

**中华人民共和国农业行业标准**

NY/T 2779—2015

---

**苹 果 脆 片**

**Apple crisp chips**

2015-05-21 发布

2015-08-01 实施

---

**中华人民共和国农业部 发布**

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由农业部农产品加工局提出并归口。

本标准起草单位：中国农业科学院农产品加工研究所、甘肃省农业科学院农产品贮藏加工研究所、中国农业科学院果树研究所。

本标准主要起草人：毕金峰、陈芹芹、刘璇、吴昕焱、张永茂、聂继云、周林燕、易建勇、郑金铠、周沫、李静、康三江。

# 苹 果 脆 片

## 1 范围

本标准规定了苹果脆片产品的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标志标签、包装、运输与贮存。

本标准适用于以鲜苹果为主要原料制得的油炸及非油炸苹果脆片。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 2716 食用植物油卫生标准
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用卫生标准
- 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB/T 5009.6 食品中脂肪的测定
- GB/T 5009.37—2003 食用植物油卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.56—2003 糕点卫生标准的分析方法
- 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 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15549 感官分析 方法学 检测和识别气味方面评价员的入门和培训
- GB/T 21172 感官分析 食品颜色评价的总则和检验方法
- GB/T 21302 包装用复合膜、袋通则
- GB/T 23787 非油炸水果、蔬菜脆片
- 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 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 948 香蕉脆片
- NY/T 1072 加工用苹果

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**油炸苹果脆片** **fried apple crisp chips**

苹果经清洗、去皮(不去皮)、去核、切片、护色、油炸、脱油、包装等工艺制成的加工制品。

### 3.2

**非油炸苹果脆片 non-fried apple crisp chips**

苹果经清洗、去皮(不去皮)、去核、切片、护色、干燥、包装等工艺制成的加工制品。

**4 要求**

**4.1 原料**

4.1.1 苹果原料要求符合 NY/T 1072 的规定。污染物和农药残留限量应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

4.1.2 植物油应符合 GB 2716 的规定。

**4.2 感官指标**

感官指标应符合表 1 的规定。

**表 1 苹果脆片感官指标**

项目	指标
色泽	具有苹果经加工后应有的正常色泽,且色泽均匀
风味与质地	具有苹果经加工后应有的滋味与香气,酸甜适中、口感酥脆、无异味
形状	片形态应基本完好,同一品种的产品厚度基本均匀,且基本无碎屑
杂质	无肉眼可见外来杂质

**4.3 理化指标**

理化指标应符合表 2 的规定。

**表 2 苹果脆片理化指标**

项 目	指 标	
净含量允许差,%	≤100 g/袋	±5.0(每批平均净含量不得低于标明量)
	>100 g/袋	±3.0(每批平均净含量不得低于标明量)
水分 <sup>a</sup> , %	≤5.0	
水分 <sup>b</sup> , %	≤8.0	
酸价 <sup>a</sup> (以脂肪计),(KOH) mg/g	≤5.0	
过氧化值 <sup>a</sup> (以脂肪计),g/100 g	≤0.25	
脂肪 <sup>a</sup> , %	≤20	
脂肪 <sup>b</sup> , %	≤1.0	
<sup>a</sup> 适用于油炸苹果脆片。		
<sup>b</sup> 适用于非油炸苹果脆片。		

**4.4 微生物指标**

菌落总数、大肠菌群及霉菌指标符合 NY/T 948 的规定,致病菌指标按照 GB 29921 的规定执行。

**4.5 展青霉素、污染物指标及农药残留指标**

展青霉素、污染物指标及农药残留指标分别按照 GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定执行。

**4.6 食品添加剂**

食品添加剂的使用品种、使用范围和使用量应符合 GB 2760 的规定。

**4.7 生产过程中的卫生要求**

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

**5 试验方法**

**5.1 感官检验**

感官检验按照 GB/T 21172 和 GB/T 15549 的规定执行。

## 5.2 理化检验

### 5.2.1 净含量

按照 JJF 1070 的规定执行

### 5.2.2 水分

按照 GB 5009.3 的规定执行。

### 5.2.3 酸价

按照 GB/T 5009.56—2003 中 4.2.2 的规定提取脂肪,按照 GB/T 5009.37—2003 中 4.1 的规定执行。

### 5.2.4 过氧化值

按照 GB/T 5009.56—2003 中 4.2.2 的规定提取脂肪,按照 GB/T 5009.37—2003 中 4.2 的规定执行。

### 5.2.5 脂肪

按照 GB/T 5009.6 的规定执行。

## 6 检验规则

### 6.1 组批

同一品种、同一生产线、同一班次生产的产品为一检验组批。

### 6.2 抽样方法和抽样量

按照 GB/T 23787 的规定执行。

### 6.3 出厂检验

6.3.1 出厂检验项目为感官指标、理化指标、菌落总数、大肠菌群、霉菌。

6.3.2 每批产品出厂前应经生产厂的质检部门按照本标准的规定进行检验,并出具产品合格证后方可出厂。

### 6.4 型式检验

6.4.1 型式检验的项目包括本标准中规定的全部项目。

6.4.2 正常生产时每半年进行一次,有下列情况之一时必须进行:

- 新产品投产前;
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- 更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时;
- 停产半年及以上,再恢复生产时;
- 国家质量技术监督机构提出进行型式检验要求时。

### 6.5 判定规则

6.5.1 检验项目全部符合本标准规定时,判定该批产品为合格品。

6.5.2 检验项目中微生物指标有一项不符合本标准,判定该批产品为不合格品。

6.5.3 检验项目中除微生物指标外,其他项目不符合本标准,可以在原批次产品中双倍抽样复检一次,以复检结果为准。复检结果全部符合本标准规定时,判定该批产品为合格品;复检结果中仍有一项不符合本标准,判定该批产品为不合格品。

## 7 标志和标签、包装、运输及贮存

### 7.1 标志

按照 GB/T 191 的规定执行。

## 7.2 标签

预包装产品销售包装的标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

## 7.3 包装

7.3.1 内包装材料应洁净、干燥、无异味、无毒,且应符合 GB 9683、GB/T 21302 的规定。

7.3.2 外包装采用瓦楞纸箱,应在明显位置标明产品名称、规格、数量、执行标准号、批号、生产企业或经销单位名称、地址和防雨、防晒警示图案或文字。采用的瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

## 7.4 运输

运输车辆应保持干燥、清洁。不应与有毒、有污染、有异味的物品混装。运输时防止强烈挤压、暴晒、雨淋。装卸时轻搬、轻放。

## 7.5 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风的仓库内,常温避光密封贮存。不应与有毒、有害的物品或其他杂物混存。堆放时要离开地面 10 cm 以上,离墙壁 20 cm 以上,要注意防鼠、防潮。

## 7.6 保质期

在本标准规定的条件下油炸苹果脆片的保质期不低于 6 个月,非油炸苹果脆片的保质期不低于 12 个月。

---