

T/GXGFA

团 体 标 准

T/GXGFA XXXX—XXXX

绿色食品 靖西大果山楂干片生产技术规程

Green Food—Technical code of practice for production of jingxi big fruit
hawthorn dried slice

（征求意见稿）

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

广西绿色食品协会 发 布

前 言

本文件参照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。

本文件由靖西市农业农村局提出并宣贯。

本文件由广西绿色食品协会归口。

本文件起草单位：广西壮族自治区农业科学院、百色市农业科学研究所、靖西市农业农村局、广西靖西梁鹏食品有限公司、广西靖西瑞泰食品有限公司。

本文件主要起草人：陈赶林、林良光、何仁辉、郑凤锦、任惠、林波、韦爱琳、费永红、周银慧、梁忠茂、赵凤利、邓培彬、邓力元、陈聪、刘逸飞。

绿色食品 靖西大果山楂干片生产技术规程

1 范围

本文件规定了绿色食品靖西大果山楂干片生产涉及的术语和定义，确立了大果山楂干片生产的程序，规定了生产工艺的操作指示，描述了生产过程信息的追溯方法。

本文件适用于绿色食品靖西大果山楂干片的生产。

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 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 大肠菌群计数
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- 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 5749 生活饮用水卫生标准
- 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 18524 食品安全国家标准 食品辐照加工卫生规范
- GB/T 20769 水果和蔬菜中450种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
- NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
- NY/T 392 绿色食品 食品添加剂使用准则
- NY/T 393 绿色食品 农业使用准则
- NY/T 394 绿色食品 肥料使用准则
- NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
- NY/T 761 蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定
- NY/T 1055 绿色食品产品检验规则
- NY/T 1056 绿色食品贮藏运输 准则
- NY/T 1379 蔬菜中334种农药多残留的测定 气相色谱质谱法和液相色谱质谱法
- 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
- 中国绿色食品商标标志设计使用规范手册

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

靖西大果山楂干片 jingxi big fruit hawthorn dried slice

以靖西区域内符合绿色食品栽培种植的大果山楂（又名广山楂）的鲜果为原料，经清洗、切片、干燥、包装等工艺加工而成的干制品。

4 要求

4.1 产地环境要求

应符合NY/T 391的规定。

4.2 生产过程要求

生产过程中农药使用应符合NY/T 393的要求，肥料使用应符合NY/T 394的要求，食品添加剂使用应符合NY/T 392的要求。

4.3 卫生

应符合GB 14881的规定。

4.4 设施设备

应符合GB 14881的规定。应具备但不限于清洗设备、切片设备、干燥设备、灭菌设备等。

4.5 原辅料

4.5.1 大果山楂

选择获得绿色食品标志的大果山楂。其果实采收选择在晴天上午露水干后进行，雨天不宜采收。

4.5.2 加工用水

应符合GB 5749的规定。

5 工艺流程

生产工艺流程见图1。

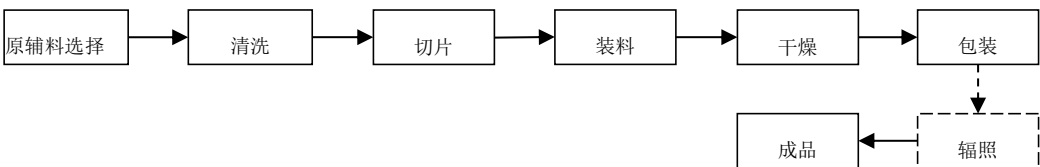


图1 大果山楂干片生产工艺流程图

5.1 生产操作

5.1.1 原辅料选择

选择果实新鲜、风味正常、无病虫害及腐烂的八成熟果，果实直径 $\geq 4\text{cm}$ （乒乓球大小）。

5.1.2 清洗

用流动的清水清洗3~4次，去除表面灰尘、树叶等杂质至表面无异物，并沥干至无水珠滴出。

5.1.3 切片

使用切片设备对大果山楂果切成厚薄均匀的片状（切片厚度宜为4mm~6mm）。

5.1.4 装料

将切片后的大果山楂果片均匀摆放在烘干托盘或者晾晒容器上，果片平铺的厚度2cm~3cm。

5.1.5 干燥

采用干燥设备对大果山楂果片进行烘干，使大果山楂果干片水分控制在7%以下；也可以采用日晒等其他干燥方式。

5.1.6 包装

- 5.1.6.1 包装间相对湿度宜低于 60%。
- 5.1.6.2 包装间应保持洁净，定期进行消毒。
- 5.1.6.3 包装应符合 NY/T 658 的规定。内包装宜选用食品级、耐辐照、保护性材料；外包装使用瓦楞纸箱，并用胶带密封。

5.1.7 辐照

- 5.1.7.1 辐照时期：包装后的大果山楂干片宜在 10 天内进行辐照处理。
- 5.1.7.2 辐照装置和管理：按 GB18524 执行。
- 5.1.7.3 工艺剂量：以杀虫为目的的最低有效剂量为 0.4KGy，以防霉变为目的的最低有效剂量为 6.0KGy，最高耐受剂量为 9.0KGy。

5.1.8 成品

辐照成品和未辐照成品应分别存放。

6 产品要求

6.1 安全限量

申报绿色食品的大果山楂干片的污染物、农药残留、食品添加剂和真菌毒素限量应符合相关食品安全国家标准的相关规定，同时应符合表1的规定。

表 1 污染物和农药残留限量

项目	指标限量（mg/kg）	检验方法
铅（以Pb计）	≤0.1	GB 5009.12
镉（以Cd计）	≤0.05	GB 5009.15
汞（以Hg计）	≤0.01	GB 5009.17
总砷（以As计）	≤0.5	GB 5009.11
氧乐果(omethoate)	≤0.01	NY/T 1379
敌敌畏(dichlorvos)	≤0.01	NY/T 761
倍硫磷(fenthion)	≤0.01	NY/T 1379
氯氰菊酯(cypermethrin)	≤0.01	NY/T 761
多菌灵(carbendazim)	≤0.5	GB/T 20769
百菌清(chlorothalonil)	≤0.01	NY/T 761
溴氰菊酯(deltamethrin)	≤0.01	NY/T761
氰戊菊酯(fenvalerate)	≤0.01	NY/T 761
氯氟氰菊酯(cyhalothrin)	≤0.01	NY/T 761
咪鲜胺(prochloraz)	≤0.01	GB/T 20769
灭多威(methomyl)	≤0.01	GB/T 20769
克百威(carbofuran)	≤0.01	GB/T 20769
甲氰菊酯（fenpropathrin）	≤2	NY/T 761
啉虫脒(acetamiprid)	≤2	GB/T 20769

各农药检测项目除采用标准所列检验方法外，如有其他国家标准、行业标准以及部文公告的检验方法，且其检出限或定量限满足限量值要求时，在检测时可采用。

6.2 微生物限量

申报绿色食品的大果山楂干片的微生物限量应符合表2的规定。

表 2 微生物限量

项目	指标限量	检验方法
菌落总数, CFU/g	$\leq 100\ 000$	GB 4789.2
大肠杆菌, MPN/g	≤ 3	GB 4789.3
霉菌和酵母菌, CFU/g	≤ 500	GB 4789.15

6.3 其他要求

应符合NY/T 1055的规定。

7 标志和标签

7.1 标志

应符合中国绿色食品商标标志设计使用规范手册的规定。

7.2 标签

应符合GB 7718的规定。

8 包装、运输和贮存

包装储运图示标志按照GB/T 191的规定执行。运输应符合NY/T 1056的规定。在运输过程中防雨、防潮、防暴晒,运输工具应清洁、干燥、无污染。贮存时应保持通风、清洁、阴凉、干燥。

9 生产档案

生产记录内容包括:原料来源、原料验收、生产开始时间和结束时间、包装规格和成品数量、生产日期、操作者签名等。生产档案保存2年以上。