

Q/YMY

云南茗杨天下绿色食品有限公司企业标准

Q/YMY 0004 S—2022

代替 Q/ YMY 0004 S-2019

水果干制品

云南省
备案
备案日

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010366 S- 2022

备案日期: 2022 年 08 月 31 日

2022 - 08 - 29 发布

2022 - 08 - 31 实施

云南茗杨天下绿色食品有限公司

发 布

前 言

我公司生产的水果干制品是以榴莲、芒果、香蕉、葡萄、苹果、大枣、桂圆、荔枝、无花果、山楂、酸角、柿子等水果为原料，经原料处理、去皮（去壳）或不去皮（不去可壳）、分切或不分切、干燥、包装等工艺加工制成。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 16325-2005《干果食品卫生标准》制定，其中铅限量指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南茗杨天下绿色食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：臧庆伟。

食品安
号: 530
期:

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、贮存。

本标准适用于以榴莲、芒果、香蕉、葡萄、苹果、大枣、桂圆、荔枝、无花果、山楂、酸角、柿子等水果为原料，经原料处理、去皮（去壳）或不去皮（不去可壳）、分切或不分切、干燥、包装等工艺加工制成的水果干制品。

2 规范性引用文件

本标准中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 按产品加工状态不同分为：带壳干果和去壳干果

3.2 根据产品形状的不同分为：整果、片状、条状。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.2 水果：应选用成熟、无污垢、无腐烂、无异味、无病虫害，并符合相应的食品标准及有关规定。

4.1.3 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

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
组织形态	具有相应产品应有的组织状态、无虫蛀，无霉变	打开包装，将内容物置于干燥洁净的白瓷盘中，在自然光线明亮处目视、鼻嗅。取 0.5g 样品置于标准评审杯中，倒入 300ml 沸水，加盖浸泡，待样品完全溶于水中，将茶汤倒入茶碗中，目视、鼻嗅、口尝。
色泽	具有相应品种产品应有色泽	
气味、滋味	具有相应品种产品应有的气味及滋味，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
	柿饼	其他	
水分, g/100g ≤	35.0	25.0	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3的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅 (以 Pb 计), mg/kg ≤	0.4	GB 5009.12

4.5 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 微生物限量

4.7.1 微生物限量应符合 GB 16325 的规定。

4.7.2 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JJF 1070规定的方法检验。

4.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 水果干类的规定。

4.10 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

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取样品, 每批抽样基数不得少于20kg, 抽样数量至少200g (不少于2个独立包装), 样品分成两份, 一份检验用, 一份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格并签发合格证后方可出厂，出厂检验项目按有关规定执行。

5.4 型式检验

正常生产情况下，型式检验每半年进行一次，型式检验项目为本标准规定的全部项目，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、配方、生产工艺有较大改变时；
- b) 停产半年以上又恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上一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时，判该批产品为不合格，不得复检；其余指标若有不合格项时，允许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 销售包装的标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

6.1.2 外包装贮运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装容器和材料应符合相应的食品安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、干燥，无异味、无污染，运输过程中应有遮盖物，以防止日晒、雨淋、受潮。不得与有毒、有害、有异味、易污染的货物混装混运。装卸时轻放轻拿，严禁抛掷。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、阴凉干燥、通风良好的场所，不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品同处贮存，产品离地、离墙存放。

备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

四、本单位申报食品安全企业标准备案的产品已通过检验，检验结果均符合本备案标准的要求。



戚庆伟

备案单位主要负责人（签字）

2022年8月16日