

Q/YSY

云南晟羿生物科技有限公司企业标准

Q/YSY 0002 S—2023

水果干制品

云南省食品
备案号: 53
备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53250051S-2023
备案日期: 2023年10月13日

2023-10-13 发布

2023-10-20 实施

云南晟羿生物科技有限公司 发布

前 言

我公司生产的水果干制品是以葡萄、桑葚、桃、杏、红枣、柿子、蓝莓、猕猴桃、桂圆、荔枝、无花果、榴莲、菠萝蜜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。根据相关法律法规制定本标准，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》和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。

本标准由云南晟羿生物科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：赵英。

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、桑葚、桃、杏、红枣、柿子、蓝莓、猕猴桃、桂圆、荔枝、无花果、榴莲、菠萝蜜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

本标准中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

- 3.1 根据使用原料的不同分为：葡萄干、桑葚干、桃干、杏干、红枣干、柿子干、蓝莓干、猕猴桃干、桂圆干、荔枝干、无花果干、榴莲干、菠萝蜜干。
- 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 葡萄、桑葚、桃、杏、红枣、柿子、蓝莓、猕猴桃、桂圆、荔枝、无花果、榴莲、菠萝蜜：应无霉变、无虫蛀、无污染、并符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.2 生产加工用水：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	具有相应产品特有的色泽。	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

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g ≤	35.0	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 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

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份用于检验, 1份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前须经本公司质量检验部门检验合格，并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

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目，有下列情况之一时，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，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，若微生物指标有任一项不合格，则判定该批次产品为不合格产品，不得复检；其余指标有不合格时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

主备案章

1 日

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 和 GB 28050 的规定。
- 6.1.2 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食品安全标准和有关规定。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2023年9月26日至2023年10月9日在企业微信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）

2023年10月10日

赵英

备案单位主要负责人（签字）

2023年10月10日