

T/ZJBX

团 体 标 准

T/ZJBX 008—2021

去皮菠萝

Peeled Pineapple

（征求意见稿）

2021 – XX – XX 发布

2021 – XX – XX 实施

湛江市标准化协会 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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由徐闻县市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：徐闻菠萝行业协会、湛江市标准化协会、广东省湛江市质量技术监督标准与编码所。

本文件主要起草人：

去皮菠萝

1 范围

本文件规定了去皮菠萝的术语和定义、技术要求、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标识、标志、包装、贮存、运输。

本文件适用于第3章规定的去皮鲜菠萝和去皮速冻菠萝。

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 2721 食品安全国家标准 食用盐
 GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
 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0157:H7/NM检验
 GB 4806.6 食品接触用塑料树脂
 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/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 GB/T 12456 食品中总酸的测定
 GB 13104 食品安全国家标准 食糖
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB 31605 食品冷链物流卫生规范
 GB 31652-2021 食品安全国家标准 即食鲜切果蔬加工卫生规范
 NY/T 2637 水果和蔬菜可溶性固形物含量的测定 折射仪法
 T/ZJBX 009 去皮菠萝加工技术规范
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

去皮鲜菠萝 Peeled fresh pineapple

以新鲜菠萝为原料，经挑选、清洗、去皮（剔除果眼、修整）、切块（或不切块）、浸洗、沥水、称量、包装、冷藏等主要工艺生产的即食菠萝产品。

3.2

去皮速冻菠萝 Peeled frozen pineapple

以新鲜菠萝为原料，经挑选、清洗、去皮（剔除果眼、修整）、切块（或不切块）、浸洗、沥水、速冻（中心温度达到-18℃以下）、称量、包装、入库冻藏等主要工艺生产的即食或非即食菠萝产品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 菠萝

应新鲜、表面无虫眼、无损坏、无霉烂，果皮颜色呈淡黄至金黄。并应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

4.1.2 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 食用盐

应符合 GB 2721 的规定。

4.1.4 白砂糖

应符合 GB 13104 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、无病虫害、无变质和腐烂、无异物、无异常机械损伤
色泽	具有该品种菠萝成熟特征特有的黄色
滋味及气味	具有该品种菠萝特有的气味和滋味，无异味
杂质	无肉眼可见的外来杂质

4.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标
可溶性固形物（20℃，折射仪法），%	≥ 12.0
总酸，g/kg	4.0~11.0
铅（以Pb计）mg/kg	≤ 0.1
镉（以Cd计）mg/kg	≤ 0.05

4.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项目 ^a	采样方案 ^b 及限量 ^c （若非指定，均以25g表示）			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g
大肠埃希氏菌0157：H7	5	0	0	—

项目 ^a	采样方案 ^b 及限量 ^c （若非指定，均以25g表示）			
	n	c	m	M
a 仅限于即食去皮菠萝。 b 按 GB 4789.1 规定采样。 c n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为指标可接受水平的限量值；M为指标的最高安全限量值。				

4.5 农药最大残留限量

农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.6.2 食品添加剂的使用品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.7 净含量

应符合原国家质量监督检验检疫总局令第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 T/ZJBX 009 的有关规定。

6 试验方法

6.1 感官要求

将样品置于洁净的白瓷盘中，用目视、鼻嗅、口尝等方法检测。

6.2 可溶性固形物

按 NY/T 2637 规定的方法检测。

6.3 总酸

按 GB/T 12456 规定的方法检测。

6.4 铅

按 GB 5009.12 规定的方法检测。

6.5 镉

按 GB 5009.15 规定的方法检测。

6.6 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法检测。

6.7 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 第二法规定的方法检测。

6.8 大肠埃希氏菌 0157: H7

按 GB 4789.36 规定的方法检测。

6.9 农药最大残留限量

按 GB 2763 的规定执行。

6.10 净含量

按 JJF 1070 规定的方法检测。

7 检验规则

7.1 组批

以同一批原料，同一班次，同一生产日期，同一生产线的同一品种产品为一组批。

7.2 抽样方法

采取随机抽取样品，抽样基数不得少于 200 个最小包装单位，随机抽取 20 包（盒），样品总量不得少于 5 kg。样品平均分成两份，1 份检验，1 份备查。

7.3 出厂检验

每组批产品出厂前应按本文件对感官要求、净含量、包装、标识、标志进行检验。检验合格后签发合格证方可出厂。

7.4 型式检验

型式检验项目为本文件规定的全部项目，正常生产时每年检验一次，有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 正式生产后，产品原料、设备、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 产品停产 90 天后恢复生产时；
- d) 新建厂投产或老厂转产时；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- f) 国家质量监督机构提出型式检验要求时。

7.5 判定规则

7.5.1 所检项目的检验结果均符合文件中要求时，判该批产品合格。

7.5.2 检验结果中微生物指标中有一项不符合本文件规定要求时，则判本批产品不合格，不得复检。其他指标中若有指标不符合文件规定时，允许加倍抽样将此项目复检一次，按复检结果判定本批产品是否合格。

8 标识、标志、包装、贮存、运输

8.1 标识、标志

产品标识、标志应符合 GB 7718 、GB 28050 的规定，并注明食用方式（如“即食”或“非即食”等）。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

内包装采用塑料材料包装，塑料材料包装应符合 GB 4806.7 的规定；外包装采用聚苯乙烯泡沫箱或瓦楞纸箱，聚苯乙烯泡沫箱应符合 GB 4806.6 的规定，瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

8.3 贮存

8.3.1 经检验合格的产品应贮存于成品库，按批次分类存放，贮存产品应遵循先入先出的原则。库内不得存放有毒、有害、有异味的物品。

8.3.2 不同规格、批次的产品应分别堆垛，成品在冷库堆放时，应用塑料垫板垫起，离地不小于 10cm 高度，离墙不小于 30 cm 距离堆放，堆放高度以外包装箱不变形为宜。

8.3.3 去皮鲜菠萝贮存的环境温度应不高于 5℃；去皮速冻菠萝贮存的环境温度应不高于-18℃。

8.4 运输

应符合 GB 31605和 GB 31652-2021第10章 的规定。

参 考 文 献

- [1] 国家质量监督检验检疫总局令第 75 号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》
-