

## 中华人民共和国农业行业标准

NY/T 948—2006

---

### 香蕉脆片

Banana chips

2006-01-26 发布

2006-04-01 实施



中华人民共和国农业部 发布

## 前 言

本标准由中华人民共和国农业部提出。

本标准由农业部热带作物及制品标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：农业部热带农产品质量监督检验测试中心。

本标准主要起草人：袁宏球、冯信平、王明月、高丽花。

# 香 蕉 脆 片

## 1 范围

本标准规定了香蕉脆片的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。  
本标准适用于以香蕉鲜果为原料,经加工制成的香蕉脆片。

## 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,凡是注明日期的引用文件,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和最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

- GB 191 包装储运图示标志
- GB 2716 食用植物油卫生标准
- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB/T 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
- GB/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB/T 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB/T 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB/T 4789.10 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB/T 4789.11 食品卫生微生物学检验 溶血性链球菌检验
- GB/T 4789.15 食品卫生微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定
- GB/T 5009.30 食品中叔丁基羟基茴香醚(BHA)与2,6-二叔丁基甲酚(BHT)的测定
- GB/T 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定方法
- GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.56 糕点卫生标准的分析方法
- GB 7718 食品标签通用标准
- GB/T 14769 食品中水分的测定方法
- JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》

## 3 要求

### 3.1 原料要求

- 3.1.1 香蕉要求新鲜,果肉具有香蕉正常的色泽、气味和滋味,无异味、无霉变。
- 3.1.2 植物油应符合 GB 2716 的规定。

### 3.2 感官要求

感官要求符合表 1 规定。

表 1 香蕉脆片感官要求

项 目	要 求
色泽	淡黄色或黄色,无褐变现象
滋味和口感	具有香蕉脆片特有的滋味,味甜,无异味,口感酥脆
形态	片状、大小基本一致,允许少量碎屑
杂质	无肉眼可见的外来杂质

### 3.3 理化要求

理化要求应符合表 2 规定。

表 2 理化要求

项 目	指 标
净含量允许负偏差, %	≤4.5
水分, %	≤5.0
酸价(以脂肪计)	≤5.0
过氧化值(以脂肪计), g/100 g	≤20.0

### 3.4 卫生要求

#### 3.4.1 卫生要求应符合表 3 规定。

表 3 卫生要求

项 目	指 标
菌落总数, 个/g	≤1 000
大肠菌群, 个/100 g	≤30
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄葡萄球菌、溶血性链球菌)	不得检出
霉菌计数, 个/g	≤50
总砷(以 As 计), mg/kg	≤0.5
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤1.0
二氧化硫残留量(以 SO <sub>2</sub> 计), g/kg	≤0.03
抗氧化剂(BHA + BHT), g/kg	≤0.2

## 4 试验方法

### 4.1 感官检验

将被测样品 200 g 倒在洁净的白瓷盘中,用肉眼直接观察色泽、形态和杂质,嗅其气味,品尝滋味。

### 4.2 理化检测

#### 4.2.1 净含量

按照 JJF 1070 规定执行。

#### 4.2.2 水分

按照 GB/T 14769 规定的方法测定。

#### 4.2.3 酸价

按照 GB/T 5009.56 中 4.2.2 条的方法提取脂肪,按 GB/T 5009.37 中 4.1 条规定的方法测定。

#### 4.2.4 过氧化值

按照 GB/T 5009.56 中 4.2.2 条的方法提取脂肪,按 GB/T 5009.37 中 4.2 条规定的方法测定。

### 4.3 卫生要求检测

#### 4.3.1 菌落总数

按照 GB/T 4789.2 规定执行。

#### 4.3.2 霉菌

按照 GB/T 4789.15 规定执行。

#### 4.3.3 大肠菌群

按照 GB/T 4789.3 规定执行。

#### 4.3.4 致病菌

按照 GB/T 4789.4、GB/T 4789.5、GB/T 4789.10、GB/T 4789.11 规定执行。

#### 4.3.5 砷

按照 GB/T 5009.11 规定执行。

#### 4.3.6 铅

按照 GB/T 5009.12 规定执行。

#### 4.3.7 二氧化硫

按照 GB/T 5009.34 规定执行。

#### 4.3.8 抗氧化剂

按照 GB/T 5009.30 规定执行。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批规则

同一批原料、同一生产日期生产的包装完好的同一规格产品为一组批。

#### 5.2 抽样方法

按 JJF 1070 的规定。

#### 5.3 检验分类

##### 5.3.1 出厂检验

5.3.1.1 每组批产品出厂前应由生产厂的技术检验部门按本标准检验合格,签发合格证,方可出厂。

5.3.1.2 出厂检验项目包括感官、净含量、微生物要求。

##### 5.3.2 型式检验

5.3.2.1 型式检验的项目应包括本标准规定的全部项目。

5.3.2.2 出现下列情况之一时,应进行型式检验。

- a) 新产品定型鉴定时;
- b) 原材料、设备或工艺有较大改变,可能影响产品质量时;
- c) 停产半年以上,重新开始生产时;
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- e) 国家质量监督机构或主管部门提出型式检验要求时。

#### 5.4 判定规则

5.4.1 检验结果全部符合本标准规定要求的该批产品为合格品。卫生要求有一项不合格,判定该批产品为不合格。

5.4.2 若检验结果中理化要求出现不符合本标准规定的指标,允许复验一次,复验应在同一批产品中

加倍抽样,判定以复验结果为准。若检验结果中感官、卫生要求出现不符合本标准规定的指标,不进行复验。

## 6 标志、标签

### 6.1 标志

按 GB 191 规定执行。

### 6.2 标签

按 GB 7718 规定执行。

## 7 包装、运输和贮存

### 7.1 包装

包装材料应符合食品卫生要求。

### 7.2 运输

运输工具应清洁卫生且具有防晒、防雨等设施。运输中不应与有毒、有害、有腐蚀、有异味的物品混运,搬运时应轻拿轻放。

### 7.3 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、无污染,具有防潮、防尘等设施的仓库内。堆放时要离开地面 10 cm 以上,离四周墙壁 20 cm 以上。