

ICS 点击此处添加 ICS 号

CCS 点击此处添加 CCS 号

T/KSTSNCP

团 体 标 准

T/KSTSNCP 0002—2024

大干果

Larged ried fruit

草案版次选择

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

喀什地区特色农产品加工业协会 发 布

目 次

前 言 II

1 范围 3

2 规范性引用文件 3

3 术语和定义 3

4 要求 3

5 检验方法 5

6 检验规则 6

7 标志、标签、包装、贮存、运输 6

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。

本文件由喀什地区特色农产品加工业协会提出。

本文件由喀什地区特色农产品加工业协会归口。

本文件起草单位：喀什地区特色农产品加工业协会、中国检验认证集团新疆有限公司、喀什疆果果农业科技有限公司、喀什天翼疆果果食品有限责任公司。

本文件主要起草人：张彦萍、杨攀攀、高敬铭、闵江。

大干果

1 范围

本文件规定了大干果的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、贮存和运输。
本文件适用于以新鲜水果为原料，经晾晒、干燥等脱水工艺加工制成的干枣、葡萄干和新梅干等。

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 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 4806.13 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品
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 5009.36 粮食卫生标准的分析方法
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
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
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
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 原料要求

4.1.1 新鲜水果应产自新疆境内，果实新鲜饱满，成熟适度，风味正常，无畸形、霉烂、病虫害和机械伤等。

4.1.2 加工用水应符合 GB 5749 的规定。

4.2 加工生产卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4.3 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

4.4 感官

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

要求	品种类别		
	干枣	葡萄干	新梅干
外观	颗粒完整，大小均匀一致，无破损，无虫蛀，无霉变		
色泽	呈枣红色，色泽均匀	根据鲜果的颜色分别呈黄绿色、红棕色、棕色或黑色，色泽均匀	呈紫黑色，色泽均匀
气味及滋味	具有本品固有的甜香味，无异味	具有本品固有的甜香味，略带酸味，无异味	具有本品固有的酸甜味，无异味
组织状态	果肉柔软适中	果肉柔软适中	组织致密
杂质	无肉眼可见外来杂质		

4.5 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

指标	品种类别					
	干枣		葡萄干			新梅干
	大骏枣	超大骏枣	大玫瑰香葡萄干	大香妃王葡萄干（绿）	超大葡萄干	大伽师新梅干
粒纵径 <i>l</i> , mm	55.0> <i>l</i> ≥49.0	≥55.0	32.0> <i>l</i> ≥25.0			≥32.0
单位重量粒数（若非指定，均以粒/千克）	71~90	≤70	71~90	（90~110）粒/100克	（40~60）粒/100克	160~180
水分, g/100g	≤25		≤20			≤25
总酸, g/100g	≤2.5					

4.6 污染物限量和真菌毒素限量

应符合表3的规定。

表 3 污染物限量和真菌毒素限量

项目	限量
铅, mg/kg	0.5

4.7 微生物限量

应符合表4的规定。

表 4 微生物限量

项目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g或/25mL表示）			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌	5	0	0	—
志贺氏菌	未检出			

4.8 农药残留限量

应符合表5的规定。

表 5 农药残留限量

项目	最大残留限量, mg/kg			（此列参考使用，定稿后删除）
	干枣	葡萄干	西梅干	
除虫菊素	0.2			来源GB 2763
磷化氢	0.01			来源GB 2763
氧乐果	0.015	0.025	0.03	来源NY/T 1041 绿色食品 干果
克百威	0.015	0.025	0.03	
敌敌畏	0.015	0.025	0.03	

溴氰菊酯	0.015	0.025	0.03	
氰戊菊酯	0.015	0.025	0.03	
苯醚甲环唑	0.015	0.025	0.03	
百菌清	0.015	0.025	0.03	
氯氰菊酯高效氯氰菊酯	1.5	0.5（国抽）	3	
氯氟氰菊酯	0.3	0.5	0.6	
多菌灵	0.75	5	3	
烯酰吗啉	--	5	--	

4.9 净含量

单件定量包装允许短缺量应符合表6的规定。。

表 6 允许短缺量

单件定量包装产品标注净含量Q _n ，g	允许短缺量，T	
	Q _n 的百分比	g
0~50	9	--
50~100	--	4.5
100~200	4.5	--
200~300	--	9
300~500	3	--
500~1000	--	15
注：T值的0.01 g位上的数字修约至0.1 g位。		

5 检验方法

5.1 感官

称取200 g样品置于白色搪瓷盘中，在自然光线下观察其外观、色泽、组织状态和杂质；嗅其气味；清水漱口，品尝其滋味。

5.2 粒纵径

干枣和新梅干称取样品1000 g，葡萄干称取样品200 g，采用精度不小于0.1 mm的游标卡尺对样品逐一测量，取平均值记为粒纵径。

注：平均值修约至小数点后一位，采用四舍五入法。

5.3 单位重量粒数

干枣和新梅干样品中随机称取1000 g，葡萄干样品中随机称取100 g，数其个数。

5.4 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

5.5 总酸

按GB 12456规定的方法测定。

5.6 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

5.7 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法测定。

5.8 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10规定的方法测定。

5.9 志贺氏菌

按GB 4789.5规定的方法测定。

5.10 氯氰菊酯和高效氯氰菊酯

按NY/T 761规定的方法测定。

5.11 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 出厂检验

6.1.1 产品出厂前,由生产厂质量监督检验部门按本文件要求逐批检验;检验合格,签发合格证,方可出厂。

6.1.2 出厂检验项目:感官、水分、净含量允许短缺量。

6.2 型式检验

6.2.1 正常生产每年应进行一次型式检验。有下列情况之一时,应进行型式检验:

- a) 正式投入生产或停产半年以上恢复生产时;
- b) 原料、设备、工艺有较大变动,可能影响产品质量时;
- c) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时;
- d) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求。

6.2.2 型式检验项目为本文件中条 4.3~条 4.9 的项目。

6.3 组批和抽样

6.3.1 组批

以同一批原料,统一生产日期、同一班次生产的同一规格的产品为一批。

6.3.2 抽样

随机抽取同一单位生产、同一组批的产品,宜不少于15个单包装,重量不少于3 kg。平均分为三份,一份检验,一份备查,一份留样。

6.4 判定

粒纵径和单位重量粒数满足其中一项或两项,其他检验项目结果全部符合本文件时,判为合格品。检测结果中,除微生物指标外不符合本文件要求时,可取备检样复验,以复验结果为准。

7 标志、标签、包装、贮存、运输

7.1 标志、标签

7.1.1 产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.1.2 标明产品名称,配料表,净含量和规格,生产者和委托商名称、地址和联系方式,食品生产许可证编号,生产日期和保质期,储存条件,产品标准代号,净含量、营养成分表等。

7.2 包装

7.2.1 包装材料应清洁、无毒、无异味。

7.2.2 内包装质量应符合 GB 4806.13 或 GB/T 10004 的规定;外包装宜采用瓦楞纸箱,质量应符合 GB/T 6543 的要求,包装箱应完整、牢固,底部应封牢,箱外应捆扎牢固。

7.2.3 内、外包装材料应分别存放,包装材料库应保持干燥、通风和清洁卫生。

7.3 贮存

7.3.1 产品应贮存于清洁、通风、干燥、阴凉、无异味的库房内，不应与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、潮湿的物品混贮。

7.3.2 产品堆放应有垫板，距离地面不低于 10 cm，距离墙面不低于 20 cm，中间留有通道，堆放高度以不倒塌、不压坏外包装及产品为限。

7.4 运输

7.4.1 运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。

7.4.2 运输过程中应注意防潮、防晒、防雨，不应与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混运。

7.4.3 装卸时应轻拿轻放，不应有抛、摔、踢等不良行为。
