



# 中华人民共和国国家标准

GB XXXXX—xxxx

## 食品安全国家标准

### 果蔬干制品

(工作组讨论稿)

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

中华人民共和国国家卫生健康委员会  
国家市场监督管理总局 发布

## 前 言

本标准代替GB 16325-2005《干果食品卫生标准》。

本标准与GB 16325-2005相比，主要变化如下：

- 增加了范围；
- 增加了术语和定义；
- 修改了感官要求；
- 修改了水分限量；
- 增加了过氧化值和酸价指标；
- 修改了微生物项目及限量；
- 增加了真菌毒素限量和农药残留限量；
- 修改了产品标识要求；
- 增加了附录。

# 食品安全国家标准

## 果蔬干制品

### 1 范围

本标准适用于果蔬干制品。

### 2 术语和定义

#### 2.1 果蔬干制品

以新鲜水果和/或新鲜蔬菜为主要原料，添加或不添加辅料，经切分（或不切分）、打浆（或不打浆）、烫漂（或不烫漂）等预处理，经过干燥工艺生产的、经过调味（或不调味）的食品。

##### 2.1.1 果蔬干

以新鲜水果和/或新鲜蔬菜为主要原料，添加或不添加辅料，经切分（或不切分）、烫漂（或不烫漂）等预处理，采用了干燥工艺除去其所含大部分水分，未经腌制制成的食品，主要包括水果干和蔬菜干。

##### 2.1.2 果蔬脆

以新鲜水果和/或新鲜蔬菜为主要原料，添加或不添加辅料，经切分、烫漂（或不烫漂）等预处理或经打浆后造型，通过干燥工艺除去其所含大部分水分，制成的口感酥脆的食品。

##### 2.1.3 果蔬粉（粒）

以新鲜水果和/或新鲜蔬菜为主要原料，添加或不添加辅料，通过切分、干燥工艺再粉碎，或经打浆、干燥、粉碎等工艺制成的粉状或颗粒状的食品。

### 3 技术要求

#### 3.1 原料要求

原料应符合相应的食品标准和有关规定。

#### 3.2 感官要求

无核葡萄干、酸枣仁干感官要求应符合表 1 的规定。蔬菜干、水果干（除酸枣仁和无核葡萄干）、果蔬粉（粒）和果蔬脆感官要求应符合表 2 的规定。

表 1 无核葡萄干、酸枣仁干感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
色泽	具有产品应有的正常色泽	取适量样品置于洁净、干燥的白色盘（瓷盘或同类容器中）中，在自然光线下观察，嗅其气味，品其滋味。霉变果粒具体检验方法见附录A。
滋味、气味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
霉变果粒/% 酸枣仁 ≤	0.5	
无核葡萄干 ≤	2	
杂质	无正常视力可见的外来异物	

表2 蔬菜干、水果干（除酸枣仁和无核葡萄干）、果蔬粉（粒）和果蔬脆感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
色泽	具有产品应有的正常色泽	取适量样品置于洁净、干燥的白色盘（瓷盘或同类容器中）中，在自然光线下观察，嗅其气味，品其滋味。
滋味、气味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
状态	具有产品应有的状态，无正常视力可见的外来异物，无霉变、无虫蛀	

## 3.3 理化指标

理化指标应符合相表3的规定。

表3 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
水分/(g/100g)		
水果干		
冷冻干燥水果干	≤ 6.0	GB 5009.3
其他工艺干燥水果干		
柿饼	≤ 35.0	
桃干、杏干	≤ 30.0	
枣干	≤ 28.0	
枣干（杀菌型）	≤ 35.0	
桂圆干、荔枝干、木瓜干、草莓干、梅干、苹果干	≤ 25.0	
梨干、李子干、菠萝干、凤梨干、猕猴桃干、无花果干、芒果干、山楂干	≤ 20.0	
葡萄干、桑果干	≤ 18.0	
酸角干	≤ 16.0	
枸杞	≤ 13.0	
拜尔果干	≤ 10.0	
番石榴干	≤ 8.0	
蔬菜干		
冷冻干燥蔬菜	≤ 6.0	
其他工艺干燥蔬菜	≤ 15.0	
果蔬脆	≤ 5.0	
果蔬粉	≤ 6.0	
酸价（以脂肪计）(KOH)/(mg/g)		
果蔬脆 <sup>a</sup>	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）/(g/100g)		
果蔬脆 <sup>a</sup>	≤ 0.25	GB 5009.227

<sup>a</sup>适用于油炸的果蔬脆。

### 3.4 污染物限量和真菌毒素限量

3.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3.4.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

### 3.5 农药残留限量

农药残留量应符合 GB 2763 及国家有关规定和公告。

### 3.6 微生物限量

3.6.1 即食果蔬干制品的致病菌限量应符合 GB 29921 中“即食果蔬制品”要求。

3.6.2 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 <sup>a</sup> 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数 <sup>b/</sup> (CFU/g)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>
大肠菌群 <sup>c/</sup> (CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>
霉菌/ (CFU/g) ≤	100 (500 <sup>d</sup> )			
霉菌计数 <sup>e</sup> , %视野 ≤	65			
<sup>a</sup> 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。 <sup>b</sup> 不适用于非即食果蔬干制品、需氧和兼性厌氧的活菌型即食果蔬干制品。 <sup>c</sup> 不适用于非即食果蔬干制品。 <sup>d</sup> 适用于果蔬干。 <sup>e</sup> 适用于番茄粉。				

### 3.7 食品添加剂和营养强化剂

3.7.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.7.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

### 3.8 其他

产品标识应注明干燥工艺名称和食用方式。

附录 A  
霉变果粒检验方法

用感量为0.01 g的天平随机称取100 g左右的试样，记录其质量为 $m_1$ ，从中挑选霉变果粒并称重，记录其质量为 $m_2$ ，霉变果粒按式（A.1）计算，结果以三次测定的平均值计，保留一位小数。

$$f = \frac{m_1}{m_2} \times 100\% \dots\dots\dots(A.1)$$

式中：

$f$ ——霉变果粒，%；

$m_1$ ——试样质量，单位以克（g）计；

$m_2$ ——试样中霉变果粒质量，单位以克（g）计。

---