

Q/GDS

耿马杜氏酸满园食品加工厂企业标准

Q/GDS 0002 S—2023

代替 Q/ GDS 0002 S-2020

腌渍水果

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: 53090044S- 2023

备案日期: 2023年 09月 12日

2023 - 09 - 12 发布

2023 - 09 - 14 实施

耿马杜氏酸满园食品加工厂 发布

前 言

我厂生产的腌渍水果是以水、新鲜酸木瓜、滇橄榄、多依果、李子、梨为主要原料，添加或不添加白砂糖、食用盐等辅料，经清洗、切片或不切片、腌渍、包装等工艺加工制成。根据相关法律法规制定本标准，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》的规定制定。其中，铅指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替Q/GDS 0002 S-2020《腌渍水果》。

本标准由耿马杜氏酸满园食品加工厂提出、起草和解释。

本标准主要起草人：杜有谊。

腌渍水果

1 范围

本标准规定了腌渍水果的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以水、新鲜酸木瓜、滇橄榄、多依果、李子、梨为主要原料，添加或不添加白砂糖、食用盐等辅料，经清洗、切片或不切片、腌渍、包装等工艺加工制成的腌渍水果。

2 规范性引用文件

本标准所引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

根据使用的水果原料不同分为：腌渍酸木瓜、腌渍滇橄榄、腌渍多依果、腌渍李子、腌渍梨。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 酸木瓜、滇橄榄、多依果、李子、梨：应新鲜、表面光滑无破损、无病无虫、无霉变腐烂，并符合相应的食品标准及有关规定。

4.1.2 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。

4.1.3 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

4.1.4 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.5 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得添加非食品原料和辅料。

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
形 态	外表光滑鲜亮，饱满完整，果肉细腻，无零散果柄。	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。
色 泽	色泽均匀，具有相应品种应有的正常色泽。	
滋味和气味	具有相应品种特有的滋味和气味，酸甜可口无异味。	
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
固形物, g/100g	≥ 60.0	GB/T 10786
食用盐, g/100g	≤ 8.0	GB 5009.42
总酸 (以柠檬酸计), g/100g	≤ 10.0	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	≤ 0.4	GB 5009.12

4.5 致病菌限量

应符合GB 29921中即食果蔬制品 (含酱腌菜类) 的规定。

4.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761中其他水果制品的规定。

4.7 农药残留限量

应符合GB 2763中蔬菜 (其他类) 的规定。

4.8 微生物限量

应符合表4的规定。

表4 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ³	GB 4789.3平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.4
致泻大肠埃希氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.6

^a样品的采样及处理按GB 4789.1执行; 致病菌若非指定, 均以/25g表示。

4.9 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理方法》的规定, 按JJF 1070规定的方法测定。

4.10 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760中腌渍酱菜或发酵蔬菜制品的规定。

4.11 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

以同一品种原料、同一批投料、同一班次生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

在同一批产品中随机抽样，抽样基数不得少于200袋（总量不低于30kg），抽样数量不少于20袋（总量不低于3kg）。样品分为两份，一份检验，一份留样。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前，须经本厂质量检验部门进行出厂检验，检验合格并附合格证的产品方可出厂。出厂检验项目按国家相关规定执行。

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规定的全部项目。当有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大的变化时；
- 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时，则判定该批次为不合格产品；其余指标有不合格项时，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 产品销售的包装标签标识应符合 GB 7718 和 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

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，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输；搬运时应轻拿轻放，严禁扔、摔、挤压，避免强烈震荡；运输中应防止暴晒、雨淋以及受潮。

6.4 贮存

草案
日

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、无污染并具有防潮、防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的仓库内，不得露天堆放，不得与有毒、有害物品混贮。堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。

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 2023 年9 月1 日至 2023 年 9 月6 日在 微信公众号 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。

耿马县民康产业园食品加工厂

备案单位（盖章）

2023年9月6日

杜有波

备案单位主要负责人（签字）

2023年9月6日