ICS 67.080

CCS X 24

|  |
| --- |
|  |

团体标准

T/ZFS XXXX—2020

|  |
| --- |
|  |

芒果干

Dried mango

|  |
| --- |
| （征求意见稿） |
|  |

202X - XX - XX发布

202X - XX - XX实施

浙江省食品学会   发布

目  次

[前言 II](#_Toc34064674)

[1　范围 1](#_Toc34064675)

[2　规范性引用文件 1](#_Toc34064676)

[3　术语和定义 1](#_Toc34064676)

[4　技术要求 2](#_Toc34064704)

[5　生产加工过程卫生要求 3](#_Toc34064708)

[6　试验方法 3](#_Toc34064712)

[7　检验规则 4](#_Toc34064712)

[8　标签、标志和包装 5](#_Toc34064712)

[9　运输和贮存 5](#_Toc34064712)

[10　销售 5](#_Toc34064712)

1[1　召回 6](#_Toc34064712)

前  言

本文件按照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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由浙江省食品学会提出并归口。

本文件起草单位:XXXXX、XXXXX、XXXXX、XXXXX。

本文件主要起草人:XXX、XXX、XXX、XXX、XXX、XXX。

芒果干

1. 范围

本文件规定了芒果干的术语和定义、技术要求、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标签、标志和包装、运输和贮存、销售、召回方面的要求。

本文件适用于芒果干的生产、检验和销售。

1. 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 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 4789.2 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 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 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 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合

GB/T 10782 蜜饯通则

GB/T 12456 食品中总酸的测定

GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准

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

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令[2005]第75号 定量包装商品计量监督管理办法

1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

芒果干 dried mango

以鲜芒果为原料，以白砂糖、饮用水等作为辅料，经去皮、切片、浸渍、护色、干燥、包装等工艺而制成可直接食用的蜜饯。

虫害芒果干 pest-infested dried mango

因原料受到虫类或螨类侵染而损害的芒果干。

受损芒果干 spoiled dried mango

因碰压伤、褐变、组织木栓化而受损害的芒果干。

破碎芒果干 broken dried mango

比正常片小的芒果干。

1. 技术要求
	1. 原辅料要求

饮用水应符合 GB 5749的规定。

白砂糖应符合 GB/T 317的规定。

芒果应大小均匀、果实成熟、无虫害污染、质地紧密且完整洁净。

其他原辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

* 1. 感官要求

感官要求应符合表1规定。

1. 感官要求

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 要求 |
| 特级 | 优级 | 合格品 |
| 色泽 | 鲜亮，芒果干固有的黄色，颜色均匀，无褐变 | 鲜亮，芒果干固有的黄色，轻微褐变 | 芒果干固有的黄色，轻微褐变 |
| 组织状态 | 组织紧密，厚薄合适，果肉中无粗纤维 | 组织紧密，厚薄少量不均匀，果肉中粗纤维较少 | 组织紧密，厚薄少量不均匀 |
| 气味和滋味 | 具有芒果干固有的甜香味，酸甜可口，软硬适中 | 具有芒果干固有的甜香味，酸甜不均匀，软硬适中 | 具有芒果干固有的甜香味 |
| 杂质 | 正常视力下，无肉眼可见杂质 |

* 1. 分级要求

分级要求应符合表2规定。

1. 分级要求

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 要求 |
| 特级 | 优级 | 合格品 |
| 虫害芒果干（质量分数）% | ≤1 | ≤2 | ≤3 |
| 受损芒果干（质量分数）% | ≤2 | ≤3 | ≤4 |
| 破碎芒果干（质量分数）% | ≤5 | ≤10 | ≤15 |

* 1. 理化指标

理化指标应符合表3规定。

1. 理化指标

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 指标 |
| 水分（g/100g) | ≤20.0 |
| 总酸 | ≤6.0 |
| 总糖（以葡萄糖计）（g/100g) | ≤85.0 |

* 1. 微生物限量

微生物限量应符合GB 14884的规定。

* 1. 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定。

* 1. 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763的规定。

* 1. 食品添加剂与食品营养强化剂限量

食品添加剂和食品营养强化剂的使用应符合GB 2760和GB 14880的规定。

* 1. 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的有关规定。

1. 生产加工过程卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合GB 8956的规定。

1. 试验方法
	1. 感官要求

将样品平摊于洁净的白瓷盘中，在自然光下肉眼观察其色泽，再用刀剖开观察其组织形态、杂质，嗅其气味；用温开水漱口，品其滋味。

* 1. 虫害芒果干、受损芒果干、破碎芒果干

按(附录A)规定的方法测定。

* 1. 理化指标
		1. 水分

按GB 5009.3 规定的方法测定。

* + 1. 总酸

按GB/T 12456 规定的方法测定。

* + 1. 总糖

按GB/T 10782 规定的方法测定。

* 1. 微生物限量
		1. 菌落总数

按GB 4789.2 规定的方法测定。

* + 1. 大肠菌群

按GB 4789.3 规定的平板计数法测定。

* 1. 净含量

按JJF 1070 规定的方法测定。

1. 检验规则
	1. 组批

同一班次、同一品种和相同工艺的产品为一批。

* 1. 抽样

在成品库内抽样，抽样单位以包计。

抽样基数不得少于20kg，抽样数量为2kg（不少于12个独立包装），数量满足检验和留样的需要,分为2份，1份检验，1份备查。

* 1. 出厂检验

芒果干出厂检验项目包括:感官要求、净含量、水分、分级要求、菌落总数和大肠菌群。

出厂检验项目全部符合本文件规定要求的，判该批为合格（特级或一级）产品。

出厂检验项目如有 1 项不符合本文件规定的要求，可在抽样批次中加倍抽样复检，仍有 1 项不符合本文件要求的，判该批为不合格（不符合）产品。超过及2项不符合本文件规定要求的，不应复检，直接判该批为不合格（不符合）产品。

微生物项目如有1项不符合本文件，判为不合格品，不得复检。

* 1. 型式检验

正常生产时应每6个月进行一次型式检验；此外有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

1. 新产品试制鉴定时；
2. 原料、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
3. 产品停产半年以上，恢复生产时；
4. 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
5. 国家质量监督机构提出要求时。

型式检验应按照4.2～4.9的项目进行检验。

型式检验项目全部符合本文件规定要求的，判该批为合格（特级或一级）产品。

型式检验项目不超过3项（含3项）不符合本文件的，可在抽样批次中加倍抽样复检，复检后仍有 1 项不符合本文件要求的，判该批为不合格（不符合）产品。超过3项不符合本文件的，不应复检，判该批为不合格（不符合）产品。

微生物项目如有1项不符合本文件的，判为不合格品，不得复检。

1. 标签、标志和包装
	1. 标签、标志

产品标签应符合GB 7718和GB 28050的规定，分级产品上还应注明产品等级；包装运输标志应符合GB/T 191的规定。

* 1. 包装

使用复合包装材料应符合GB 4806.7或GB/T 10004的规定，其他包装材料和容器必须符合相应国家标准和有关规定。

1. 运输和贮存
	1. 运输

运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有异味、有腐蚀性等污染性货物混运。运输中应防止踩踏、挤压、碰撞、日晒、雨淋、冻结。装卸时应轻搬轻放，严禁抛掷。

* 1. 贮存

产品应贮存在干燥、通风的仓库内，具有防虫害和防鼠措施。不得与有毒、有异味、有腐蚀性货物混贮，避免阳光直射和靠近热源，防止冻结。

产品应分批次、分等级堆放，码放整齐，层数不宜过多，离地离墙。

1. 销售

对于包装破损的芒果干，应查明原因，确认无安全危害时，才能上市销售；对于认定不合格的芒果干，应按有关规定做好下架、退市、销毁等处理。

销售过程应注意保持适宜的温度，湿度。

销售场所的计量设备要经过严格的校验，应符合衡量器相关标准。

1. 召回

发现其生产的食品不符合食品安全标准或者有证据证明可能危害人体健康的，应立即停止生产，召回已经上市销售的食品，通知相关生产经营者和消费者，并记录召回和通知情况。

应将食品召回和处理情况向所在地县级市场监督管理部门报告;需要对召回的食品进行无害化处理、销毁的，应提前报告时间、地点。县级市场监督管理部门认为必要的，企业应配合其实施现场监督。

（规范性附录）

虫害芒果干、受损芒果干、破碎芒果干的检测

A.1 方法

对芒果干试样进行目测检查。将虫害芒果干、受损芒果干、破碎芒果干分别挑出。

A.2 步骤

称取试样约500g(精确到0.01g)，用手和镊子仔细的将虫害芒果干、受损芒果干、破碎芒果干分别挑出。一片芒果干有多项缺陷的，以最严重的缺陷计。

A.3 结果

每一类的芒果干含量计算见式（A.1）

 …………………………………………(A.1)

式中：

*X*——每一类芒果干含量（%）

*m1*——该类别芒果干的质量，单位为克（g);

*m0*——试样的质量，单位为克（g)。

A.4 试验报告

试验报告应详细说明；

——取样的方法；

——使用的试验方法；

——得到的试验结果。

报告还应列出本文件中没有详细说明的所有操作细节(或作为选项列出)以及可能影响试验结果的任何细节。试验报告还应包括完整地鉴别样品所必需的所有内容。

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_