GB 2760的规定，食品添加剂的质量应符合相应食品添加剂的产品标准的规定。生产中所用水应符合GB 5749的规定。惰性气调包装若采用氮气，应符合GB 29202的规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
外观	呈切分后应有的形状、新鲜、无变质和腐烂、无异物、无异常机械伤
颜色	符合该品种成熟时的特征色泽
质地	符合该品种成熟时的质地特征
气味或滋味	符合该品种正常的气味或滋味，无异味

4.3 卫生要求

4.3.1 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定。

4.3.2 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763的规定。

4.3.3 致病菌限量

致病菌限量应符合GB 29921的规定。

4.4 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4.5 生产加工过程

生产加工过程应符合GB 14881的规定。

5 检验方法

5.1 感官检验

取一定量产品样品，目测检验该品种外观特征等；采用相应原材料比较其颜色；鼻嗅、口尝方法检验产品风味；目测和手工触摸检验产品质地。

5.2 污染物检验

铅按GB 5009.12规定的方法检验；镉按GB 5009.15规定的方法检验。

5.3 致病菌检验

沙门氏菌按GB 4789.4规定的方法检验。金黄色葡萄球菌按GB 4789.10规定的方法检验。大肠埃希氏菌O157:H7按GB 4789.36规定的方法检验。

5.4 净含量

按JJF 1070的规定检验。

6 检验规则

6.1 型式检验

6.1.1 型式检验项目为本标准要求的全部检验项目。

6.1.2 有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a)正常生产时，至少每年进行一次；
- b)长期（三个月以上）停产后恢复生产时；
- c)原料来源有较大变化时；
- d)改变设备、关键工艺时；
- e)出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- f)国家食品安全监督机构提出要求时。

6.2 出厂检验

6.2.1 每批产品出厂前，应由检验部门按标准进行检验，经检验合格并签发合格证明后方可出厂。

6.2.2 出厂检验的项目包括感官要求、净含量、包装、标识、标签。

6.3 组批

以同一批原料、同一班次、同一工艺连续生产的产品为一个检验批次。

6.4 抽样（抽样规则）

盒（袋）装产品应采取完整未开封的样品，抽样数量应符合以下规定要求：

- a) 每日生产1000盒（袋）以上，按照生产初、中、后期取3件样品；
- b) 每日生产不足1000盒（袋）、产品净含量 $\geq 250\text{g}$ /盒（袋），随机抽取1件样品；
- c) 每日生产不足1000盒（袋）、产品净含量 $< 250\text{g}$ /盒（袋）以下，随机抽取2件样品。

6.5 判定规则

6.5.1 出厂检验项目全部合格判定为合格。

6.5.2 抽检样品有一项微生物指标不合格，则判定为该批产品不合格；

6.5.3 微生物指标合格，若其他指标出现1个项目不合格，则可在该批产品中抽取2倍样品进行复检，复检合格则判定为合格；若复检后仍有不合格项目，则判定为不合格。

7 标识和标签

7.1 标识

产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

7.2 标签

产品包装标签应符合GB 7718的规定，应注明产品名称、厂名、厂址、生产日期、保质期、净含量、贮运温度等。

8 包装和贮存

8.1 包装

内包装应整洁、完好、规范。内包装采用塑料材料的，应符合GB 4806.7的规定。外包装采用食品级材料的，也需要满足具备外包装功能的相关规定。

8.2 贮存

8.2.1 经检验合格的产品应贮存于产品库，按品种和批次分类存放，不应互相混放。库内不应存放有毒、有害、有异味的物品。特殊风味的产品应独立加工贮存运输。

8.2.2 产品库温度应根据产品品种、产品包装和贮存的不同设定相应贮存温度，一般应在1-5℃，特殊热带产品宜在10℃左右。

8.2.3 车间、流水线或设备设施与产品库应定期清扫、消毒，保持清洁卫生。

9 运输和销售

9.1 运输

鲜切产品宜在1-5℃条件下运输，运输工具应清洁、无异味，运输过程中应轻装、轻卸、

防晒、防雨，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

运输过程涉及辐射安检的场合，宜提前办理免检手续的特殊通道，或者严格控制在安全剂量辐射安检范围内。

9.2 销售

鲜切产品应参照在 8.2.2 所述温度条件下销售，冷藏展示销售设施应清洁、无异味。

10 销毁处置

10.1 销毁处置

未能作为产品销售的过期产品或不合格品，应按照垃圾分类的标准或循环农业经济的工艺流程予以无害化利用和处置。
