

# T/CHBAS

团 体 标 准

T/CHBAS XXXX—2025

## 保定冰柿

（征求意见稿）

2025 - XX - XX 发布

2025 - XX - XX 实施

河北省标准化协会 发 布



目 次

前言 ..... II

1 范围 ..... 1

2 规范性引用文件 ..... 1

3 术语和定义 ..... 1

4 技术要求 ..... 2

5 试验方法 ..... 3

6 检验规则 ..... 4

7 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期 ..... 4

## 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。

本文件由保定市农产品品牌协会提出。

本文件由河北省标准化协会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

# 保定冰柿

## 1 范围

本文件界定了保定冰柿涉及的术语和定义，规定了保定冰柿的技术要求以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求，描述了相应的试验方法和检验规则。

本文件适用于保定冰柿的生产、检验和销售。

## 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则  
GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定  
GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数  
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 4789.6 食品安全国家标准 食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验  
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 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验  
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定  
GB 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定  
GB 5009.82 食品安全国家标准 食品中维生素A、D、E的测定  
GB 5009.83 食品安全国家标准 食品中胡萝卜素的测定（含第1号修改单）  
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 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定  
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量  
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
NY/T 1600 水果、蔬菜及其制品中单宁含量的测定 分光光度法

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 冰柿

以新鲜、优质柿子为唯一原料，经预处理、速冻等工艺制成的即食产品。

### 3.2

#### 保定冰柿

以保定地区特定品种柿子（磨盘柿）为原料，经挑选、清洗、去皮、杀菌、速冻、独立包装加工而成的在冻结条件下贮存运输以及销售的可直接食用的速冻即食冰柿。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 柿子原料

宜选用成熟度≥80%、无腐烂、无虫蛀、机械损伤面积≤5%的（以磨盘柿品种为主）果实，且污染物和农药最大残留量符合GB 2762、GB 2763的规定。

4.1.2 生产加工用水

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
色泽	橘红色
气味、滋味	具有该产品特有的滋味和气味，无异味
组织和形态	外观近圆球型，冻结良好，剖面具有产品应有的组织形态（有或无果核），无霉变，无虫蛀
杂质	无正常肉眼可见的外来其它杂质

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
水分含量/%	55.0~73.0（如果产品只有天然冰柿，不需要给出水分指标）
总糖（以葡萄糖计）含量/% ≥	6.0
总酸（以柠檬酸计）含量/% ≤	1.5
可溶性单宁含量/% ≤	0.2
维生素E含量/(μg/100g) ≥	180
β-胡萝卜素含量/(μg/100g) ≥	15.0

4.4 卫生指标

4.4.1 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.4.2 农药最大残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.4.3 微生物限量

应符合GB 29921中相关的规定，见表3所示。

表3 微生物限量

项目	采样方案及限量（若非制定，均以 CFU/g 表示）			
	n	c	m	M
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0/25g	——
致泻大肠埃希氏菌	5	0	0/25g	——
沙门氏菌	5	0	0/25g	——
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000
大肠菌群 ≤	5	2	10	10 <sup>2</sup>
菌落总数 ≤	5	1	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>
注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。				

#### 4.4.4 真菌毒素

应符合GB 2761的规定。

#### 4.5 净含量

应符合国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

### 5 试验方法

#### 5.1 感官

将样品放在干燥、清洁的白磁盘中，在自然光下首先目测检查外观完整度、冻结状态及有无霉变、虫蛀和可见其它杂质；其次将样品横切，目测样品剖面组织形态；最后待样品解冻时嗅闻气味，品尝滋味。

#### 5.2 水分含量

按照GB 5009.3中规定的测定。

#### 5.3 总糖含量

按照GB 5009.8规定的方法测定葡萄糖含量。

#### 5.4 总酸含量

按照GB 12456规定的方法测定柠檬酸含量。

#### 5.5 可溶性单宁含量

按照NY/T 1600规定的方法测定。

#### 5.6 维生素E含量

按照GB 5009.82规定的方法测定。

#### 5.7 β-胡萝卜素含量

按照GB 5009.83规定的方法测定。

#### 5.8 污染物限量

按照GB 2762中规定的方法测定。

#### 5.9 农药最大残留量限量

按照GB 2763中规定的方法测定。

## 5.10 微生物限量

微生物限量的检验按下列规定进行：

- 单核细胞增生李斯特氏菌的检验按照 GB 4789.30 中的规定进行测定；
- 致泻大肠埃希氏菌的检验按照 GB 4789.6 中的规定进行测定；
- 沙门氏菌的检验按照 GB 4789.4 中的规定进行测定；
- 金黄色葡萄球菌的检验按照 GB 4789.10 中的规定进行测定；
- 大肠菌群的检验按照 GB 4789.3 中的规定进行测定；
- 菌落总数的测定按照 GB 4789.2 中的规定进行测定；
- 样品的采样及处理按照 GB 4789.1 执行。

## 5.11 真菌毒素限量

按照GB 2761中规定的方法测定。

## 5.12 净含量

按照JJF 1070中规定的方法测定。

# 6 检验规则

## 6.1 组批

以同一品种、同一成熟度、同一生产加工日期的产品为一批。

## 6.2 抽样

按照生产批次及数量随机抽取。

## 6.3 出厂检验

出厂检验项目为感官指标、水分、净含量。检验合格后方可出厂销售。

## 6.4 型式检验

### 6.4.1 型式检验每半年至少进行一次。有下列情况之一的应进行型式检验：

- 新产品或老产品转厂生产的试制定型鉴定；
- 产品正式生产后，当原料、工艺有较大改变，可能影响产品性能时；
- 更换设备或长期停产再恢复生产时；
- 国家质量监督机构提出型式检验要求时。

### 6.4.2 检验项目包括本文件中 4.2~4.5 以及 7.1.1 中的标签项目。

## 6.5 判定规则

### 6.5.1 检验结果全部符合本文件要求时，判定该批产品为合格。

6.5.2 若卫生指标不符合本文件要求时，判定该批产品不合格，不得复检；其他指标不符合本文件要求时，可自同批产品中加倍抽样复检，复检结果符合本文件要求则判定该批产品为合格；如复检结果仍不符合本文件要求，判定该批产品为不合格。

# 7 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

## 7.1 标签、标志

7.1.1 产品销售包装标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

7.1.2 产品运输包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

## 7.2 包装



7.2.1 内包装材料采用符合食品卫生要求的材质。

7.2.2 外包装箱应坚固耐用、清洁卫生、干燥无异味,对产品具有良好的保护作用。

### 7.3 运输

7.3.1 运输应快捷,装卸时应轻拿轻放,运输工具应具备冷冻设施,清洁、卫生、无污染,运输过程应防晒、防雨、防虫、防污染。

7.3.2 运输过程中应符合食品安全所需的温度等特殊要求。

### 7.4 贮存

应在不大于-18℃的食品储存环境下冷冻贮存,贮存库房应清洁卫生、无异味、无污染。产品不应直接接触地面、墙面。产品应按生产日期分类存放。

### 7.5 保质期

生产厂家可以根据自身产品状况确定保质期。

---