

ICS 65.020

B 20

团体标准

T/AFFI XXX-2022

无花果干

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 技术要求 2

4 生产加工过程的卫生要求 4

5 检验规则 4

6 标志、包装、运输、贮存、保质期 4

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：阿拉尔市食品药品检验所、新疆维吾尔自治区产品质量监督检验研究院、新疆维吾尔自治区计量测试研究院、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：李国柱、刘红梅、朱晓明、韩璠烜、梁秋艳、郭武军、阿依顿·阿德力别克、努尔扎提·艾买提、何军、唐月、徐岩

本文件实施应用中的疑问，请咨询阿拉尔市食品药品检验所、新疆维吾尔自治区产品质量监督检验研究院。

请咨询阿拉尔市食品药品检验所：联系电话：0997-4688896；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。

本文件为首次发布。

无花果干

1 范围

本标准规定了无花果干的技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验运输、贮存和保质期。

本标准适用于以制干后的无花果为原料，经拣选、去杂，包装等工序制成的即食无花果。

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，仅所注日期的版 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 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 4789.4 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 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 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 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

GB 6534 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 食品标签通用标准

GB 12456 食品中总酸的测定

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

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 [2005] 第75号令《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 [2009] 第123号令《食品标识管理规定》

3 技术要求

3.1 原料要求

原料无花果应无破损、无虫蛀、无霉变，并应符合相关标准要求。

3.2 感官指标

感官指标符合表1规定。

表 1 感官指标

项目	指标	检验方法
外观	外观完整，无破损，无虫蛀，无霉变	随机抽取 250g 样品，置于洁净干燥的白瓷盘中，观察外观、组织形态、色泽和杂质；鼻嗅气味，口尝滋味。
色泽	表皮呈不均匀的乳黄色，果肉呈浅绿色，果籽棕色	
气味及滋味	具有本品固有的甜香味，无异味	
组织形态	皮质致密，肉体柔软适中	
杂质	无肉眼可见外来杂物	

3.3 理化指标

理化指标符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分/(%)	≤ 20.0	GB 5009.3
总酸/(g/kg)	≤ 2.5	GB 12456
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.12
六六六 (mg/kg)	≤ 0.05	GB5009.19
滴滴涕 (mg/kg)	≤ 0.05	GB5009.19
注：铅以鲜品计，干品按失水率折算污染物指标。		

3.4 微生物指标

微生物指标符合表3的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g 表示）				检验方法
	n	C	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌 (CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789. 10
样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行					

3.5 净含量

符合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》要求。净含量检测按JJF 1070规定进行。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以每批原料生产加工的产品为一批，在每批产品中随机抽取500g（不少于10个最小包装，进行检验，微生物指标的抽样方法和数量应满足GB 4789.1的规定。每批产品须经质检附有合格证方可出厂。

5.2 检验

5.2.1 出厂检验项目为感官指标、净含量、水分、总酸。

5.2.2 型式检验每6个月进行1次，检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目，在有下列情况之一时应随时进行：

- a) 正式生产后，原料、工艺、设备有较大变化时；
- b) 产品长期停产后，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) 国家监管部门提出进行型式检验要求时。

5.3 复验

出厂检验如有不合格项目，可在同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复验，以复验结果为准，微生物指标不合格时不得复验。

6 标志、包装、运输、贮存、保质期

6.1 标志

产品标签符合GB 7718、GB 28050和国家相关规定的要求。

6.2 包装

6.2.1 产品内包装应符合GB 4806.7的规定；外包装采用瓦楞纸箱，瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。

6.2.2 以其他包装材料进行包装时，也应符合相关材料的食品安全标准要求。

6.2.3 产品包装应严密、整齐、无破损、无裸露。

6.3 运输

6.3.1 运输工具必须清洁干燥，不得与有毒、有害及有异味的物品一起运输。

6.3.2 运输过程中应防止日晒、雨淋、重压。搬运时应轻拿轻放，不得抛摔。

6.4 贮存

应贮存在阴凉、通风、干燥的库房内。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品共同贮存。产品应码放有序，确保先进先出，超过保质期的产品一律不得出库销售。

6.5 保质期

在规定的贮存运输条件下，保质期12个月。
