

团体标准

T/BAR 001—2021

鲜切水果

Fresh-cut fruits

2021-01-01 发布

2021-03-01 实施

北京制冷学会 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。

本文件由北京市林业果树科学研究院提出。

本文件由北京制冷学会归口。

本文件起草单位：北京市林业果树科学研究院。

本文件参与起草单位：北京天安农业发展有限公司、北京市裕农优质农产品种植有限公司。

本文件主要起草人：王宝刚，商跃，周家华，林源，常希光，常虹，杨肖飞，孙炳海，严志刚，李文生，王云香，李孟轩，冯晓光。

鲜切水果

1 范围

本文件规定了鲜切水果的要求、检验方法、检验规则、标识和标签、包装和贮存、运输和销售、销毁处置。

本文件适用于以新鲜水果为原料进行工业化生产并作为商品的鲜切水果。

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 2761 食品安全国家标准食品中真菌毒素限量

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 4789.4 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 4789.36 食品安全国家标准食品微生物学检验大肠埃希氏菌 O157:H7/NM 检验

GB 4806.7 食品安全国家标准食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.12 食品安全国家标准食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准食品中镉的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准预包装食品标签通则

GB 29921 食品安全国家标准食品中致病菌限量

JJF 1070 定量包装商品净含量检验规则

T/BAR 002 鲜切水果加工技术规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

鲜切水果 fresh-cut fruits

新鲜水果经过清洗、消毒、去皮、去梗、去核、切分、修整、护色、包装等部分或全部加工过程制成的可直接食用的产品。

4 要求

4.1 基本要求

原辅料应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的要求。不得超品种和超范围使用食品添加剂，食品添加剂的种类和使用量应符合GB 2760的规定，食品添加剂的质量应符合相应的产品标准规定，生产用水应符合GB 5749的规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
外观	新鲜、无变质和腐烂、无异物、无异常机械伤
颜色	符合该品种的特征色泽
质地	符合该品种的质地特征
气味或滋味	符合该品种正常的气味或滋味，无异味

4.3 卫生要求

4.3.1 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定。

4.3.2 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763的规定。

4.3.3 致病菌限量

致病菌限量应符合GB 29921的规定。

4.4 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4.5 生产加工过程

生产加工过程应符合T/BAR 002的规定。

5 检验方法

5.1 感官检验

取一定量产品样品，目测检验该品种外观特征。采用相应原材料比较其颜色；鼻嗅、口尝检验产品风味；目测、触摸检验产品质地。

5.2 污染物检验

铅按GB 5009.12规定的方法检验；镉按GB 5009.15规定的方法检验。

5.3 农药残留检验

按GB 2763中各指标规定的方法检验。

5.4 致病菌检验

沙门氏菌按GB 4789.4规定的方法检验；金黄色葡萄球菌按GB 4789.10规定的方法检验；大肠埃希氏菌O157:H7按GB 4789.36规定的方法检验。

5.5 净含量

按JJF1070的规定检验。

6 检验规则

6.1 型式检验

6.1.1 型式检验项目为本文件要求的全部检验项目。

6.1.2 有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a)正常生产时，至少每年进行一次；
- b)长期（三个月以上）停产后恢复生产时；
- c)原料来源有较大变化时；
- d)改变设备、关键工艺时；
- e)出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- f)国家食品安全监督机构提出要求时。

6.2 出厂检验

6.2.1 出厂检验的项目包括感官要求、净含量、包装、标识、标签。

6.2.2 每批次产品出厂前，应由检验部门按本文件进行检验，经检验合格并签发合格证明后方可出厂。

6.2.3 以同一班次、同一工艺连续生产的产品为一个检验批次。

6.3 抽样

盒（袋）装产品应抽取完整未开封的样品，抽样数量应符合以下规定要求：

- a) 每日生产1000盒（袋）以上，按照生产初、中、后期取3件样品；
- b) 每日生产不足1000盒（袋）、产品净含量 $\geq 250\text{g}$ /盒（袋），随机抽取1件样品；
- c) 每日生产不足1000盒（袋）、产品净含量 $< 250\text{g}$ /盒（袋），随机抽取2件样品。

6.4 判定规则

6.4.1 出厂检验项目全部合格判定为合格。

6.4.2 抽检样品有一项微生物指标不合格，则判定为该批产品不合格。

6.4.3 除微生物指标外其他指标有一项不合格，允许从该批产品中抽取2倍样品进行复检，复检合格则判定为合格；若复检后仍有不合格项目，则判定为不合格。

7 标识和标签

7.1 标识

产品包装储运图示标识应符合GB/T 191的规定。

7.2 标签

产品包装标签应符合GB 7718的规定，应注明产品名称、厂名、厂址、生产日期、保质期、净含量、贮运温度等。

8 包装和贮存

8.1 包装

包装应整洁、完好、规范。外包装应符合食品外包装功能的规定，内包装采用塑料材料的，应符合GB 4806.7的规定。

8.2 贮存

8.2.1 经检验合格的产品应贮存于成品库，按批次分类存放。库内不得存放有毒、有害、有异味的物品。特殊风味的产品宜独立贮存。

8.2.2 产品库贮存温度应在 $1^{\circ}\text{C} \sim 5^{\circ}\text{C}$ 。

8.2.3 贮存产品应按照先入先出的原则。

9 运输和销售

9.1 运输

9.1.1 产品应在 $1^{\circ}\text{C} \sim 5^{\circ}\text{C}$ 温度条件下运输。

9.1.2 运输工具应清洁、无异味，运输过程中应轻装、轻卸、防晒、防雨，不得与有毒、有

害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

9.1.3 运输过程中应避免日光直射、雨淋、显著的温湿度变化和剧烈撞击等，防止产品受到机械损伤和微生物污染。

9.2 销售

9.2.1 产品应在 1℃~5℃温度条件下销售。

9.2.2 销售环境应清洁、无异味、无辐射、无额外热源等，且通风良好。

10 销毁处置

过期产品或不合格产品应销毁处置。
