

ICS 点击此处添加 ICS 号

CCS 点击此处添加 CCS 号

团 体 标 准

T/XXX XXXX—XXXX

水果干制品 苹果干

Dried fruit products dried apple
(征求意见稿)

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

全国城市工业品贸易中心联合会 发 布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 产品分类 2

5 基本要求 2

6 试验方法 3

7 检验规则 3

8 标志、包装、运输及贮存 4

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。

本文件由××××提出。

本文件由××××归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

水果干制品 苹果干

1 范围

本标准规定了水果干制品 苹果干的术语定义、产品分类、基本要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于苹果干的生产和加工。

2 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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 7718 预包装食品标签通则
GB/T 10651 鲜苹果
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 16325 干果食品卫生标准
GB/T 23616 加工用苹果分级
GB/T 23352 苹果干 技术规格和试验方法
GB 50073 洁净厂房设计规范
NY/T 1041 绿色食品 干果

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

苹果干 Dried apple

指经过自然干燥或者人工干燥制成的苹果干。

3.2

虫害苹果干 Pest-infested dried apple

因虫类或螨类侵染而损害的苹果干

[引用自 GB/T 23352 第三章3.1条]

3.3

受损苹果干 spoiled dried apple

因碰压伤、褐变、苦痘病、组织木栓化或因为细菌、真菌引起感染的腐烂及其他病害而受损害的苹果干。

[引用自 GB/T 23352 第三章3.2条]

3.4

破碎苹果干 broken dried apple

比正常苹果干小的苹果干。

[引用自 GB/T 23352 第三章3.3条]

4 产品分类

4.1 产品分级

产品分类应符合GB/T 23352 的相关要求，见表1。

表 1

项目	等级		
	特级	一级	二级
虫害苹果干（质量分数）/%	≤1	≤2	≤3
受损苹果干（质量分数）/%	≤2	≤3	≤4
破碎苹果干（质量分数）/%	≤5	≤10	≤15
苹果碎片（质量分数）/%	≤1	≤2	≤4
带心皮的苹果干（以个计数）/%	≤5	≤10	≤15
带果梗、叶子的苹果干（以个计数）/%	≤2	≤5	≤7
色泽	鲜亮，具有本品种固有特征，切边褐变轻微	鲜亮，具有本品种固有特征，切边褐变轻微	浅褐色
杂色苹果干	≤2	≤5	≤10
外来杂质	≤0.5	≤1.0	≤1.5
带有直径超过12mm心皮的苹果干			

4.2 级别

4.2.1 特级

苹果干应具有优良的质量和本品种固有的特征，色泽应均匀一致，不应存在影响产品外观、质量的缺陷，不应超出表1列出的各项缺陷所允许的百分数。

4.2.2 一级

苹果干应具有良好的质量和本品种固有的特征，应满足表1列出的要求。

产品在不影响外观、质量的前提下允许存在下列轻微缺陷：

- a) 形状轻微缺损；
- b) 色泽轻微缺陷；
- c) 带有心皮。

4.2.3 二级

苹果干不符合特级、一级要求，但需满足表1中列出的规格要求。

产品在保持外观、质量主要特征的前提下，可以允许有下列缺陷：

- a) 形状缺损；
- b) 色泽变褐、变暗，但不呈黑色；
- c) 带有心皮、果梗或者种子。

5 基本要求

5.1 苹果挑选

苹果应选择色泽鲜亮，无病虫害、无霉菌、挤压破损等损伤。

5.2 气味和味道

苹果干应具有本品种固有气味和味道，无异味。

5.3 二氧化硫残留量

苹果干中的二氧化硫残留量应符合GB 2760 的规定。

5.4 矿物杂质

苹果干中的酸不溶性灰分应符合GB/T 23352的规定，不应超过1g/kg。

5.5 污染物

苹果干中污染物含量应符合GB 2762的规定。

5.6 农药残留量

苹果干中农药残留量应符合GB 2763的规定。

5.7 大小

大小按直径测量。

a) 片：直径 10mm~25mm 的产品不少于 90%。

b) 环：外直径不小于 30mm。

6 试验方法

6.1 虫害、受损苹果干、苹果碎片、外来杂质及杂色苹果干

应按照GB/T 23352 中规定的试验方法检测。

6.2 二氧化硫残留量

应按照GB/T 5009.34 中的试样方法进行检测。

6.3 水分含量

应按照GB/T 23352 中规定的检验方法进行检测。

6.4 酸不溶性灰分（矿物杂质）

应按照GB/T 23352 中规定的检验方法进行检测。

6.5 污染物含量

应按照GB 2762 中规定的试验方法进行检测。

6.6 农药残留量

应按照GB 2763 中规定的试验方法进行检测。

7 检验规则

7.1 检验分类

产品检验分为：

a) 出厂检验；

b) 型式检验；

c) 抽样检验。

7.2 出厂检验

出厂检验应按照第六章试验方法进行检验，检验结果合格，方可出厂。反之，为不合格。

检验项目如下：

a) 虫害、受损苹果干、苹果碎片、外来杂质及杂色苹果干；

b) 二氧化硫残留量；

c) 水分含量；

d) 酸不溶性灰分（矿物杂质）；

e) 污染物含量；

f) 农药残留量。

7.3 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核，即对本标准第七章规定的全部要求进行检验。批量生产的产品应每年进行一次型式检验，但有下列情形之一者应进行型式检验：

- a) 国家质量监督部门或质量监督部门提出型式检验要求；
- b) 新产品或老产品转厂的试制；
- c) 正式生产后，如原材料、加工工艺有重大改变，可能影响产品性能时；
- d) 正式生产时，定期或积累一定产量后，应周期性进行一次型式检验；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验有重大差异时。

7.4 判定规则

试验项目出现不合格时，允许另取一份样品复检，若仍不合格，则判该项试验不合格；若复检合格，则再取一份样品作第二次复检，以第二次复检结果为准。

8 标志、包装、运输及贮存

8.1 标志

包装或者容器应符合GB/T 191 的规定，且具有下列内容：

- a) 产品或品种名称及商标名称；
- b) 生产厂家或包装厂家的名称和地址；
- c) 编号或批次号；
- d) 净重，对包装内有小包装的，应标明小包装数量及小包装净重；
- e) 产品等级；
- f) 生产地址；
- g) 保质期；
- h) 生产年份和包装日期。

8.2 包装

包装应符合下列要求：

- a) 放置在容器内，容器应洁净、坚固、干燥。容器材料不能影响产品质量；
- b) 使用木箱，应使用合适的纸衬里；
- c) 直接销售的苹果干可采用小包装；
- d) 包装件的重量和箱内小包装数量可根据买卖双方的协议确定，但大包装件不应超过 25kg。

8.3 运输

8.3.1 不同型号包装容器应分开装运。运输工具应清洁、干燥。

8.3.2 装卸、搬运时要轻拿轻放，严禁乱丢乱扔。堆码高度应充分考虑苹果干和容器的抗压能力。

8.3.3 严禁和有毒有害物品混运。

8.4 贮存

8.4.1 应按照品种、等级分别包装、分别堆存。批次应分明，堆码整齐。

8.4.2 严禁与其他有毒、有异味、发霉以及其他易于传播病虫害的物品混合贮存。严禁日晒雨淋，注意防潮、防虫、防鼠。

8.4.3 堆放苹果干的仓库地面应铺设木条或隔板，使通风良好。