

Q/KDD

昆明冬冬食品有限公司企业标准

Q/KDD 0005 S—2024

坚果、水果干制品

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010083 S- 2024

备案日期: 2024 年 02 月 01 日

2024-02-01 发布

2024-02-03 实施

昆明冬冬食品有限公司

发布

前 言

我公司生产的坚果、水果干制品是以水果干制品（葡萄干、苹果干、桃干、杏干、红枣片、柿饼、柿坠、香蕉干、猕猴桃干、地瓜干、红薯干、山楂干、桂圆干、荔枝干、无花果干等）、蜜饯（蔓越莓干、蓝莓干等）、坚果（核桃仁、杏仁、腰果仁、榛子仁、巴旦木仁、开心果仁、松子仁、碧根果仁、夏威夷果仁、花生、板栗、瓜子仁、葵花籽仁等）为原料，经原料验收、挑选、称量、混合（或不混合）、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、贸易及仲裁的依据。

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 19300-2014《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》、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。

本标准由昆明冬冬食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：李红丽、王晓华、周水清。

省食品安

号: 530

期:

坚果、水果干制品

1 范围

本标准规定了坚果、水果干制品的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以水果干制品（葡萄干、苹果干、桃干、杏干、红枣片、柿饼、柿坠、香蕉干、猕猴桃干、地瓜干、红薯干、山楂干、桂圆干、荔枝干、无花果干等）、蜜饯（蔓越莓干、蓝莓干等）、坚果（核桃仁、杏仁、腰果仁、榛子仁、巴旦木仁、开心果仁、松子仁、碧根果仁、夏威夷果仁、花生、板栗、瓜子仁、葵花籽仁等）为原料，经原料验收、挑选、称量、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的坚果、水果干制品。

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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

3 产品分类

3.1 根据使用原料的不同分为：葡萄干、苹果干、桃干、杏干、红枣、柿饼、柿坠、香蕉干、猕猴桃干、地瓜干、红薯干、山楂干、桂圆干、荔枝干、无花果干等。

3.2 根据产品包装内容物不同分为：水果干、混合坚果水果干蜜饯干。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 水果干（葡萄干、苹果干、桃干、杏干、红枣片、柿饼、柿坠、香蕉干、猕猴桃干、地瓜干、红薯干、山楂干、桂圆干、荔枝干、无花果干等）：应新鲜、无霉变、无腐烂、无虫蛀、无污染、无异味，并符合相应的食品标准及有关规定。

4.1.2 坚果（核桃仁、杏仁、腰果仁、榛子仁、巴旦木仁、开心果仁、松子仁、碧根果仁、夏威夷果仁、花生、板栗、瓜子仁、葵花籽仁等）：应符合 GB 19300 的规定。

4.1.3 蜜饯（蔓越莓干、蓝莓干等）：应符合 GB/T 10782 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	具有相应品种应有的色泽。	将样品置于洁净的白瓷盘中，于自然光线明亮处，目视、鼻嗅、口尝。
滋味、气味	具有相应品种特有的滋味和气味，无异味。	
组织形态	具有相应品种应有的形态。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

4.3 理化指标

4.3.1 水果干制品理化指标应符合 GB 16325 的规定。

4.3.2 坚果制品理化指标应符合 GB 19300 的规定。

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（限水果干类）	GB 5009.12
	0.16（限坚果与籽类食品）	
注：混合坚果、水果干制品污染物限量检验时坚果部分和水果干部分分开测定。		

4.5 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.6 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

4.7 微生物限量

4.7.1 坚果及籽类食品微生物限量应符合 GB 19300 的规定。

4.7.2 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规定的方法检验。

4.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。

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

以同一批投料、同一工艺、生产的同一类型、同一包装规格的产品为一批。

5.2 抽样

在同一批产品中随机抽样，抽样基数不少于20kg，抽样数量为2kg（不少于12个独立包装），分为两份，一份检验，一份备查。

5.3 出厂检验

每批产品必须由我公司的质检部门进行出厂检验，检验合格并附合格证后方可出厂，出厂检验项目按照有关规定和要求执行。

5.4 型式检验

正常生产情况下，型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品投入批量生产时；
- b) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 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，则判定该批产品为不合格品，不得复检；其余指标有不合格项时，允许从该批产品中加倍抽样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装的标签标识应符合 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

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

运输工具应具有防雨、防晒设施，保持清洁卫生、干燥；不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装混运，装运时应轻拿、轻放、轻装、轻卸，防止重压。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、干燥、有防尘、防蝇、防鼠设施的仓库内，不得与有毒、有害物品混贮；堆放时应离地、离墙20cm以上，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12月12至2024年1月11日在企业标准信息公共服务平台(<https://tbxi.qyhz.org.cn/decLogin>)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。

昆明冬冬食品有限公司

备案单位（盖章）



2024 年 1 月 11 日



备案单位主要负责人（签字）

2024 年 1 月 11 日