

ICS 67.080.10
C 53



中华人民共和国国家标准

GB 16325—2005
代替 GB 16325—1996

干果食品卫生标准

Hygienic standard for dried fruits

2005-01-25 发布

2005-10-01 实施

中华人民共和国卫生部 发布
中国国家标准化管理委员会

前 言

本标准全文强制。

本标准代替并废止 GB 16325—1996《干果食品卫生标准》。

本标准与 GB 16325—1996 相比主要变化如下：

——按照 GB/T 1.1—2000 对标准文本格式进行了修改；

——对 GB 16325—1996 结构、适用范围进行了修改，增加了原料、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、包装、标识、贮存及运输的卫生要求。

本标准于 2005 年 10 月 1 日起实施，过渡期为一年。即 2005 年 10 月 1 日前生产并符合相应标准要求的产品，允许销售至 2006 年 9 月 30 日止。

本标准由中华人民共和国卫生部提出并归口。

本标准起草单位：浙江省食品卫生监督检验所、新疆维吾尔自治区卫生防疫站、广东省食品卫生监督检验所、四川省食品卫生监督检验所、湖北省卫生防疫站、卫生部卫生监督中心、天津市卫生局公共卫生监督所、辽宁省卫生监督所。

本标准主要起草人：陈安美、刘翠英、邓红、兰真、谷京宇、崔春明、王旭太。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——GB 16325—1996。

干果食品卫生标准

1 范围

本标准规定了干果食品的卫生指标和检验方法以及食品添加剂、生产加工过程、包装、标识、贮存、运输的卫生要求。

本标准适用于以新鲜水果(如桂圆、荔枝、葡萄、柿子等)为原料,经晾晒、干燥等脱水工艺加工制成的干果食品。

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/T 4789.32 食品卫生微生物学检验 粮谷、果蔬类食品检验

GB/T 5009.3 食品中水分的测定

GB/T 5009.187 干果(桂圆、荔枝、葡萄干、柿饼)中总酸的测定

GB 7718 预包装食品标签通则

GB 14881 食品企业通用卫生规范

3 指标要求

3.1 原料要求

应符合相应的标准和有关规定。

3.2 感官指标

无虫蛀、无霉变、无异味。

3.3 理化指标

理化指标应符合表1的规定。

表1 理化指标

项 目	指 标			
	桂圆	荔枝	葡萄干	柿饼
水分/(g/100 g) ≤	25	25	20	35
总酸/(g/100 g) ≤	1.5	1.5	2.5	6

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表2的规定。

表2 微生物指标

项 目	指 标	
	葡萄干	柿饼
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出	不得检出

4 食品添加剂

- 4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
- 4.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB 2760 的规定。

5 食品生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

6 包装卫生要求

包装容器和材料应符合相应的卫生标准和有关规定。

7 标识要求

定型包装的标识按 GB 7718 规定执行。

8 贮存及运输

8.1 贮存

成品应贮存在干燥、通风良好的场所。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

8.2 运输

运输产品时应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

9 检验方法

9.1 水分

按 GB/T 5009.3 规定的方法测定。

9.2 总酸

按 GB/T 5009.187 规定的方法测定。

9.3 微生物指标

按 GB/T 4789.32 规定的方法检验。
