T/GDNB

广东省农业标准化协会团体标准

T/GDNB 00x—2020

从化糯米糍荔枝干

Dried Nuomici Litchi of Conghua

(征求意见稿)

(本稿完成日期 2020 年 10 月 30 日)

×× - ×× - ××发布

×× - ×× - ××实施

广东省农业标准化协会 发布

前 言

本标准按GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由广东省农业标准化协会提出并归口。

本标准主要起草单位：广州市从化区农业技术推广中心、广东省农业科学院植物保护研究所、华南农业大学食品学院、广州市从化华隆果菜保鲜有限公司、广州市佳荔干鲜果食品有限公司

本标准主要起草人：王思威、胡卓炎、孙海滨、常虹、孔文辉、欧阳建忠、刘艺锋、何俊杰

从化糯米糍荔枝干

1 范围

本标准规定了从化糯米糍荔枝干的术语和定义、要求，包括试验方法、检验规则、标签与包装、储藏与运输等。

本标准适用于以新鲜从化糯米糍荔枝为原料，经剪枝和分选后，经焙烘干燥而制成的带壳荔枝干。

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，仅所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 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 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 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 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 16325 干果食品卫生标准

NY/T 709 荔枝干

NY/T 1041 绿色食品 干果

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 年第 75 号 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

从化糯米糍荔枝干

在广东省广州市从化区的自然生态环境条件下，选用规定的糯米糍为原料，按照加工制作工艺进行生产的荔枝干果。

4 要求

4.1 原料

荔枝应选用成熟的、无裂果、无污垢、无腐烂、无异味、无病虫害的去梗鲜果。

4.2 感官要求

感官应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项目	等级		
	一级	二级	三级

规格/ (粒/kg)		≤170	171~219	220~260
破壳率/ (%)		≤3	≤5	≤8
色泽	果壳	色泽均匀, 呈红褐色, 有光泽		色泽较均匀, 呈褐色
	果肉	色泽均匀, 呈浅褐色, 有光泽。		色泽较均匀, 呈棕色至深棕色。
外观	果型完整, 色泽均匀, 可有凹陷, 无外污染物、霉变和虫蛀。			
风味	具有本品应有的风味、无异味			

4.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项目	指标 (%)
果肉含水率	≤25
总糖	≥50
总酸 (以柠檬酸计)	≤1.5

4.4 卫生指标

卫生指标应按照 GB 2762 中的规定。

4.5 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	指 标
致病菌 (沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出

4.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.7 净含量要求

应符合国家质量监督检验检疫总局令 2005 年第 75 号的规定。

5 检验方法

5.1 感官检验

5.1.1 色泽、外观、风味和杂质的检验

随机抽取 1 kg 样品, 将被测样品置于自然光下的检验盘上, 用眼看、鼻嗅、品尝、手感等方法进行检验。

5.1.2 规格检验

随机称取 1 kg 样品, 数颗粒数进行检验。

5.1.3 破壳率测定

称取 1 kg 试验, 摊放在检验盘上, 挑出破壳干果。破壳率为挑出的破壳干果除以试样质量乘以 100%, 有效数字保留小数点后一位。即为破壳率。

5.2 理化指标的检验

5.2.1 水分的测定

按 GB 5009.36 中规定执行。

5.2.2 总酸的测定

按 GB 12456 中规定执行。

5.3 卫生指标的检测

5.3.1 铅的测定

按 GB 5009.12 规定执行。

5.3.2 砷的测定

按 GB 5009.11 规定执行。

5.4 微生物指标的检测

5.4.1 沙门氏菌的测定

按 GB 4789.4 的规定执行。

5.4.2 金黄色葡萄球菌的测定

按 GB 4789.10 的规定执行。

5.5 净含量

检验方法按 JJF 1070 的规定执行。

6 检验规则

6.1 批次

同产地、同品种、同等级采收加工或收购的产品为一个检验批次。

6.2 抽样方法

抽样以同一批次为一个检验单位，按批次总数的 3% 随机取样，其数量不应少于 1 kg。

6.3 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核，即对本标准规定的全部要求（指标）进行检验。有下列情况之一者应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 原料和工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 产品长期停产后，恢复生产时；
- d) 出厂检验与上次型式检验有差异较大时；
- e) 国家质量监督机构或主管部门提出型式检验要求。

6.4 出厂检验

每批次产品出厂前，生产单位都应进行出厂检验，检验内容包括感官要求、理化指标、微生物指标、标签、标志、包装的要求。卫生指标由交易双方根据合同选测，检验合格方可出厂。

6.5 判定规则

6.5.1 按标准进行检验，全部项目均符合要求的，判该批次产品合格。

6.5.2 每批受检样品抽验时，对感官要求的大小不均匀度、果附有药迹规定为缺陷。对感官有缺陷的样品作记录，不合格百分率按有缺陷的样品重量计算。每批受检样品的平均不合格率应符合容许度要求。

6.5.3 对微生物指标中有一项达不到本标准要求的，判该批次产品不合格，且不复检。

6.5.4 对理化指标、卫生指标达不到本标准要求的，可以加倍抽样复验，复验后指标仍达不到要求的，则判该批次产品不合格。

6.5.5 标签、包装不符合要求规定的产品，则判该批次产品不合格。

6.5.6 容许度；

按质量计，在任一批产品中，一级、二级的产品有以下允许度。

- a) 一级，允许不超过 5% 的产品不符合该级的要求，但要符合二级；
- b) 二级，允许不超过 10% 的产品不符合该级的要求。

7 标志、标签

7.1 标志

产品运输包装上应有标志，标志的内容包括标签上标注主要内容，还应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 标签

产品销售包装上应有食品标签，标签应符合 GB 7718 规定。

8 包装、运输和贮存

8.1 包装

8.1.1 包装材料应干燥、清洁、无异味、无毒无害。

8.1.2 包装要牢固、防潮、整洁，能保护荔枝干不受挤压，便于装卸、仓储和运输。

8.1.3 产品应按同一产地、同一等级进行包装。

8.2 运输

8.1.4 运输时轻装、轻卸，避免机械损伤。

8.1.5 运输工具要清洁、卫生、无污染物。

8.1.6 应有防晒、防雨设施、不应裸露运输。

8.1.7 不应与有毒、有害、有异味物品仪器混运。

8.3 贮存

产品应在避光、阴凉、清洁、干燥、防潮、无异味处贮存。