

Q/KRY

昆明睿宇食品有限公司企业标准

Q/KRY 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: 53010523 S-2022

备案日期: 2022 年 12 月 07 日

2022 - 12 - 05 发布

2022 - 12 - 07 实施

昆明睿宇食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的水果干制品是以葡萄、苹果、桃、杏、红枣、柿子、蓝莓、猕猴桃、山楂、桂圆、荔枝、无花果等可食用新鲜水果为原料，经选料、清洗、整理、分切(或不分切)、干燥、包装等工艺加工而成。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。

本标准由昆明睿宇食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：王刚。

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、运输和贮存。

本标准适用于以葡萄、苹果、桃、杏、红枣、柿子、蓝莓、猕猴桃、山楂、桂圆、荔枝、无花果等可食用新鲜水果为原料，经选料、清洗、整理、分切(或不分切)、干燥、包装等工艺加工而成的水果干制品。

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 根据产品结构状态不同产品分为：带壳干果和去壳干果。
- 3.2 根据产品形态的不同分为：整果、片状、条状、粒状。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 水果：应符合无霉变、无虫蛀、无污染、应符合相应的食品标准和有关规定。
- 4.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.3 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，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
色 泽	应具有与品名相符的色泽	取适量样品置于洁净的透明容器中，在自然光线下，目视、鼻嗅、口尝。
滋味和气味	具有相应产品特有的香味和气味、无异味	
组织和状态	具有相应品种应有的组织状态	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 理化指标

应符合GB 16325的规定。

全企业
1 S
年

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	≤	0.4	GB 5009.12

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761 的规定。

4.6 农药残留量限量

应符合GB 2763的规定。

4.7 微生物限量

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，并按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 的规定。

4.10 生产加工过程的要求

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的产品为一批。

5.2 抽样

所抽样品须为同一批次保质期内的产品，抽样基数不得少于20kg，抽样数量为2kg(不少于12个独立包装)，分为2份，1份检验，1份备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前应必须由公司的质量检验部门进行检验，经检验合格签发合格证后方可出厂。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

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所有项目，发生下列情况之一时，亦应进行型式检验。

标准备
—
月

- a) 产品原料、配方和生产工艺有较大改变时;
- b) 停产半年以上, 重新恢复生产时;
- 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, 微生物指标如有任一项不合格, 则判定该批产品不合格, 不得复检; 其他指标有任一项不合格, 可用留样进行复检, 以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

- 6.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。
- 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

产品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

运输工具应具有防尘、防雨、防晒设施, 保持清洁卫生, 不得与其它有毒、有害、易污染的物品混装混运; 装运时要轻拿、轻放、轻装、轻卸, 防止重压。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁、卫生、阴凉、通风、干燥、无异味的库房内。产品离地、离墙堆放, 禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。



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、本单位于2022年11月3日至2022年11月13日在今日头条上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于5个工作日），广泛征求社会各方意见。



备案单位（盖章）

王刚

备案单位主要负责人（签字）

2022年11月8日

2022年11月8日