

Q/YYP

原世壹品（昆明）食品有限公司企业标准

Q/YYP 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: 53010293S-2022
备案日期: 2022年07月20日

云南
备案
备案

2022-07-18 发布

2022-07-20 实施

原世壹品（昆明）食品有限公司

发布

前 言

我公司生产的水果干制品是以香蕉干、菠萝蜜干、菠萝干、桂圆、荔枝、葡萄干、柿饼、大枣、杏干、无花果干、梅子干、酸角、苹果、山楂等干制水果为原料，经挑拣、包装等工艺制成的。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，作为本企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照 GB 2762-2017《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 16325-2005《干果食品卫生标准》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》制定，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由原世壹品（昆明）食品有限公司提出，起草并解释。

本标准主要起草人：谢婉莹。

省食品

号: 53

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。

本标准适用于以香蕉干、菠萝蜜干、菠萝干、桂圆、荔枝、葡萄干、柿饼、大枣、杏干、无花果干、梅子干、酸角、苹果、山楂等干制水果为原料，经挑选、包装等工艺制成的水果干制品。

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 香蕉干、菠萝蜜干、菠萝干、桂圆、荔枝、葡萄干、柿饼、大枣、杏干、无花果干、梅子干、酸角、苹果、山楂等干制水果：应无霉变、无虫蛀、无污染、无异味、无腐烂、色泽均匀，并应符合相应的食品标准及有关规定。
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
色 泽	具有该产品应有的色泽	取适量样品置于洁净的烧杯中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
滋味和气味	具有该产品特有的滋味和气味，无异味	
组织形态	具有该产品固有的形态	
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	葡萄干	柿饼	大枣、杏干、 无花果干	梅子干、酸 角、其他果干	
水分, g/100g \leq	25.0	20.0	35.0	30.0	25.0	GB 5009.3
总酸(以柠檬酸计), g/100g \leq	1.5	2.5	6	—	—	GB 12456

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 \leq	0.8	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

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规定的方法检测。

4.9 食品添加剂

4.9.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.9.2 食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

4.10 生产加工过程中的卫生要求

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的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中抽取不少于12个独立包装样品，抽样基数不少于20kg,抽样数量为2kg.样品分成2份，1份检验，1份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前，由公司质量检验部门按本标准进行检验，检验合格并附合格证后产品方可出厂，出厂检验项目应按相关规定执行。

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中的全部项目。有下列情况之一者，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、配方、生产工艺、生产设备发生较大变化，可能影响产品质量时；
- 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，微生物指标若有任一项不合格，则判定该批产品为不合格品，不得复检；其余指标不符合本标准要求时，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 产品销售包装的标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定；
- 6.1.2 包装储运标志应符合 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。允许发展多种型式的包装规格。

6.3 运输

运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易污染的物品混装、混运；运输过程中应防雨、防潮、防晒；装卸时应轻搬、轻放，不得挤压。

6.4 贮存

原料、半成品、成品应分开放置，成品应贮存于阴凉、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、有腐蚀性、易污染的物品混贮；仓库内产品应离墙离地分类堆码整齐。

案章

日

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。

五、本单位在提交新办备案资料前，已将企业标准文本、编制说明对外公示，公示期为 2022 年 7 月 1 日至 2022 年 7 月 12 日。



2022年 7 月 12 日

谢婉莹

备案单位主要负责人（签字）

2022年 7 月 12 日