

ICS 67.080.10
CCS X 24

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 223—2021

桂林柿子干制品

Guilin dried persimmon products

2021 - 09 - 10 发布

2021 - 09 - 17 实施

广西标准化协会 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 要求	2
4.1 原辅料要求	2
4.2 感官要求	2
4.3 理化指标	2
4.4 微生物限量	2
4.5 污染物限量	3
4.6 农药最大残留限量	3
4.7 食品添加剂	3
4.8 净含量	3
5 检验方法	3
5.1 感官要求	3
5.2 水分	3
5.3 总酸	3
5.4 大肠菌群	3
5.5 沙门氏菌	3
5.6 金黄色葡萄球菌	3
5.7 霉菌	3
5.8 污染物限量	3
5.9 农药最大残留限量	3
5.10 食品添加剂	3
5.11 净含量	3
6 检验规则	4
6.1 组批	4
6.2 抽样	4
6.3 出厂检验	4
6.4 型式检验	4
6.5 判定规则	4
7 标签、标志、包装、运输、贮存	4
7.1 标签、标志	4
7.2 包装	4
7.3 运输	4
7.4 贮存	5
8 保质期	5

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。

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。

本文件由桂林市市场监督管理局提出。

本文件起草单位：桂林市产品质量检验所、广西工商学校、桂林市食品药品审评查验中心、广西标准化协会、平乐县市场监督管理局、恭城县市场监督管理局、恭城县柿子产业协会、平乐县月柿饼协会、桂林恭城丰华园食品有限公司、平乐县富康食品有限公司、平乐县金土地农产品有限责任公司、平乐县广源农产品有限公司。

本文件主要起草人：石相莉、蒙泳、官民、梁玉、谢宏昭、谭冬明、阳文琼、王敏丹、鲁红岩、农彦贤、李玉英、韦玮、邓华、李青、李冬、孟晶晶、王江南、欧绍贵、刘昆仑、何建荣、程景运、莫福林、林迎旭、林军、陈丽华、冯培培、文燕。

桂林柿子干制品

1 范围

本文件界定了柿子干制品涉及的术语和定义，规定了柿子干制品的原辅料要求、感官要求、理化指标、微生物限量、污染物限量、农药最大残留限量、食品添加剂和净含量等技术要求，描述了相应的检验方法和检验规则，规定了标志、包装、运输、贮存和保质期等方面的内容。

本文件适用于桂林柿子干制品。

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/T 191	包装储运图示标志	
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 4789.1	食品安全国家标准	食品微生物学检验 总则
GB 4789.3	食品安全国家标准	食品微生物学检验 大肠菌群计数
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 4789.15	食品安全国家标准	食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
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 12456	食品安全国家标准	食品中总酸的测定
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
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

桂林柿子干制品 Guilin dried persimmon products

在桂林行政区域内生产加工的，以鲜柿子为原料，经去皮、切分或不切分、自然晾晒或其他干燥方式脱水、包装等工艺制成的预包装产品；或以粗坯为原料，经切分或不切分、自然晾晒或其他干燥方式脱水、包装等工艺制成的预包装产品。

3.2

粗坯 roughcast

鲜柿子去皮后经自然晾晒或其他干燥方式脱水所形成的半成品。

4 要求

4.1 原辅料要求

所用柿子、粗坯应无腐烂变质，并符合GB 2762和GB 2763的要求。

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	具有品种应有的色泽
外 观	无虫蛀、无霉变，表面可有白色柿霜
气味和滋味	具有产品固有的气味和滋味，无异味
杂 质	无杂质

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) ≤	35.0
总酸(以柠檬酸计)/(g/kg) ≤	6.0

4.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
大肠菌群 (CFU/g)	5	2	10	10 ²
沙门氏菌 (/25 g)	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌 (CFU/g)	5	1	10 ²	10 ³
霉菌 (CFU/g)	5	2	50	10 ²
注1: n为同一批次产品应采集的样品件数; c为最大可允许超出m值的样品数; m为微生物指标可接受水平的限量值; M为微生物指标的最高安全限量值。 注2: 样品的采集及处理按GB 4789.1执行。				

4.5 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.6 农药最大残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.7 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

4.8 净含量

应符合JJF 1070的规定。

5 检验方法

5.1 感官要求

取适量样品，置于洁净的白瓷盘中，用目测、鼻嗅、口尝的方法测定。

5.2 水分

按GB 5009.3的规定执行。

5.3 总酸

按GB 12456的规定执行。

5.4 大肠菌群

按GB 4789.3的规定执行。

5.5 沙门氏菌

按GB 4789.4的规定执行。

5.6 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10的规定执行。

5.7 霉菌

按GB 4789.15的规定执行。

5.8 污染物限量

按GB 2762的规定执行。

5.9 农药最大残留限量

按GB 2763的规定执行。

5.10 食品添加剂

按相关国家和行业标准的规定执行。

5.11 净含量

按JJF 1070的规定执行。



6 检验规则

6.1 组批

以同一批原料、同一生产线在同一生产日期加工的同一包装规格的产品为一个检验批。

6.2 抽样

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验和留样要求。

6.3 出厂检验

6.3.1 每批产品应经生产厂检验部门按本文件的规定进行检验，产品合格后方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目包括：感官、水分、大肠菌群、二氧化硫、净含量。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验项目为本文件中 4.2~4.8 和标签的项目。

6.4.2 发生下列情况之一的应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 长期停产后恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时。

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，判定该批产品合格；检验结果中有大肠菌群不符合本文件规定时，判定该批产品不合格，其他项目出现不符合项时，可在原批次产品中双倍抽样复检，复检后仍不合格的，判定该批产品不合格。

6.5.2 型式检验判定规则

型式检验项目全部符合本文件，判定型式检验合格；检验结果中有微生物指标不符合本文件规定时，判定该批产品不合格，其他项目出现不符合项时，可在原批次产品中双倍抽样复检，复检后仍不合格的，判定为型式检验不合格。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

7.1.1 预包装产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

7.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

7.2.1 产品内包装材料应无毒、无害、无异味，符合国家食品安全要求。

7.2.2 产品包装应密封、牢固、产品不应散漏。

7.2.3 外包装材料应符合国家有关规定。

7.3 运输

7.3.1 运输工具应清洁卫生、干燥、无异味、无污染。不应与有毒、有害、有异味的物品混装混运。

7.3.2 运输环境条件应符合产品适宜的温湿度要求，运输途中应注意防潮、防雨、防曝晒。

7.4 贮存

产品应在与其相适应的温湿度环境条件下，且清洁卫生、通风干燥、无异味、无污染的室内。必要时，库房应设温度和湿度控制装置。产品离地、离墙存放，不应与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

8 保质期

生产厂家可以根据自身产品质量状况确定保质期。



中华人民共和国团体标准

桂林柿子干制品

T/GXAS 223—2021

广西标准化协会统一印制

版权专有 侵权必究