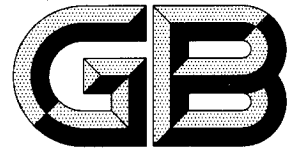


ICS 67.080  
C 53



# 中华人民共和国国家标准

GB 16325—1996

---

## 干果食品卫生标准

Hygienic standard for dried fruits

1996-06-19 发布

1996-09-01 实施

---

中华人民共和国卫生部 发布

# 中华人民共和国国家标准

GB 16325—1996

## 干果食品卫生标准

Hygienic standard for dried fruits

### 1 主题内容与适用范围

本标准规定了干果食品的卫生要求和试验方法。

本标准适用于以新鲜桂圆、荔枝、葡萄、柿子为原料,经晾晒等干燥工艺加工制成的干果食品。

### 2 引用标准

GB 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品卫生微生物学检验 葡萄球菌检验

GB 4789.11 食品卫生微生物学检验 溶血性链球菌检验

### 3 卫生要求

#### 3.1 原料要求

采用新鲜的桂圆、荔枝、葡萄、柿子,完整无破损,无虫蛀、不霉烂。

#### 3.2 感官指标

感官指标应符合表1的规定。

表 1

项 目	指 标			
	桂 圆	荔 枝	葡 萄 干	柿 饼
外观	颗粒完整,外壳具有桂圆固有的色泽,无破损	外壳完整,具有荔枝固有的色泽,无破损	颗粒完整,无破损	完整,不破裂,蒂贴肉而不翘
色泽	肉色呈黄亮棕色至深棕色,无虫蛀,无霉变	果肉呈棕色至深棕色,无虫蛀,无霉变	呈黄绿色,红棕色或棕色,无虫蛀,无霉变	表层呈白色至灰白色霜,剖面呈桔红至棕褐色,无虫蛀,无霉变
气味及滋味	具有本品固有的甜香,无异味,无焦苦味	具有本品固有的甜酸味,无异味	具有本品固有鲜醇甜味,略带酸味,无异味	具有本品固有的甜香味,无异味,无涩味
组织状态	肉与核易剥离,组织紧密	组织紧密	质地柔软	肉呈纤维状,紧密具有韧性

中华人民共和国卫生部 1996-06-19 批准

1996-09-01 实施