

ICS 67.080
X 10



中华人民共和国国家标准

GB/T 23787—2009

非油炸水果、蔬菜脆片

Non-fried vegetable and fruit crisp chips

2009-05-18 发布

2009-12-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

前 言

本标准由全国食品工业标准化技术委员会提出并归口。

本标准起草单位：国家果类及农副加工产品质量监督检验中心、河北东方绿树食品有限公司、河北省产品质量监督检验院。

本标准主要起草人：刘连太、刘铁拴、王成、张会军、赵炜、毛琰、孙伟、李里特。

非油炸水果、蔬菜脆片

1 范围

本标准规定了非油炸水果、蔬菜脆片的要求、试验方法、检验规则、标签标志、包装、运输及贮存。本标准适用于非油炸水果、蔬菜脆片的生产、检验和销售。

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 2761 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品中污染物限量

GB 2763 食品中农药最大残留限量

GB/T 5009.6 食品中脂肪的测定

GB/T 6003.1 金属丝编织网试验筛(GB/T 6003.1—1997, eqv ISO 3310-1:1990)

GB 7718 预包装食品标签通则

GB/T 8858 水果、蔬菜产品中干物质和水分含量的测定方法

3 产品分类

按照是否添加调味料分为以下两类：

- a) 原味非油炸水果、蔬菜脆片：以水果、蔬菜为原料，经(或不经)切片(条、块)后，采用非油炸脱水工艺制成的口感酥脆的水果、蔬菜干制品。
- b) 调味非油炸水果、蔬菜脆片：在原味非油炸水果、蔬菜脆片中添加调味料后制成的口感酥脆的水果、蔬菜干制品。

4 要求

4.1 原料要求

4.1.1 原料水果、蔬菜的品种、成熟度、新鲜度应符合加工要求，并符合 GB 2762 和 GB 2763 规定，病虫害和变质水果、蔬菜在整批原料中所占比例不得超过 5%。

4.1.2 食品添加剂质量应符合相应的国家标准或行业标准。

4.2 感官特性

感官特性应符合表 1 的规定。

表 1 感官特性

项 目	特 性
色泽	具有该水果、蔬菜经加工后应有的正常色泽
滋味和口感	具有该水果、蔬菜经加工后应有的滋味与香气，无异味，口感酥脆
组织形态	块状、片状、条状或该品种应有的整形状，各种形态应基本完好
杂质	无正常视力可见外来杂质