ICS 67.080
CCS X 10

# 中华人民共和国国家标准

GB/T 23787—202×
代替 GB/T 23787—2009

# 非油炸果蔬脆质量通则

**General quality for non-fried fruit and vegetable crisps**

××××-××-××发布　　××××-××-××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》，与GB/T 23787—2009相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

——增加了非油炸果蔬脆的术语和定义（见3.1）；

——删除了产品分类（见2009年版的第3章）；

——更改了原辅料要求（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）；

——删除了真菌毒素指标（见2009年版的4.4）；

——删除了污染物、农药残留指标、微生物指标（见2009年版的4.5、4.6）；

——删除了食品添加剂要求（见2009年版的4.6）；

——更改了检验方法（见第5章，2009年版的第5章）；

——更改了检验规则（见第6章，2009年版的第6章）；

——更改了标签、包装、运输及贮存（见第7章，2009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。

本文件由全国休闲食品标准化技术委员会（SAC/TC 490）提出并归口。

本文件起草单位：中国焙烤食品糖制品工业协会、浙江方圆检测集团股份有限公司、杭州郝姆斯食品有限公司、浙江雪海梅乡食品有限公司、尚好科技有限公司、上海来伊份股份有限公司、福建立兴食品股份有限公司、正宁县金牛实业有限责任公司、山西轩福霖食品有限公司、山东省宏福慧科技有限公司、中国农业科学院农产品加工研究所、湖南英氏营养食品有限公司、广东广益科技实业有限公司、浙江经贸职业技术学院、中国商业联合会、河北省食品检验研究院。

本文件主要起草人：魏立立、盛华栋、杨明、张海滨、郁万帅、张丽华、陈高飞、路刚、薛立、刘家鸣、毕金峰、易建勇、覃小玲、梁展韬、张九魁、张斌、郁东兴、张水锋、刘鹏鹏、刘振宇、朱正华、张岩。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——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

本文件界定了非油炸果蔬脆的术语，规定了技术要求、检验规则、标签、包装、运输及贮存的要求，描述了相应的检验方法。

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 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

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，添加或不添加其他辅料，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。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

4.1.1 应符合相关国家标准或行业标准的规定。

4.1.2 水果、蔬菜(含食用菌)的品种、成熟度、新鲜度应符合加工要求。

### 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 | 具有该产品应有的色泽 |
| 滋味与口感 | 具有该产品应有的滋味，口感酥脆 |
| 形态 | 具有该产品应有的形状 |
| 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

单位为克每百克

| 项目 | 指标 |
| --- | --- |
| 水分 | ≤7.0 |
| 筛下物[a] | ≤5.0 |
| 脂肪[b] | ≤5.0 |
| [a] 不适用于产品粒径小于标准筛孔径的果蔬脆。<br>[b] 不适用于椰子、榴莲、鳄梨（牛油果）等脂肪含量高的水果制成的果蔬脆。 | |

### 4.4　净含量

定量预包装食品见《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

## 5　检验方法

### 5.1　感官

将样品置于洁净的白色器皿中，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　脂肪

按 GB 5009.6 描述的方法测定。

### 5.5 净含量

按 JJF 1070 有关规定执行。

## 6 检验规则

### 6.1 组批

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，也应进行型式检验：

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) 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进行型式检验要求时。

6.4.2 型式检验项目应包括 4.2～4.4 的全部项目。

### 6.5 判定规则

#### 6.5.1 出厂检验判定

出厂检验项目全部符合本文件，判定该批产品符合本文件。出厂检验项目如有不合格，可在原批次产品中双倍抽样复检，复检后仍不合格的，判定该批产品不符合本文件。

#### 6.5.2 型式检验判定

型式检验项目全部符合本文件，判定该批产品型式检验符合本文件。型式检验如有不合格项目，可在原批次产品中双倍抽样复检，复检后仍不合格的，判定该批产品不符合本文件要求。

## 7 标签、包装、运输及贮存

### 7.1 标签

7.1.1 预包装产品的标签应符合国家相关规定。

7.1.2 产品可命名为：×××(具体的水果或蔬菜名称)脆、干、片、条、块等；产品名称可体现干燥工艺。

### 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，不应重压和挤压；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、干燥的仓库内；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：分度值为 0.1 g。

**A.1.2** 标准筛：应符合 GB/T 6003.1—2022 中 $\phi$200×50-2.8/1.12（筛框尺寸为 $\phi$200×50 mm，网孔基本尺寸为 2.8 mm，金属丝直径为 1.12 mm）的要求。

## A.2 分析步骤

将总质量不少于 100 g 的整包装试样拆除包装后，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（$m_2$）。计算其筛下物含量（$X$）。

## A.3 结果计算

筛下物含量（$X$）按公式（A.1）计算。

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

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）。

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令第70号)