

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 709—2003

荔枝干

Dried lichi

2003-12-01 发布

2004-03-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准由中华人民共和国农业部提出。

本标准起草单位：福建省乡镇企业产品质量监督检所、农业部乡镇企业系统莆田产品质量监督检测站、福建省莆田市先达食品有限公司。

本标准主要起草人：邹以强、张仁雨、陈元水、吴金春、武飞轮、何晖、林志高、陈福林。

荔 枝 干

1 范围

本标准规定了荔枝干的要求 试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以新鲜荔枝经焙烘干燥而制成的带壳荔枝干。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准部分的引用而成为本标准的条款。凡是注明日期的引用文件，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标准，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否使用这些文件的最新版本。凡是不注明日期的引用性文件，其最新版本适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定

GB/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

GB/T 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验

GB/T 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验

GB/T 4789.10 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB/T 4789.11 食品卫生微生物学检验 溶血性链球菌检验

GB/T 4789.15 食品卫生微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定

GB/T 5009.12 食品中铅的测定

GB 7718 食品标签通用标准

GB/T 11860 蜜饯食品理化检验方法

GB 16325—1996 干果品食品的卫生要求

NY 5173 无公害食品 荔枝

JJH 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家技术监督局令第 43 号《定量包装商品计量监督规定》

3 要求

3.1 原料

荔枝果应选用成熟的，无裂果、无污垢、无腐烂、无异味、无病虫害的去梗鲜果。

3.2 感官要求

感官应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	等 级		
	一 级	二 级	三 级
规格/(粒/kg)	≤160	161~199	200~240
破壳率/(%)	≤3	≤5	≤8

表 1 (续)

项 目		等 级		
		一 级	二 级	三 级
色 泽	果 壳	色泽均匀,呈红褐色,有光泽。	色泽较均匀,呈褐色。	
	果 肉	色泽均匀,呈浅褐色,有光泽。	色泽较均匀,呈棕色至深棕色。	
外 观		果粒完整,大小均匀,果壳表面粗糙,可有凹陷,不应附着药迹、泥浆等不净之物,不应有无蒂果、霉变和虫蛀。		
风 味		具有本品应有的风味,无异味。		
杂 质		无		

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

%

项 目	指 标
果肉含水率	≤ 25
总 糖	≥ 50
总酸(以柠檬酸计)	≤ 1.5

3.4 卫生指标

卫生指标应符合表 3 规定。其他的卫生指标按 NY 5173 的要求执行。

表 3 卫生指标

单位为毫克每千克

项 目	指 标
砷(以 As 计)	≤ 0.5
铅(以 Pb 计)	≤ 0.2

3.5 微生物指标

微生物指标应符合表 4 的规定。

表 4 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数/(cfu/g)	≤ 750
大肠菌群/(MPN/100 g)	≤ 40
霉菌(cfu/g)	≤ 50
致病菌(系指肠道致病菌和致病性球菌)	不得检出

3.6 净含量要求

净含量应符合《定量包装商品计量监督规定》。

4 试验方法

4.1 感官检验

4.1.1 色泽、外观、风味和杂质的检验

随机抽取 1 kg 样品,将被测样品置于自然光下的检验盘上,用眼看、鼻嗅、品尝、手感等方法进行

检验。

4.1.2 规格检验

随机称取 1 kg 样品,数颗粒数进行检验。

4.1.3 破壳率测定

称取 1 kg 试样,摊放在检验盘上,挑出破壳干果。破壳率为挑出的破壳干果除以试样质量乘以 100%,有效数字保留小数点后一位。即为破壳率。

4.2 理化指标的检验

4.2.1 水分的测定

按 GB 16325—1996 中附录 A 规定执行。

4.2.2 总酸的测定

按 GB 16325—1996 中附录 B 规定执行。

4.2.3 总糖的测定

按 GB/T 11860 规定执行。

4.3 卫生指标的检测

4.3.1 砷的测定

按 GB/T 5009.11 规定执行。

4.3.2 铅的测定

按 GB/T 5009.12 规定执行。

4.4 微生物指标的检测

4.4.1 菌落总数的测定

按 GB/T 4789.2 规定执行。

4.4.2 大肠菌群的测定

按 GB/T 4789.3 规定执行。

4.4.3 霉菌的测定

按 GB/T 4789.15 规定执行。

4.4.4 致病菌的测定

分别按 GB/T 4789.4、GB/T 4789.5、GB/T 4789.10 和 GB/T 4789.11 规定执行。

4.5 净含量测定

按 JJF 1070 规定执行。

5 检验规则

5.1 批次

同产地、同品种、同等级采收加工或收购的产品为一个检验批次。

5.2 抽样方法

抽样以同一批次为一个检验单位,按批次总数的 3% 随机取样,其数量不应少于 1 kg。

5.3 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核,即对本标准规定的全部要求(指标)进行检验。有下列情况之一者应进行型式检验:

- a) 新产品试制鉴定时;
- b) 原料和工艺有较大变化,可能影响产品质量时;
- c) 产品长期停产后,恢复生产时;
- d) 出厂检验与上次检验型式检验有差异较大时;
- e) 国家质量监督机构或主管部门提出型式检验要求。

5.4 出厂检验

每批次产品出厂前,生产单位都应进行出厂检验,检验内容包括感官要求、理化指标、微生物指标、标签、标志、包装的要求。卫生指标由交易双方根据合同选测,检验合格方可出厂。

5.5 判定规则

5.5.1 按标准进行检验,全部项目均符合要求的,判该批次产品合格。

5.5.2 每批受检样品抽验时,对感官要求的小不均匀度、果附有药迹规定为缺陷。对感官有缺陷的样品作记录,不合格百分率按有缺陷的样品重量计算。每批受检样品的平均不合格率应符合容许度要求。

5.5.3 对微生物指标中有一项达不到本标准要求,判该批次产品不合格,且不复检。

5.5.4 对理化指标、卫生指标达不到本标准要求,可以加倍抽样复验,复验后指标仍达不到要求的,则判该批次产品不合格。

5.5.5 标签、包装不符合要求规定的产品,则判该批次产品为不合格。

5.5.6 容许度:

按质量计,在任一批产品中,一级、二级的产品有以下允许度:

- a) 一级,允许不超过 5% 的产品不符合该级的要求,但要符合二级。
- b) 二级,允许不超过 10% 的产品不符合该级的要求。

6 标志、标签

6.1 标志

产品运输包装上应有标志,标志的内容包括标签上标注主要内容,还应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 标签

产品销售包装上应有食品标签,标签应符合 GB 7718 的规定。

7 包装、运输和贮存

7.1 包装

7.1.1 包装材料应干燥、清洁、无异味、无毒无害。

7.1.2 包装要牢固、防潮、整洁,能保护荔枝干不受挤压,便于装卸、仓储和运输。

7.1.3 产品应按同一产地、同一等级进行包装。

7.2 运输

7.2.1 运输时轻装、轻卸,避免机械损伤。

7.2.2 运输工具要清洁、卫生、无污染物。

7.2.3 应有防晒、防雨设施、不应裸露运输。

7.2.4 不应与有毒、有害、有异味物品一起混运。

7.3 贮存

产品应在避光、阴凉、清洁、干燥、防潮、无异味处贮存。
