|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 67.080.10 |
| CCS | X 24 |

|  |
| --- |
| NY |

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 709—XXXX

代替 NY/T 709-2003

荔枝干

Dried litchi

(点击此处添加与国际标准一致性程度的标识)

（本草案完成时间：2023年8月30日）

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

中华人民共和国农业农村部  发布

1. 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。

本文件代替NY/T 709—2003《荔枝干》。

与NY/T 709—2003相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下:

1. 增加了生产过程的卫生要求（见4.2）；
2. 更改了感官要求（见4.3，2003年版的3.2）；
3. 更改了等级要求（见4.4，2003年版的3.2）；
4. 删除卫生指标（见2003版3.4）；
5. 增加了食品添加剂限量、污染物限量、农药残留限量（见4.6.1、4.6.2、4.6.3）；
6. 更改了微生物限量（见4.6.4，2003年版的3.5）；
7. 更改了试验方法（见第5章，2003年版的第4章）；
8. 更改了检验规则（见第6章，2003年版的第5章）；
9. 更改了包装、运输和贮存（见第8章，2003年版的第7章）。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由农业农村部农垦局提出。

本文件由农业农村部农产品加工标准化技术委员会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2003年首次发布为NY/T 709-2003；

——本次为第一次修订。

荔枝干

* 1. 范围

本文件规定了荔枝干的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于荔枝干的销售和检验。

* 1. 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

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 食品中农药最大残留限量

GB 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量

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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 10782 蜜饯质量通则

GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

荔枝干 dried litchi

以新鲜荔枝为原料，经干燥制成的带壳荔枝干果。

* 1. 要求
     1. 原料

应选用成熟的，无裂果、无污垢、无腐烂、无异味、无病虫害的荔枝鲜果。

* + 1. 生产过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

* + 1. 感官基本要求

应符合表1的规定。

1. 感官基本要求

| 项目 | 要求 |
| --- | --- |
| 色泽 | 具有本品应有的颜色，色泽基本一致 |
| 组织形态 | 果粒完整，大小较均匀，果壳表面粗糙，可有凹陷，无霉变和虫蛀 |
| 滋味、气味 | 具有本品应有的滋味，无异味 |
| 杂质 | 无肉眼可见外来杂质 |

* + 1. 等级要求

在符合基本要求的前提下，荔枝干可以分为特级、一级和二级，各等级产品应符合表2的规定。

1. 等级要求

| 项目 | 等级 | | |
| --- | --- | --- | --- |
| 特级 | 一级 | 二级 |
| 果径，mm | 桂味、香荔≥32 | 桂味、香荔≥28 | ≥26 |
| 其它品种≥34 | 其它品种≥30 |
| 破壳率，% | ≤3 | ≤5 | ≤8 |

* + 1. 理化指标要求

应符合表3的规定。

1. 理化指标

| 项目 | 指标 |
| --- | --- |
| 水分，g/100g | ≤25 |
| 总糖（以葡萄糖计），g/100g | ≥50 |
| 总酸（以柠檬酸计），g/kg | ≤0.15 |

* + 1. 安全指标要求
       1. 食品添加剂限量

应符合GB 2760的规定。

* + - 1. 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

* + - 1. 农药残留限量

应符合GB 2763和GB 2763.1的规定。

* + - 1. 微生物限量

应符合表4的规定。

1. 微生物指标

| 项目 | 指标 |
| --- | --- |
| 致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌），/25g | 不得检出 |

* + 1. 净含量

以产品标签或外包装标注为准，净含量要求见《定量包装商品计量监督管理办法》。

* 1. 试验方法
     1. 基本要求

随机取约1 kg样品，平铺在洁净的试验台面或托盘上，目测观察其色泽、组织形态和杂质，口尝其滋味、鼻嗅其气味。

* + 1. 果径

随机取约1 kg样品，采用四分法对角缩分到约20颗样品，逐个用0.1 mm精度的计量工具（如卡尺）分别测量果实最大直径，计算平均值，单位为毫米（mm），计算结果表示到小数点后一位。

* + 1. 破壳率

用感量0.01 g的天平随机称取1 kg左右样品，记录其质量为*m*0，将称取的样品置于洁净的试验台面或托盘上，从中挑选出破壳果称重记为*m*1，结果以2次测定的平均值计。

破壳率以破壳果质量百分数*P*计，按公式（1）计算。

()

式中：

*P*-破壳率，单位为百分号（%）；

*m*0—全果质量，单位为克（g）；

*m*1—破壳果质量，单位为克（g）；

计算结果保留到小数点后1位。

* + 1. 水分

按GB 5009.3的规定执行。

* + 1. 总糖

按GB/T 10782的规定执行。

* + 1. 总酸

按GB 12456的规定执行。

* + 1. 微生物
       1. 沙门氏菌

按GB 4789.4的规定执行。

* + - 1. 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10的规定执行。

* + 1. 净含量

按JJF 1070的规定执行。

* 1. 检验规则
     1. 批次

同产地、同品种、同等级采收将或收购、同贮存条件下的产品为一个检验批次。

* + 1. 抽样方法

抽样以同一批次为一个检验单位，按批次总数的3%随机取样，其数量不应少于1 kg。

* + 1. 检验分类
       1. 出厂检验

每批次产品出厂前，生产单位都应进行出厂检验，检验内容包括基本要求、果径、破壳率、水分。

* + - 1. 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核，周期每年至少进行1次，即对本文件规定的全部要求（指标）进行检验。有下列情况之一者应进行型式检验：

a）新产品试制鉴定时；

b）原料和工艺有较大变化，可能影响产品质量时；

c）产品长期停产后，恢复生产时；

d）出厂检验与上次检验型式检验有差异较大时；

e）国家质量监督机构或主管部门提出型式检验要求。

* + 1. 判定规则
       1. 所检验项目符合本文件规定时，判该批产品为合格品。
       2. 微生物指标中有一项达不到本文件要求的，判该批次产品不合格，且不复检。其它指标达不到本文件要求的，可以加倍抽样复查，复查后指标仍达不到要求的，则判该批次产品不合格。
       3. 等级容许度

等级容许度按质量计：

a）特级允许有5%的产品不符合该等级的要求，但应符合一级的要求；

b）一级允许有10%的产品不符合该等级的要求，但应符合二级的要求。

c）二级允许有10%的产品不符合该等级的要求，但应符合感官基本要求。

* 1. 标志、标签
     1. 标志

应符合GB/T 191的规定。

* + 1. 标签

应符合GB 7718的规定。

* 1. 包装、运输和贮存
     1. 包装
        1. 包装材料应干燥、清洁、无异味、无毒无害。
        2. 包装应牢固、防潮、整洁，能保护荔枝干不受挤压，便于装卸、仓储和运输。
     2. 运输
        1. 运输时轻装、轻卸，避免机械损伤。
        2. 运输工具应清洁、卫生、无污染物。
        3. 应有防晒、防雨设施、不应裸露运输。
        4. 不应与有毒、有害、有异味物品一起混运。
     3. 贮存

产品应在避光、阴凉、清洁、干燥、无异味处贮存，不得与有腐蚀性、有毒、有害物品共同存放。贮存期间应定期检查，注意防潮、防霉、防虫。

参考文献

[1]定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令[2023]第70号）

