

Q/YWY

云南万肴食品有限公司企业标准

Q/YWY 0001 S—2022

水果干制品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5329 0017 S- 2022
备案日期: 2022 年 7 月 5 日

云南省食
备案号:
备案日期:

2022 - 06 - 28 发布

2022 - 07 - 04 实施

云南万肴食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的水果干制品是以新鲜水果（桂圆、荔枝、枣、苹果、柿子、香蕉、提子、桃、杏、草莓、芒果、猕猴桃、梨、枇杷、山楂、葡萄、黑加仑、菠萝、榴莲、石榴、柠檬、无花果、火龙果、椰枣、李子、木瓜、哈密瓜、山竹、樱桃、橘子、金桔、圣女果、桑葚、蔓越莓、车厘子、西梅、乌梅、蓝莓、杨梅、青梅、柚子、菠萝蜜、橄榄、椰子、红毛丹、百香果、橙子、余甘子等）为原料，经原辅料验收、挑选、清洗、切分（或不切分）、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、质量检验、贸易及仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》，其中铅的指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南万肴食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：邱贤宇。

水果干制品

1 范围

本标准规定了水果干制品的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以新鲜水果（桂圆、荔枝、酸角、番石榴、枣、苹果、柿子、香蕉、提子、桃、杏、草莓、芒果、猕猴桃、梨、枇杷、山楂、葡萄、黑加仑、菠萝、榴莲、石榴、柠檬、无花果、火龙果、椰枣、李子、木瓜、哈密瓜、山竹、樱桃、橘子、金桔、圣女果、桑葚、蔓越莓、车厘子、西梅、乌梅、蓝莓、杨梅、青梅、柚子、菠萝蜜、橄榄、椰子、红毛丹百香果、橙子、余甘子等）为原料，经原辅料验收、挑选、清洗、切分（或不切分）、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的水果干制品。

2 规范性引用文件

本标准所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，仅所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。

3 产品分类

3.1 根据使用原料的不同分为：桂圆干、荔干枝、酸角干、番石榴干、枣干、苹果干、柿子干、香蕉干、提子干、桃干、杏干、草莓干、芒果干、猕猴桃干、梨干、枇杷干、山楂干、葡萄干、黑加仑干、菠萝干、榴莲干、石榴干、柠檬干、无花果干、火龙果干、椰枣干、李子干、木瓜干、哈密瓜干、山竹干、樱桃干、橘子干、金桔干、圣女果干、桑葚干、蔓越莓干、车厘子干、西梅干、乌梅干、蓝莓干、杨梅干、青梅干、柚子干、菠萝蜜干、橄榄干、椰子干、红毛丹干、百香果干、橙子干、余甘子干、水果脆片等。

3.2 根据产品包装内容物不同分为：单一水果干类；混合水果干类。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 水果：应新鲜、无霉变、无腐烂、无虫蛀、无污染、无异味，并符合相应的食品标准及有关规定。

4.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 其它原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料及辅料。

4.2 感官要求

应符合表1的规定

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有相应品种应有的色泽。	将样品置于洁净的白瓷盘中，于自然光线明亮处，目视、鼻嗅、口尝。
组织形态	具有相应品种应有的形态。	
滋味、气味	具有相应品种特有的滋味和气味，无异味。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

4.3 理化指标

应符合表2的规定

表2 理化指标

项目	指标				检验方法
	桂圆、荔枝干	葡萄干	水果脆片	其他水果	
水分, g/100g ≤	25.0	20.0	5.0	35.0	GB 5009.3

4.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定；严于食品安全国家标准的指标应符合表2的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以Pb计）， mg/kg ≤	0.8	GB 5009.12

4.5 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定

4.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.7 微生物指标

致病菌限量应符合GB 29921的规定。

4.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按照 JJF 1070 规定的方法测定。

4.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 中水果干类的规定。

4.10 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种原料、同一批投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次保质期内产品中随机抽取8罐（或瓶、袋），抽样基数不少于200罐（或瓶、袋），样品总量不少于3kg样品，将样品分成2份，1份检验，1份备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前必须经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证方可出厂；出厂检验项目按照有关规定和要求执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求的全部项目，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 更改主要原料、配方或调整关键工艺时；
- b) 停产半年以上再恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中微生物指标有任一项不合格，则判定该批产品为不合格品。其余项目不符合本标准，可用留样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 食品标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定；

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料及容器应符合食品安全标准及有关规定。灭菌密封包装产品包装应封口严密，包装牢固；无密封包装产品具体包装容器和材料可由供需双方商定。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生，有防雨、防潮、防晒设施；装运时应轻拿轻放，不得抛掷、重压和挤压，不得与有毒、有害的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮存在阴凉通风、干燥的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。产品应离墙离地堆放，堆码高度以提取方便为宜。

案章
日