

T/GSWS

甘肃省女科技工作者协会团体标准

T/GSWS 011—2024

草莓脯

Candied strawberry

（征求意见稿）

2024年9月25日

2024-00-00 发布

2024-00-00 实施

甘肃省女科技工作者协会 发布

目 次

前 言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 技术要求 2

4 食品添加剂 3

5 生产加工过程的卫生要求 3

6 检验规则 3

7 标志、包装、运输、贮存 4

8 保质期 4

前 言

本标准按照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。

本标准由甘肃省女科技工作者协会提出并归口。

本标准起草单位：XXX、XXX、XXX。

本标准参与起草单位：XXX、XXX、XXX。

本标准主要起草人：XXX、XXX、XXX。

本标准于2024年00月00日首次发布。

草莓脯

1 范围

本标准规定了草莓脯的技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。
本标准适用于以新鲜草莓为原料，经挑选、清洗、去果蒂、蒸制、干制、包装、杀菌等工序制成的草莓脯。

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/T 317	白砂糖
GB 1886.235	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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 食品中农药的最大残留量
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 大肠菌群计数
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 4789.5	食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
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 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 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 5009.4	食品安全国家标准 食品中灰分的测定
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/T 5009.18	食品中氟的测定
GB 5009.123	食品安全国家标准 食品中铬的测定
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 12456	食品安全国家标准 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 14884	食品安全国家标准 蜜饯
GB 23200.8	食品安全国家标准 水果和蔬菜中500种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法

GB 23200.113	食品安全国家标准 植物源性食品中208种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法
GB 25570	食品安全国家标准 食品添加剂 焦亚硫酸钾
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
NY/T 2637	水果和蔬菜可溶性固形物含量的测定 折射仪法
NY/T 444	草莓
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家市场监督管理总局令(2023)第70号《定量包装商品计量监督管理办法》	
原国家质量监督检验检疫总局令(2009)第123号《食品标识管理规定》	

3 技术要求

3.1 原料和辅料要求

3.1.1 原料

3.1.1.1 草莓:应符合NY/T 444的规定。应符合GB 2762、GB 2763的规定，新鲜，无虫蛀，无病变，无腐烂。

3.1.2 辅料

3.1.2.1 焦亚硫酸钾：应符合GB 25570的规定。

3.1.2.2 柠檬酸：应符合GB 1886.235的规定。

3.1.2.3 白砂糖：应符合GB/T 317的规定。

3.1.2.4 生产用水：应符合GB 5749的要求。

3.2 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	呈浅褐红色	GB 14884
气味和滋味	具有草莓脯固有的甜香味，无异味	
组织	组织致密	

3.3 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	≤ 23	GB 5009.3
可溶性固形物, %	≥ 6	NY/T 2637
总酸(以柠檬酸计), g/100g	≤ 2.0	GB 12456
总灰分, g/100g	≤ 8.0	GB 5009.4

3.4 有害物质限量

应符合表3的规定。

表 3 有害物质限量指标

项 目	指 标	检验方法
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12

总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.3	GB 5009.11
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.05	GB 5009.15
甲拌磷，mg/kg	≤	0.05	GB 23200.8
杀螟硫磷，mg/kg	≤	0.5	GB 23200.8
倍硫磷，mg/kg	≤	0.05	GB 23200.8
敌敌畏，mg/kg	≤	0.05	GB 23200.8
马拉硫磷，mg/kg	≤	0.05	GB 23200.8
乐果，mg/kg	≤	0.5	GB 23200.113
对硫磷，mg/kg	≤	0.05	GB 23200.113

3.5 微生物限量

应符合表4的规定。

表 4 微生物限量指标

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以/25g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ³	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
金黄色葡萄球菌，/CFU/g	5	1	10	10 ²	GB 4789.10
霉菌，CFU/g ≤	50				GB 4789.15
志贺氏菌，CFU/g	5	0	0/25g	—	GB 4789.5
沙门氏菌，CFU/g	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
注：a 样品的采样和处理按GB 4789.1执行。n为同一批次产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。					

3.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，按JJF 1070规定的方法测定。

4 食品添加剂

- 4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
- 4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760有关规定。柠檬酸按生产需要适量使用。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881 规定。

6 检验规则

6.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

6.2 抽样

从同一批次的产品中随机抽取检验用样品和备用样品，抽样数量为10份，6份用于检验，4份留样。

6.3 出厂检验

- 6.3.1 产品出厂前须经本厂检验部门检验合格并签发合格证（或成品放行单）后方可出厂。
- 6.3.2 出厂检验项目为感官、净含量、水分、可溶性固形物、菌落总数、大肠菌群为每批必检项目。

6.4 型式检验

6.4.1 在正常生产时，每6个月进行一次。有下列情况之一时亦应进行：

- a) 新产品投入生产时；
- b) 停产6个月以上恢复生产时；
- c) 生产主要设备或关键工艺发生变化时；
- d) 质量监督机构提出要求时。

6.4.2 型式检验项目为技术要求中3.2~3.6全部项目。

6.5 判定规则

6.5.1 检验项目全部合格，判该批产品合格。

6.5.2 检验项目如有不合格项（微生物除外），应加倍抽样复检。复检如仍不合格，则判该批产品为不合格。

6.5.3 微生物项目有一项不合格，则判该批产品不合格，不得复检。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

产品标签应符合GB 7718及《食品标识管理规定》的规定。产品营养标签符合GB 28050的规定。外包装箱标志应符合GB/T 191的规定。

7.2 包装

包装材料和容器应符合GB 4806.7食品卫生要求，封口严密，包装牢固。

7.3 运输

7.3.1 运输工具必须清洁、卫生，严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混贮、混运。

7.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

7.3.3 在运输过程中，必须防止曝晒、雨淋、受潮。

7.4 贮存

产品离地、离墙，应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中，并有防蝇、防鼠、防尘设施。不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存，不得斜放倒置。严禁露天堆放、日晒、雨淋。

8 保质期

在符合本标准规定的贮运条件下，产品自生产之日起保质期为6个月。
