



中华人民共和国国家标准

GB ××××—××××

食品安全国家标准

果蔬干制品

(征求意见稿)

食品安全国家标准
征求意见稿

××××-××-××发布

××××-××-××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：

- 标准名称修改为“《食品安全国家标准 果蔬干制品》”；
- 修改了范围；
- 修改了术语和定义；
- 修改了感官要求；
- 修改了理化指标；
- 修改了微生物限量；
- 增加了“4 其他”。

食品安全国家标准公开征求意见

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/或新鲜蔬菜和/或果汁（浆）为主要原料，添加或不添加辅料，经预处理、干燥除去大部分水分制成的果蔬制品。

2.1.1 果蔬干

以新鲜水果或新鲜蔬菜为主要原料，添加或不添加食糖、食盐等辅料，经预处理，采用干燥工艺除去大部分水分制成的果蔬制品，如晾晒的葡萄干、热风干燥的蔬菜干、冻干水果、冻干蔬菜。

2.1.2 果蔬粉（粒）

以新鲜水果和/或新鲜蔬菜和/或果汁（浆）为主要原料，添加或不添加食糖、食盐等辅料，经预处理、干燥工艺除去绝大部分水分，制成的非冲调或非冲泡饮用的粉（粒）状果蔬制品。

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

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
色泽	具有产品应有的正常色泽	取适量试样置于洁净、干燥的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光线下观察其色泽、状态，闻其气味。用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有该产品应有的气味、滋味，无异味	
状态	具有该产品应有的状态，无正常视力可见的外来异物，无霉变、无生虫	

3.3 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)		
水果干(冻干水果除外)		
柿饼	≤ 35.0	GB 5009.3
桃干、杏干	≤ 30.0	
大枣(干) ^a	≤ 28.0	
小枣(干) ^a 、桂圆干、荔枝干、木瓜干、草莓干、梅干、苹果干	≤ 25.0	
梨干、李干、菠萝干、猕猴桃干、无花果干、芒果干、山楂干、葡萄干	≤ 20.0	
桑果干	≤ 18.0	
酸角干	≤ 16.0	
香蕉干	≤ 15.0	
枸杞干	≤ 13.0	
其他水果干	≤ 25.0	
冻干水果	≤ 7.0	
蔬菜干(冻干蔬菜除外)		
蔬菜干(苔干除外)	≤ 15.0	
苔干	≤ 20.0	
冻干蔬菜	≤ 7.0	
果蔬粉(粒)	≤ 6.0	
^a 经过杀菌、高水分含量的免洗红枣,水分≤35g/100g。		

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

农药残留限量应符合 GB 2763 和 GB 2763.1 的规定。

3.6 微生物限量

3.6.1 经商业无菌生产的产品,应符合商业无菌的要求,按 GB 4789.26 规定的方法检验。

3.6.2 非商业无菌生产的产品,散装即食果蔬干制品中致病菌限量应符合 GB 31607 的规定,预包装果蔬干制品的致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。微生物限量还应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^{b/} (CFU/g)	5	2	1.0×10 ⁴	1.0×10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群 ^{c/} (CFU/g)	5	2	1.0×10	1.0×10 ²	GB 4789.3
霉菌/ (CFU/g) ≤	50 ^e (500 ^d)				GB 4789.15
霉菌计数 ^{e/} %视野 ≤	65				
酵母菌 ^{f/} (CFU/g) ≤	50				
^a 样品的采集及处理按GB 4789.1执行。 ^b 仅适用于即食果蔬干制品（不包括需氧和兼性厌氧的活菌型即食果蔬干制品）。 ^c 仅适用于即食果蔬干制品。 ^d 仅适用于非即食果蔬干制品。 ^e 仅适用于番茄粉。 ^f 仅适用于水果干、果蔬粉（粒）。					

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 营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

4 其他

4.1 产品标签应明确标示即食或非即食。

4.2 包装内放入的非食用物品如干燥剂，应为独立包装并标注“非食用”，其包装材料应符合国家食品接触材料及制品有关标准要求。

食品安全国家标准公开征求意见