

ICS 65.020

B 20

团体标准

T/AFFI XXX-2022

苹果干脆片（圈）

20XX-XX-XX 发布

20XX-XX-XX 实施

阿拉尔果业行业联合会 发布

目 录

前言 1

1 范围 2

2 规范性引用文件 2

3 术语和定义 3

4 技术要求 3

5 食品添加剂 4

6 生产加工过程中的卫生要求 4

7 检验规则 4

8 标识、包装、贮存、运输、保质期 5

前 言

本文件按照 GB/T 1.1-2020 《标准化工作导则 第一部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由新疆兵团第一师阿拉尔市果业行业联合协会提出。

本文件由新疆兵团第一师阿拉尔市果业行业联合协会归口。

本文件起草单位：新疆维吾尔自治区产品质量监督检验研究院、新疆农业科学院农业质量标准与检测技术研究所、乌鲁木齐海关技术中心、新疆维吾尔自治区计量测试研究院、新疆天科博创科技有限公司、新疆兵团第一师阿拉尔市果业行业联合协会

本文件主要起草人：赵丽萍、孙蕾、华震宇、王静静、严娅、韩丽、韩璿烜、王霞、朱晓明、张衡、范田丽、王勇、何军

本文件实施应用中的疑问，请咨询新疆维吾尔自治区产品质量监督检验研究院（乌鲁木齐市河北东路188号）。

新疆维吾尔自治区产品质量监督检验研究院：联系电话：0991-3191180；邮编：830011

本文件为首次发布。

苹果干脆片（圈）

1 范围

本标准规定了苹果干脆片（圈）的术语及定义、技术要求、检验方法、检验规则、标识、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以鲜苹果为原料，经过清洗、去皮（不去皮）、去核、切片（圈）制得的经油炸及非油炸的苹果脆片（圈）。

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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定

GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定

GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6388 运输包装收发货标志

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 12456 食品中总酸的测定

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

NY/T 948 香蕉脆片

GB/T 23787 非油炸水果、蔬菜脆片

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB/T 21302 包装用复合膜、袋通则

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB/T 5009.6 食品中脂肪的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

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第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令第123号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 油炸苹果脆片 fried apple crisp chips

苹果经清洗、去皮（不去皮）、去核、切片、护色、油炸、脱油、包装等工艺制成的加工制品。

3.2 非油炸苹果脆片 non-fried apple crisp chips

苹果经清洗、去皮（不去皮）、去核、切片、护色、干燥、包装等工艺制成的加工制品。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 水应符合 GB 5749 的规定。

4.1.2 原料采用的苹果应符合：果实新鲜良好、成熟适度、富有苹果香气、风味正常、无病虫害及霉烂果，污染物和农药残留限量应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

4.2 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
色泽	具有苹果经加工后应有的正常色泽，且色泽均匀。	在明亮无炫目条件，将样品平摊在白色搪瓷盘内，全面观察其色泽。
组织状态	片形完整、薄厚均匀，无虫蛀，无霉变，且基本无碎屑。	在明亮无炫目条件，将样品平摊在白色搪瓷盘内，全面观察其组织形态。
气味和滋味	具有苹果的香气、味感纯正、酸甜可口、无不良气味，口感微脆。	在明亮无炫目条件，将样品平摊在白色搪瓷盘内，嗅其香气，品尝其滋味。
杂质	无肉眼可见的外来杂质。	在明亮无炫目条件，将样品平摊在白色搪瓷盘内，全面观察其有无外来杂质。

4.3 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 ^a /(g/100g)	≤5.0	GB 5009. 3
水分 ^b /(g/100g)	≤15.0	GB 5009. 3
酸价 ^a （以脂肪计）/(mg/g)（KOH）	≤5.0	GB5009.229
过氧化值 ^a （以脂肪计）/(g/100g)	≤0.25	GB5009.227
脂肪 ^a /(%)	≤20	GB/T 5009. 6

脂肪 ^b /(%)	≤1.0	GB/T 5009. 6
总酸（以苹果酸计）/（g/100g）	≤2.0	GB/T 12456
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤0.75	GB 5009. 12
二氧化硫残留量（SO ₂ ）/（g/kg）	≤0.1	GB 5009.34
展青霉素/（ug/kg）	≤30	GB 5009. 185
六六六/(mg/kg)	≤0.05	GB/T 5009. 19
滴滴涕/(mg/kg)	≤0.05	GB/T 5009. 19

^a适用于油炸苹果脆片。

^b适用于非油炸苹果脆片。

其他真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

其他污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

其他农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.4 微生物指标

菌落总数、大肠菌群及霉菌指标符合NY/T 948的规定，致病菌指标按照GB 29921的规定执行。

4.5 净含量

符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》要求。净含量检测按 JJF 1070规定进行。

5 食品添加剂

食品添加剂的使用品种、使用范围和使用量应符合GB 2760的规定。

6 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 检验规则

7.1 组批

由同一班次，同一生产线生产的包装完好的同一品种为一批。

7.2 出厂检验

7.2.1 抽样方法和数量

按照GB/T 23787的规定执行。

7.2.2 检验项目

出厂检验项目为：感官指标、理化指标、菌落总数、大肠菌群、霉菌。

7.2.3 产品出厂前须经生产厂质量检验部门逐批检验，检验合格后签发质量合格证后方可出厂。

7.3 型式检验

7.3.1 检验项目为本标准技术要求中感官要求、理化指标、微生物指标规定的全部项目。

7.3.2 正常生产时，型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一

- a) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
- b) 更换设备或长期停产后，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

7.4 判定规则

7.4.1 检验结果中所有项目符合本标准规定时，判定该批产品合格。

7.4.2 检验结果中微生物指标如有一项不符合要求，即判该批产品为不合格品，不得复检。其他项目不符合本标准规定时，可以在原批次产品中加倍取样，对不合格项复检，复检结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品，复检结果中如仍有指标不符合本标准规定，则判该批产品为不合格品。

8 标识、包装、贮存、运输、保质期

8.1 标识

8.1.1 产品标签应符合GB 7718、GB 28050和国家质量监督检验检疫总局令第123号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。

8.1.2 运输包装收发货标志应符合GB/T 6388的规定，包装贮存运输图示标志应符合GB/T 191的规定。

8.2 包装

8.2.1 内包装材料应洁净、干燥、无异味、无毒，且应符合GB 9683、GB/T 21302的规定。

8.2.2 外包装采用瓦楞纸箱，应在明显位置标明产品名称、规格、数量、执行标准号、批号、生产企业或经销单位名称、地址和防雨、防晒警示图案或文字。采用的瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。

8.3 贮存

8.3.1 应贮存在清洁卫生、凉爽、干燥的仓库中。仓库内应有防尘、防蝇、防鼠等设施。不得与有毒、有害、易腐蚀、易挥发、有污染的物品同处存放。

8.3.2 产品不得接触地面或墙面，间隔应在20cm以上，堆放高度应以提取方便为宜。

8.4 运输

运输车辆应保持干燥、清洁。不得与有毒、有害、易腐蚀、易挥发、有污染的物品混装、混运，应防止暴晒、雨淋，装卸时应轻搬、轻放，不得重压。

8.5 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风的仓库内，常温避光密封贮存。不应与有毒、有害的物品或其他杂物混存。堆放时要离开地面10 cm以上,离墙壁20 cm以上，要注意防鼠、防潮。

8.6 保质期

在本标准规定的条件下油炸苹果脆片的保质期不低于6个月，非油炸苹果脆片的保质期不低于12个月。