



中华人民共和国国家标准

GB 16325—1996

干果食品卫生标准

Hygienic standard for dried fruits



C9709646

1996-06-19 发布

1996-09-01 实施

中华人民共和国卫生部 发布

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
干 果 食 品 卫 生 标 准
GB 16325—1996

*

中国标准出版社出版
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045
电 话:68522112

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
新华书店北京发行所发行 各地新华书店经售
版权专有 不得翻印

*

开本 880×1230 1/16 印张 1/2 字数 8 千字
1996 年 10 月第一版 1996 年 10 月第一次印刷
印数 1—1 500

*

书号: 155066 • 1-13171 定价 5.00 元

*

标 目 299—34

9709646

9709646

中华人民共和国国家标准

干果食品卫生标准

GB 16325—1996

Hygienic standard for dried fruits

1 主题内容与适用范围

本标准规定了干果食品的卫生要求和试验方法。

本标准适用于以新鲜桂圆、荔枝、葡萄、柿子为原料，经晾晒等干燥工艺加工制成的干果食品。

2 引用标准

GB 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品卫生微生物学检验 葡萄球菌检验

GB 4789.11 食品卫生微生物学检验 溶血性链球菌检验

3 卫生要求

3.1 原料要求

采用新鲜的桂圆、荔枝、葡萄、柿子，完整无破损，无虫蛀、不霉烂。

3.2 感官指标

感官指标应符合表1的规定。



表 1

项 目	指 标			
	桂 圆	荔 枝	葡 萄 干	柿 饼
外观	颗粒完整，外壳具有桂圆固有的色泽，无破损	外壳完整，具有荔枝固有的色泽，无破损	颗粒完整，无破损	完整，不破裂，蒂贴肉而不翘
色泽	肉色呈黄亮棕色至深棕色，无虫蛀，无霉变	果肉呈棕色至深棕色，无虫蛀，无霉变	呈黄绿色，红棕色或棕色，无虫蛀，无霉变	表层呈白色至灰白色霜，剖面呈桔红至棕褐色，无虫蛀，无霉变
气味及滋味	具有本品固有的甜香，无异味，无焦苦味	具有本品固有的甜酸味，无异味	具有本品固有鲜醇甜味，略带酸味，无异味	具有本品固有的甜香味，无异味，无涩味
组织状态	肉与核易剥离，组织紧密	组织紧密	质地柔软	肉呈纤维状，紧密具有韧性

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2

项 目	指 标			
	桂 圆	荔 枝	葡 萄 干	柿 饼
水分, %	≤ 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 3 的规定。

表 3

项 目	指 标	
	葡 萄 干	柿 饼
致病菌(系指肠道致病菌及致病性球菌)	不得检出	不得检出

4 检验方法

4.1 感官指标检验

采用目测、鼻嗅、口尝方法进行。

4.2 理化指标检验

4.2.1 水分检验见附录 A(补充件)。

4.2.2 总酸检验见附录 B(补充件)。

4.3 微生物检验

4.3.1 沙门氏菌按 GB 4789.4 方法操作。

4.3.2 葡萄球菌按 GB 4789.10 方法操作。

4.3.3 溶血性链球菌按 GB 4789.11 方法操作。

附录 A

干果(桂圆、荔枝、葡萄干、柿饼)中水分的测定
(补充件)

A1 原理

干果中的水分是指在 95~98℃ 温度下直接干燥,所失去物质的总量。

A2 仪器

A2.1 恒温干燥箱。

A2.2 玻璃扁形称量器($\phi 5 \sim 7 \text{ cm} \times 3 \text{ cm}$)。

A3 操作方法

A3.1 样品处理

取干果可食部分约 50 g,剪碎,混匀,置于广口瓶中保存。

A3.2 测定

称取上述样品 5.0 g,于已经 95~98℃ 干燥至恒温的称量皿中,加盖,精密称量后,置 95~98℃ 干燥箱中,皿盖斜支于皿边,干燥 2 h,取出,盖好,放入干燥器内冷却 0.5 h 后称量,然后再干燥 1 h,取出于干燥器内冷却 0.5 h,称量,至前后两次质量差不超过 3 mg 为止。

A3.3 计算

$$X_1 = \frac{m_1 - m_2}{m_1 - m_3} \times 100 \dots\dots\dots (A1)$$

式中: X_1 ——样品中水分含量, %;

m_1 ——称量皿和样品的质量, g;

m_2 ——称量皿和样品干燥后的质量, g;

m_3 ——称量皿的质量, g。

A4 允许差

平行测定允许相对相差 $\leq 5\%$ 。

附录 B

干果(桂圆、荔枝、葡萄干、柿饼)中总酸的测定
(补充件)

B1 原理

干果中的有机酸,以酚酞作指示剂,或以酸度计法,用氢氧化钠标准液进行中和滴定,结果以柠檬酸计。

B2 试剂

B2.1 0.05 mol/L 氢氧化钠(NaOH)标准液。

B2.2 1%酚酞指示剂。

B3 仪器

B3.1 高速组织捣碎机。

B3.2 恒温水浴锅。

B3.3 酸度计。

B4 操作方法

B4.1 样品处理

取干果可食部分,剪碎,混匀,置广口瓶中保存。

B4.2 测定

B4.2.1 指示剂法:称取上述样品 10.0 g,加水浸泡(浸没)1~2 h,放入高速组织捣碎机中,再加少量水,捣碎 0.5~1 min,全部转移到 250 mL 具塞量筒中,于 70℃ 水浴中保温 45 min,取出冷却,定容至 200 mL,过滤。吸取滤液 20.0 mL 于 250 mL 三角烧瓶中,加水 30 mL,以酚酞作指示剂,用 0.05 mol/L 氢氧化钠标准液滴定至微红色,保持 1 min 不褪色为终点,并同时作空白。

B4.2.2 酸度计法:吸取上述滤液 20.0 mL 于 50 mL 烧杯中,加水 30 mL,开动磁力搅拌机,用 0.05 mol/L 氢氧化钠标准液滴定至酸度计指示 pH8.2。同时作空白。

B4.3 计算

$$X_1 = \frac{(V_1 - V_2) \times N \times 0.064}{10 \times \frac{20}{200}} \times 100 \quad \dots\dots\dots (B1)$$

式中: X_1 ——样品中总酸含量(以柠檬酸计),g/100 g;

V_1 ——样品消耗氢氧化钠标准液的体积,mL;

V_2 ——空白消耗氢氧化钠标准液的体积,mL;

N ——氢氧化钠标准液的浓度,mol/L;

0.064——1 mL 1mol/L 氢氧化钠标准液相当柠檬酸的质量,g。

B5 允许差

平行测定允许相对相差 $\leq 2\%$ 。

附加说明:

本标准由卫生部卫生监督司提出。

本标准由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、河北省卫生防疫站、甘肃省卫生防疫站负责起草。

本标准主要起草人陈安美、刘翠英、邓红、兰真、王锡林。

本标准由卫生部委托技术归口单位卫生部食品卫生监督检验所负责解释。