



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 ^a | ≤ 5.0 | GB 5009.229 |
| 过氧化值（以脂肪计）/(g/100g) | | |
| 果蔬脆 ^a | ≤ 0.25 | GB 5009.227 |
| ^a 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 ^a 及限量 | | | |
|---|-------------------------|---|-----------------|-----------------|
| | n | c | m | M |
| 菌落总数 ^{b/} (CFU/g) | 5 | 2 | 10 ⁴ | 10 ⁵ |
| 大肠菌群 ^{c/} (CFU/g) | 5 | 2 | 10 | 10 ² |
| 霉菌/ (CFU/g) ≤ | 100 (500 ^d) | | | |
| 霉菌计数 ^e , %视野 ≤ | 65 | | | |
| ^a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。 ^b 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。 ^c 不适用于非即食果蔬干制品。 ^d 适用于果蔬干。 ^e 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。
