

T/SYMBJY

河南省食品科学技术学会团体标准

T/SYMBJY 000.001-2021

冻干果蔬制品

(征求意见稿)

2021-XX-XX 发布

2021-XX-XX 实施

河南省食品科学技术学会 发布

## 前 言

本文件按照 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》编写。

本文件由河南省食品科学技术学会提出并归口。

本文件起草单位：河南省商业科学研究所有限责任公司、好想你健康食品股份有限公司、河南省产品质量监督检验院、新郑市市场监督管理局、河南葛旺食品有限公司、河南省食品质量安全控制工程技术研究中心、河南景灿枣业有限公司、郑州夜白食品有限公司、新郑市良宝源枣业有限公司、新郑市正好枣业有限公司、新郑市新星枣业有限公司、河南省枣安食品有限公司、河南果臻妙食品有限公司、新郑市梦相思食品有限公司、郑州永胜食品有限公司。

本文件起草人：李向力、李洋、刘燕、陈汉玲、杨惠娟、张亚勋、王志鹏、罗蓓蓓、李燕豪、孙茜茜、贾宇航、田艳霞、蒋碧炜、刘帅、任钊、马九阳、常喜亮、宋爱福、孙伟杰、吴晓刚。

# 冻干果蔬制品

## 1 范围

本标准规定了冻干果蔬制品的术语和定义、分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以水果、蔬菜为原料，经预处理、冻干、包装等工艺制成的冻干果蔬制品。

## 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 4789.10 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 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
- 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/T 23787 非油炸水果、蔬菜脆片
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 《定量包装商品计量监督管理办法》国家质量监督检验检疫总局令 第75号(2005)
- 《食品标识管理规定》（国家质量监督检验检疫总局2009年第123号令）

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

#### 冻干

是指在真空状态下，利用升华原理，使预先冻结的物料中的水分不经过冰的融化直接以冰态升华为水蒸汽被除去，可辅助或不辅助其它技术进一步脱水，获得冻干制品的过程，简称冻干。

### 4 分类

按产品用途不同可分为：即食类产品、非即食类产品。

### 5 要求

#### 5.1 原辅料要求

5.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

5.1.2 水果、蔬菜应清洁、卫生、无污染，并符合食品标准及相关规定的要求，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定，污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

5.1.3 其它辅料应符合食品标准及相关规定的要求。

#### 5.2 感官要求

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
性 状	具有产品应有的性状	取样品1份，置入白色瓷盘中，自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

#### 5.3 理化指标

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)	≤ 10.0	GB 5009.3
铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.12
展青霉素 <sup>a</sup> /(μg/kg)	≤ 50	GB 5009.185
筛下物 <sup>b</sup> /(g/100g)	≤ 5.0	GB/T 23787

a仅限于以苹果、山楂为原料制成的产品；

b不适用于冻干果蔬粉。

#### 5.4 微生物限量

即食类产品微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

#### 5.5 净含量及允许短缺量

预包装食品应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

#### 5.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

#### 5.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定，污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

### 6 检验规则

#### 6.1 原料入库

原料入库前，必须索取供货方出具的合格证明或经企业质检部门检验合格后方可入库。

#### 6.2 组批

一次投料同一班次，同一生产线生产的同一规格包装完好的产品为一批。

#### 6.3 抽样

一般情况下按 3% 随机抽样进行检验，最少不得低于 500g。

#### 6.4 出厂检验

每批产品按出厂检验项目进行检验，检验合格方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分的检验，即食类产品还应增加菌落总数、大肠菌群的检验。

#### 6.5 型式检验

型式检验项目为本标准中规定的全部技术指标，一般情况下每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 产品定型投产时；
- b) 主要原材料产地、供应商有变动时；

- c) 停产三个月以上，重新生产时；
- d) 市场监督管理部门提出要求时。

## 6.6 判定

当检验项目全部符合标准所规定时，则判为合格产品。有一项或一项以上不符合要求时，可自保留样品中或同批产品再次随机加倍抽取样品进行复检，若结果均符合标准要求时，则判定该产品为合格产品，若仍有一项不合格时，则判定为不合格，微生物指标不得复检。

## 7 标志、标签、包装、运输、贮存

### 7.1 标志、标签

7.1.1 产品运输包装贮运图示标志应符合 GB/T 191 及国家有关规定。

7.1.2 预包装食品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

### 7.2 包装

产品包装材料应符合相关标准和相关卫生标准的规定。

### 7.3 运输

7.3.1 运输工具应清洁卫生、无异味、无污染。

7.3.2 运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时不得与有毒、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

### 7.4 贮存

7.4.1 原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。

7.4.2 产品贮存应离地、离墙，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的物品同处贮存。