

Q/YDP

云南滇鹏糖业有限公司企业标准

Q/YDP 0005 S—2023

水果、坚果制品

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53010149 S-2023
备案日期: 2023 年 04 月 17 日

2023-04-17 发布

2023-04-19 实施

云南滇鹏糖业有限公司 发布

前 言

我公司生产的水果、坚果制品是以葡萄干、红枣干片、枸杞干、桂圆干、苹果干、猕猴桃干、杏干、柿子干、蓝莓干、山楂干、荔枝干、无花果干、蔓越莓干、核桃仁干、巴旦木干、碧根果干、开心果干、腰果干、瓜子仁、南瓜仁、花生碎等干制品的其中一种或几种以上为主要原料，添加或不添加冰糖等辅料，经混合、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 16325-2005《干果食品卫生标准》、GB 19300-2014《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》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。

本标准由云南滇鹏糖业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：潘建华。

省食品安

号: 530

期:

水果、坚果制品

1 范围

本标准规定了水果、坚果制品的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以葡萄干、红枣干片、枸杞干、桂圆干、苹果干、猕猴桃干、杏干、柿子干、蓝莓干、山楂干、荔枝干、无花果干、蔓越莓干、核桃仁干、巴旦木干、碧根果干、开心果干、腰果干、瓜子仁、南瓜仁、花生碎等干制品的其中一种或几种以上为主要原料，添加或不添加冰糖等辅料，经混合、包装等工艺加工而成的水果、坚果制品。

2 规范性引用文件

本标准中所引用的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 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 枸杞干：应符合相应的食品标准及有关规定。
- 3.1.2 红枣干：应符合 GB/T 26150 的规定。
- 3.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.4 水果干类：应符合 GB 16325 或有关规定。
- 3.1.5 坚果与籽类食品：应符合 GB 19300 或有关规定。
- 3.1.6 冰糖：应符合 GB/T 35883 的规定。
- 3.1.7 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。

3.2 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	

3.3 理化指标

- 3.3.1 水果干制品理化指标应符合 GB 16325 的规定。

3.3.2 坚果制品理化指标应符合 GB 19300 的规定。

3.4 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 ≤	坚果部分	0.16	GB 5009.12
	水果干部分	0.4	

3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761 的规定。

3.6 农药残留量限量

应符合GB 2763的规定。

3.7 微生物限量

3.7.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.7.2 微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌 ^b , CFU/g ≤	25				GB 4789.15

注：^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。
^b 仅适用于烘炒工艺加工的熟制坚果与籽类食品。

3.8 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。

3.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。

3.10 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 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。

4.2 抽样

同一批产品中随机抽取，抽样基数不少于20kg，抽样数量为2kg(不少于12个独立包装)，样品分成2份，1份检验，1份留样备查。

4.3 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。

4.4 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：

- 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。

4.5 判定规则

检验结果中，若微生物指标有任一项不合格，则判定该批产品不合格，不得复检；其余指标有任一项不合格，可用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

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

5.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 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。

5.3 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。

5.4 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2023年3月13日至2023年3月23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。



2023年3月24日

潘建华

备案单位主要负责人（签字）

2023年3月24日