ICS 67.080
CCS 10

中华人民共和国国家标准

GB/T 23787-XXXX
GB/T 23787-2009

非油炸果蔬脆质量通则

General quality of non-fried vegetable and fruit crisps

(点击此处添加与国际标准一致性程度的标识)

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX－XX－XX 发布　　XXXX－XX－XX 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会　发布

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。

本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

本文件代替GB/T 23787-2009《非油炸水果、蔬菜脆片》。本文件与GB/T 23787-2009相比，主要技术变化如下：

——增加了非油炸果蔬脆和冻干的定义（见第3章）；

——删除了产品分类（2009年版的第3章）；

——更改了原料要求（见4.1,2009年版的4.1）；

——更改了感官要求（见4.2,2009年版的4.2）；

——更改了理化指标（见4.3,2009年版的4.3）；

——删除真菌毒素要求（2009年版的4.4）；

——删除污染物、农药残留、微生物要求（2009年版的4.6）；

——删除食品添加剂要求（2009年版的4.6）；

——更改了试验方法（第5章，2009年版的第5章）；

——更改了检验规则（第6章，2009年版的第6章）；

——更改了标签标志、包装、运输及贮存（第7章，2009年版的第7章）。

请注意本文件的有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。

本文件由全国休闲食品标准化技术委员会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

——2009年首次发布为GB/T 23787-2009；

——本次为第一次修订。

非油炸果蔬脆质量通则

1 范围

本文件规定了非油炸果蔬脆的要求、检验规则和标志、包装、运输、贮存，描述了相应的试验方法，界定了相应的术语和定义。

本文件适用于非油炸果蔬脆的生产、检验和销售。

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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB/T 6003.1-2022 试验筛 技术要求和检验 第1部分：金属丝编织网试验筛

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

非油炸果蔬脆 non-fried fruit and vegetable crisps

以水果、蔬菜（含食用菌）的一种或多种为主要原料，经（或不经）切片（条、块）后，添加或不添加其他配料，采用烘干、冻干或压差闪蒸等非油炸脱水工艺干燥后，调味或不调味制成的口感酥脆的果蔬制品。

3.2

冻干 freeze drying

真空冷冻干燥 vacuum freeze drying

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气被除去，获得干制食品的过程。

4 要求

4.1 原料要求

4.1.1 水果、蔬菜（含食用菌）的品种、成熟度、新鲜度应符合加工要求，并符合相应的标准及国家有关规定。

4.1.2 其他原料应符合相关标准的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1　感官要求

项目	要　求
色泽	具有该产品加工后应有的色泽
滋味与口感	具有该产品加工后应有的滋味，口感酥脆
形态	具有该产品加工后应有的形状
杂质	无正常视力可见的外来异物

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2　理化指标

项目		指标
水分/（g/100g）	≤	7.0
筛下物[a]/（g/100g）	≤	5.0
[a]不适用于产品粒径小于标准筛孔径的果蔬脆。		

4.4 净含量

定量预包装产品应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 试验方法

5.1 感官检验

将样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下观察色泽、形态和杂质，用温开水漱口，品尝滋味、口感。

5.2 水分

按GB 5009.3描述的方法测定。

5.3 筛下物

按附录A规定的方法测定。

5.4 净含量

按JJF 1070有关规定执行。

6 检验规则

6.1 批

同一班次或同一日期生产的同品种的产品为一批。

6.2 抽样方法和数量

从批中随机抽取样品，每批抽样量应满足检验和留样的要求。

6.3 出厂检验

6.3.1 成品出厂前应逐批检验，检验合格后方可出厂。
6.3.2 出厂检验项目应包括感官要求、水分、净含量。

6.4 型式检验

6.4.1 正常生产时，每年应进行一次型式检验，但有下列情况之一时，也应进行型式检验：

a) 新产品试制鉴定时；
b) 当原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
c) 产品停产半年以上，恢复生产时；
d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
e) 国家有关监管机构提出检验要求时。

6.4.2 型式检验项目应包括本文件 4.2 和 4.3 的全部项目。

6.5 判定规则

6.5.1 出厂检验判定规则：出厂检验项目全部符合本文件，判定该批为符合本文件。出厂检验如有不合格项目，可在原批次产品中再次抽样复检，复检后仍不合格的，判定该批为不符合本文件。
6.5.2 型式检验判定规则：型式检验项目全部符合本文件，判定型式检验符合本文件。型式检验如有不合格项目，可在原批次产品中再次抽样复检，复检后仍不合格的，判定型式检验不符合本文件。

7 标识、包装、运输及贮存

7.1 标识

7.1.1 预包装产品的标签应符合国家相关规定。
7.1.2 产品可直接命名为非油炸XXX（具体的水果或蔬菜名称）干、片、条、块或脆等，如非油炸椰子干；也可根据干燥工艺命名，如冻干（烘干）苹果片等。

7.2 包装

包装应清洁、干燥、无毒、无异味，并符合相关标准的要求。

7.3 运输

7.3.1 运输工具应清洁、卫生、干燥，应防止污染，避免日晒、雨淋及受潮。
7.3.2 产品在运输过程中应轻装、轻卸，不得重压和挤压；不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装运输。

7.4 贮存

7.4.1 产品应贮存在清洁、通风、避光的仓库内；不应与有毒、有害、有腐蚀性或有异味物品混合堆放。

7.4.2 产品不应接触地面及墙面，码放高度以不倒塌、不压坏外包装为限。

附录 A
（规范性）
筛下物的测定

A.1 仪器

A.1.1 天平，精度为 0.1 g。
A.1.2 标准筛，Φ200×50-2.8/1.12 GB/T 6003.1-2022（筛框尺寸为Φ200×50mm，网孔基本尺寸为 2.8mm，金属丝直径为 1.12mm）。

A.2 分析步骤

整包样品拆除包装后，称其质量（m_1），然后将样品放入标准筛中，手工平行摇动标准筛5次（如果一包样品较多，应分数次通过标准筛，且每次放入标准筛的样品量应不超过标准筛容积的一半），称其筛下物的质量(m_2)。计算其筛下物（X）。

A.3 结果计算

筛下物含量（X）按下式（A.1）计算。

$$X = \frac{m_2}{m_1} \times 100 \qquad \text{.....(A.1)}$$

式中：
X——筛下物含量，单位为克每百克（g/100 g）；
m_2 ——筛下物质量，单位为克（g）；
m_1——试样质量，单位为克（g）。

A.4 允许差

以重复性条件下获得的两次独立测定结果的算术平均值表示，结果保留两位有效数字。

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[2023]第70号令）