



中华人民共和国国家标准

GB/T 23787—2009

非油炸水果、蔬菜脆片

Non-fried vegetable and fruit crisp chips

2009-05-18 发布

2009-12-01 实施



中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会

发布

前 言

本标准由全国食品工业标准化技术委员会提出并归口。

本标准起草单位：国家果类及农副加工产品质量监督检验中心、河北东方绿树食品有限公司、河北省产品质量监督检验院。

本标准主要起草人：刘连太、刘铁拴、王成、张会军、赵炜、毛琰、孙伟、李里特。

非油炸水果、蔬菜脆片

1 范围

本标准规定了非油炸水果、蔬菜脆片的要求、试验方法、检验规则、标签标志、包装、运输及贮存。本标准适用于非油炸水果、蔬菜脆片的生产、检验和销售。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB 2761 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品中污染物限量
- GB 2763 食品中农药最大残留限量
- GB/T 5009.6 食品中脂肪的测定
- GB/T 6003.1 金属丝编织网试验筛(GB/T 6003.1—1997, eqv ISO 3310-1:1990)
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB/T 8858 水果、蔬菜产品中干物质和水分含量的测定方法

3 产品分类

按照是否添加调味料分为以下两类：

- a) 原味非油炸水果、蔬菜脆片：以水果、蔬菜为原料，经(或不经)切片(条、块)后，采用非油炸脱水工艺制成的口感酥脆的水果、蔬菜干制品。
- b) 调味非油炸水果、蔬菜脆片：在原味非油炸水果、蔬菜脆片中添加调味料后制成的口感酥脆的水果、蔬菜干制品。

4 要求

4.1 原料要求

4.1.1 原料水果、蔬菜的品种、成熟度、新鲜度应符合加工要求，并符合 GB 2762 和 GB 2763 规定，病虫害和变质水果、蔬菜在整批原料中所占比例不得超过 5%。

4.1.2 食品添加剂质量应符合相应的国家标准或行业标准。

4.2 感官特性

感官特性应符合表 1 的规定。

表 1 感官特性

项 目	特 性
色泽	具有该水果、蔬菜经加工后应有的正常色泽
滋味和口感	具有该水果、蔬菜经加工后应有的滋味与香气，无异味，口感酥脆
组织形态	块状、片状、条状或该品种应有的整形状，各种形态应基本完好
杂质	无正常视力可见外来杂质

4.3 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
水分/%	≤ 5.0
筛下物/%	≤ 5.0
脂肪/%	≤ 5.0

4.4 真菌毒素指标

真菌毒素指标应符合 GB 2761 的规定。

4.5 污染物指标、农药残留指标、微生物指标

污染物指标、农药残留指标、微生物指标应符合相应的卫生标准的规定。

4.6 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

5 试验方法

5.1 感官

将被测样品放在洁净的白瓷盘中,用肉眼直接观察色泽、组织形态和杂质,嗅其气味、品尝滋味和口感。

5.2 理化指标

5.2.1 水分

按 GB/T 8858 规定的方法测定。

5.2.2 筛下物

将总量不少于 100 g 的整包装试样拆除包装后,用感量 0.1 g 的天平称其质量(m_1),置于符合 GB/T 6003.1 中规格为 $\phi 200 \times 50-2.8/1.12$ 的连同接收盘和盖一起使用的试验筛中,每次放入试验筛的试样不得超过试验筛体积的三分之一,双手握住试验筛沿水平方向摇动 8 圈至 10 圈(频率约每分钟 80 圈,摇动直径约 250 mm),倒掉筛上物,按以上要求继续筛分余下的试样,当全部试样经过筛分后称其筛下物的质量(m_2),按式(1)计算筛下物。

$$X = \frac{m_2}{m_1} \times 100 \quad \dots\dots\dots(1)$$

式中:

X——筛下物含量,%;

m_1 ——试样质量,单位为克(g);

m_2 ——筛下物质量,单位为克(g)。

5.2.3 脂肪

按 GB/T 5009.6 规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 批

同一生产线、同一班次生产的同一品种的产品为一批次。

6.2 抽样方法和抽样量

在成品库同批产品的不同部位随机抽取规定的抽样件数,再从全部抽样件数中抽取不少于 2 kg (不少于 12 个最小销售包装)的样品,样品分为两份,一份检验,一份留样备查;抽样件数见表 3。

表 3 抽样件数

单位为件

每批生产包装件数	抽样件数
200(含 200)以下	3
201~800	4
801~1 800	5
1 801~3 200	6
3 200 以上	7

6.3 出厂检验

出厂检验项目包括:感官、水分、筛下物及卫生指标中规定的菌落总数、大肠菌群。

6.4 型式检验

型式检验包括本标准规定的全部项目,一般情况下,每半年进行一次。有下列情况之一时,亦应进行型式检验:

- a) 新产品的试制鉴定时;
- b) 原料、工艺有较大改变,可能影响产品质量时;
- c) 产品停产 6 个月以上,重新恢复生产时;
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- e) 国家质量监督机构提出型式检验的要求时。

6.5 判定规则

6.5.1 出厂检验判定规则

6.5.1.1 出厂检验项目全部符合本标准,判该批产品为合格品。

6.5.1.2 出厂检验项目中微生物指标有一项不符合本标准,判该批产品为不合格品。

6.5.1.3 出厂检验项目中除微生物指标外,其他项目不符合本标准,可在原批次产品中加倍抽样复检,以复检结果为准,复检后仍有一项指标不符合本标准,判该批产品为不合格品。

6.5.2 型式检验判定规则

6.5.2.1 型式检验项目全部符合本标准,判该批产品为合格品。

6.5.2.2 型式检验项目中超过两项或微生物指标有一项不符合本标准,判该批产品为不合格品。

6.5.2.3 型式检验项目中除微生物指标外,其他项目不超过两项不符合本标准,可在原批次产品中加倍抽样复检,以复检结果为准,复检后仍有一项指标不符合本标准,判该批产品为不合格品。

7 标签标志、包装、运输及贮存

7.1 标签标志

预包装产品销售包装的标签应符合 GB 7718 的规定。

7.2 包装

7.2.1 内包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味,且符合相应的卫生标准要求 and 有关规定。

7.2.2 外包装应牢固,确保内容物在运输和贮存过程中不受挤压。

7.3 运输

7.3.1 运输工具应清洁、干燥,有防晒、防雨措施。

7.3.2 运输过程中应轻装、轻卸,不得重压和挤压,不得和有毒、有腐蚀性、有异味、易挥发的物质混运。

7.4 贮存

7.4.1 应贮存于通风、干燥、阴凉、清洁的仓库内。

7.4.2 不得与有毒、有腐蚀性、有异味、易挥发的物质同库贮存。

7.4.3 堆放高度以不倒塌、不压坏外包装及产品为限。

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
非油炸水果、蔬菜脆片
GB/T 23787—2009

*

中国标准出版社出版发行
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

网址 www.spc.net.cn

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

*

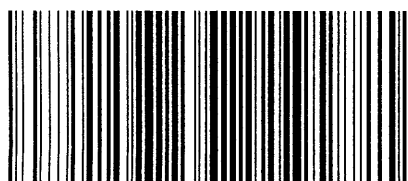
开本 880×1230 1/16 印张 0.5 字数 7 千字
2009年7月第一版 2009年7月第一次印刷

*

书号: 155066·1-37904 定价 14.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权专有 侵权必究

举报电话:(010)68533533



GB/T 23787—2009