

**Q/XCY**

**西双版纳初源食品有限公司企业标准**

**Q/XCY 0002 S-2022**

**水果干制品**

**云南省食  
备案号:  
备案日期:**

**云南省食品安全企业标准备案章  
备案号:5328-0144S-2022  
备案日期:2022年11月18日**

2022-11-18发布

2022-11-21实施

**西双版纳初源食品有限公司 发布**

## 前 言

公司生产的水果干制品是以菠萝、香蕉、芒果、芭蕉、菠萝蜜、桂圆、火龙果、荔枝、木瓜、葡萄、榴莲、无花果、甜角新鲜水果为原料，经挑选、去皮（核）、清洗、整理、分切或不分切、添加或不添加白沙糖、煮（或不煮）、干燥、包装工艺制成。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、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准安全性指标按照 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》的规定制定；其中铅严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由西双版纳初源食品有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人：黄天寿。

# 水果干制品

## 1 范围

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

本标准适用于以菠萝、香蕉、芒果、芭蕉、菠萝蜜、桂圆、火龙果、荔枝、木瓜、葡萄、榴莲、无花果、甜角新鲜水果为原料，经挑选、去皮（核）、清洗、整理、分切或不分切、添加或不添加白沙糖、煮（或不煮）、干燥、包装工艺制成的水果干制品。

## 2 规范性引用文件

本标准中所用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

按产品形态的不同为：整果、片状、条状、粒状或其它形状。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 白沙糖：应符合 GB/T 317 的规定；
- 4.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定；
- 4.1.3 荔枝：应符合 GH/T 1185 的规定；
- 4.1.4 菠萝、香蕉、芒果、芭蕉、菠萝蜜、桂圆、火龙果、木瓜、葡萄、榴莲、无花果、甜角新鲜水果应选充分成熟、洁净、无污染、无腐烂变质，并符合相应食品标准和有关规定；
- 4.1.5 其它辅料：应符合相应的食品标准和规定，不得使用非食品原料和辅料。

### 4.2 感观要求

应符合表1的规定。

表 1 感官指标

项 目	要 求	检 验 方 法
组织形态	具有相应产品应有的组织形态	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下目视、鼻嗅、口尝。
气味与滋味	具有该产品应有的滋味和气味，无霉味及其它异味	
色 泽	具有该产品应用的色泽	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

#### 4.3 理化指标

应符合表3的规定:

表3 理化指标

项 目	指 标			检验方法
	菠萝干	香蕉干	其它果干	
水 分 (g/100g) ≤		20.0	18.0	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2 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 微生物指标

致病菌限量应符合GB 29921的规定。

#### 4.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

#### 4.7 农药残留限量

应符合GB 2763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，并按JJF1070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水果干类的规定。

#### 4.10 生产加工的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批

以同一次投料、同一原料、同一工艺的同一包装规格的产品为一批。

#### 5.2 抽样

同一批产品中随机抽取，抽样基数不得少于20kg，抽样数量不低于2kg（不少于12个独立包装）。样品分为两份，一份用于检验，另一份用于备查。

### 5.3 出厂检验

每批产品出厂前，要检验合格方可出厂。出厂检验项目应按有关规定和要求执行。

### 5.4 型式检验

正常情况下，型式检验为每半年一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一的，应进行型式检验：

- a) 原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验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何一项不合格时，可以留样进行复检，以复检结果为准。

## 6 标志、包装、运输、贮存

备案章

日

### 6.1 标志

6.1.1 包装标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

### 6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、干燥，有防潮防晒设施，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发、有异味、易污染的物品混装运输；搬运时应轻放，严禁扔、摔挤；运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

### 6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库内；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品堆放时应离地、离墙，分类堆码整齐，堆码高度及提取方便为宜。

## 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、本单位于2022年11月5日至2022年11月15日在西双版纳农产品协会微信群上进行了标准文本和编写说明备案前公示（不少于5个工作日）广泛征求社会各方意见。



备案单位（盖章）

2022年11月16日

陈阳凡

备案单位主要负责人（签字）

2022年11月16日