

# T/GDNB

## 广东省农业标准化协会团体标准

T/GDNB XXXX—2022

### 冻干水果(浆果类)

Freeze dried fruit (Berries)

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

广东省农业标准化协会 发布

## 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。

本文件由广东省农业标准化协会提出并归口。

本文件起草单位：广东省农业科学院蚕业与农产品加工研究所、广州宝桑园生态科技有限公司、广州市花都区城区畜牧兽医站、广州市花都区花东畜牧兽医站、广东中兴绿丰农业科技发展有限公司

本文件主要起草人：卜智斌、余元善、徐玉娟、吴继军、邹波、高飞、胡启传、李端义、朱海天

# 冻干水果（浆果类）

## 1 范围

本文件规定了冻干水果（浆果类）的术语和定义、要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于以桑椹、蓝莓、草莓、嘉宝果、葡萄等新鲜小浆果为原料，经预处理、真空冷冻干燥等工艺制成的即食类产品。

## 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/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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则  
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 大肠菌群测定  
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 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则  
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  
GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋  
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**冻干水果** Freeze dried fruit

以桑椹、蓝莓、草莓、嘉宝果、葡萄等新鲜小浆果为原料，经挑选、清洗、消毒、漂洗、刺孔或者不刺孔预处理、真空冷冻干燥、包装等工艺制成的即食类冻干水果制品。

## 4 要求

### 4.1 原辅料要求

浆果应符合相应国家标准和规定的要求，无腐烂、无虫蛀；成熟度、新鲜度应符合加工要求，所有原辅料均应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官指标

| 项目    | 指标                              | 检验方法                                                                       |
|-------|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| 色泽    | 具有该水果品种加工后接近的正常颜色。              | 在自然光线条件下，观察包装材料密封情况、外观，取适量试样置于白色瓷盘中，用肉眼观察其色泽、组织形态和杂质，嗅其气味，尝其滋味，并观看是否有外来杂质。 |
| 香气和滋味 | 具有该水果品种应有的香气和滋味，无异味，口感酥脆。       |                                                                            |
| 性状    | 块状、片状、条状或其他形状的均匀化一的形状,各种形态应基本完好 |                                                                            |
| 杂质    | 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/(g/100g)   | ≤8.0 | GB 5009.3  |
| 总灰分（以干基计）/%   | ≤8.0 | GB 5009.3  |
| 铅（Pb）/（mg/kg） | ≤0.5 | GB 5009.12 |
| 筛下物/(g/100g)  | ≤5.0 | GB/T 23787 |

4.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表 3 微生物指标

| 项 目                                                                                                         | 采样方案及限量 b（若非指定，均以 CFU/g 表示） |   |                 |                 | 检验方法              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|---|-----------------|-----------------|-------------------|
|                                                                                                             | n                           | c | m               | M               |                   |
| 菌落总数                                                                                                        | 5                           | 2 | 10 <sup>3</sup> | 10 <sup>4</sup> | GB 4789.2         |
| 大肠菌群                                                                                                        | 3MPN/g                      |   |                 |                 | GB 4789.3 MPN 计数法 |
| 沙门氏菌                                                                                                        | 5                           | 0 | 0/25g           | —               | GB 4789.4         |
| 金黄色葡萄球菌                                                                                                     | 5                           | 1 | 100             | 1000            | GB 4789.10 第二法    |
| 注：1、b 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。<br>2、n 为同一批次样品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。 |                             |   |                 |                 |                   |

#### 4.5 食品添加剂

不得添加任何色素、甜味剂、香精，其他可作为食品添加剂的消毒剂残留应符合 GB 2760 的规定。

#### 4.6 污染物

应符合 GB 2762 的规定。

#### 4.7 农药残留

应符合 GB 2763 的规定。

#### 4.8 净含量

净含量应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号要求，负偏差应符合 JJF 1070 规定。

#### 4.9 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 原辅材料入库检验

原料入库前应由本厂质检部按原料质量标准验收，合格后方可入库使用。

#### 5.2 出厂检验

每批产品应由本公司质检部门按照出厂检验项目进行检验，检验合格后方可出厂。

##### 5.2.1 组批规则

以同一班次、同一生产线生产的同品种、同规格且包装完好的产品为一组批。

##### 5.2.2 抽样方法

同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。每批抽样数独立包装应不少于10个（不含净含量抽样），样品量总数不少于3kg，检样一式二份，供检验和复检备用。

##### 5.2.3 检验项目

检验项目包括：感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量和标签。

##### 5.2.4 判定规则

出厂检验项目全部符合本标准时，判定该批产品为合格品。检验结果中如微生物指标不合格，则判该批产品为不合格品，不得复检。如其它项目不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，如仍有1项指标不合格，判该批产品为不合格品。

#### 5.3 型式检验

正常生产每半年进行一次，下列情况之一，应进行型式检验：

- a) 新产品投产前；
- b) 原辅材料产地或供应商发生改变时；
- c) 停产三个月以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验的结果与上次型式检验的结果有较大差异时；
- e) 食品安全监督部门提出要求时；
- f) 更换生产设备时。

#### 4.1.1 组批和抽样

同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。每批抽样数独立包装应不少于10个（不含净含量抽样），样品量总数不少于3kg，检样一式二份，供检验和复检备用。

#### 4.1.2 检验项目

本标准第3章的全部项目和标签。

#### 4.1.3 判定规则

型式检验项目全部符合本标准时，判定该批产品为合格品。检验结果中如微生物指标不合格，则判该批产品为不合格品，不得复检。如其它项目不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，如仍有1项指标不合格，判该批产品为不合格品。

### 6 7 标签、标志、包装、运输、贮存

#### 6.1 标签、标志

包装储运图示标志应符合GB/T 191规定。标签应符合GB 7718及GB 28050的规定。

#### 6.2 包装

塑料袋和铝箔袋包装应符合 GB/T 28118 的规定、复合食品包装袋应符合 GB 9683 的要求。

#### 6.3 运输

运输工具应保持干燥、整洁、平整、无异味。产品运输应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

#### 6.4 贮存

产品应贮存在清洁、干燥、无异味、通风良好的场所，避免阳光直射，应与墙壁、地面保持一定的距离，离地20cm，离墙30cm以上。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存，并防止农药和其他化学物品污染。产品在包装未拆封的状态下，常温保质期为18个月。

### 参 考 文 献

- [1] GB/T 1.1 标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则
-