

Q/DWY

云南滇王驿农业科技开发有限公司企业标准

Q/DWY 0008 S—2024

水果干制品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5323 001 S-2024
备案日期: 2024 年 1 月 3 日

云南省食品
备案号: 5
备案日期:

2024-01-03 发布

2024-01-06 实施

云南滇王驿农业科技开发有限公司

发布

前 言

我公司生产的水果干制品是以新鲜水果为原料，经选料、清洗、整理、护色（或不护色）、干燥（脱水）、后处理（或不后处理）、包装的工艺制成。根据相关法律、法规的规定，制定本标准，作为组织生产、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 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、GB 16325-2005《干果食品卫生标准》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。

本标准由云南滇王驿农业科技开发有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：赵永健。

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。

本标准适用以新鲜水果为原料，经选料、清洗、整理、护色（或不护色）、干燥（脱水）、后处理（或不后处理）、包装的工艺制成的水果干制品。

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（包括所有修改单）适用于本文件。

3 产品分类

3.1 按产品加工状态不同分为：带壳干果和去壳干果。

3.2 根据产品的形态不同分为：整果、块状、片状、条纹、粒状、粉状。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 水果：应选用成熟、无污垢、无腐烂、无异味、无病虫害的鲜果，并符合相应的食品安全标准及相关规定。

4.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的相关规定。

4.1.3 其他原辅料：应符合相应食品安全标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表 1 的要求。

安全企业标准

323 S-

年 月

表1 感官要求

项 目	要 求		检验方法
	带壳果干	带壳果干	
外 观	外壳完整、无破损、无蛀虫、无霉变	无虫蛀、无霉变	取适量样品置于洁净的白色搪瓷盘中，在自然光线下目视鼻嗅、口尝
色 泽	具有本品种应有的色泽		
气味与滋味	具有本品种应有的滋味和气味，无异味		
组织形态	呈整果或块状、片状、条状、粒状、粉状		
杂 质	无肉眼可见外来杂质		

4.3 理化指标

应符合表 2 的要求。

表2 理化指标

项 目	指 标						检验方法
	桂圆	荔枝	葡萄干	杏干	无花果干	其它果干	
果肉含水率，g/100g ≤	25	25	20	30	30	25	GB 5009.3
总酸(以柠檬酸计)，g/100g ≤	1.5	1.5	2.5	2.5	1.5	2.5	GB 12456
展青霉素 [*] ，μg/kg ≤	50						GB 5009.185
注： [*] 仅适用于苹果，山楂制品。							

4.4 污染物指标

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的要求。

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
注：80%脱水率折算，折算值=实测值×（1-80%）。		

4.5 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.6 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.7 微生物限量

4.7.1 微生物限量应符合 GB 16325 的规定。

4.7.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.9 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。

4.10 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

以同一品种的配料、同一批投料、同一工艺生产的同一包装规格的产品为一批。

5.2 抽样

从每一批次产品中随机抽取，不少于 12 个独立包装样品，样品总量不少于 2 kg，分为 2 份，1 份作为检验，1 份作为备样。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前，经检验合格后方可出厂销售。出厂检验项目按有关规定要求执行。

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、工艺生产设备发生较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 长期停产，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

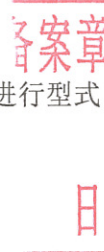
检验结果中，微生物指标有任意一项不合格时，则判定该批产品不合格，其余指标不符合本标准要求，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 销售包装的食品标签标识应符合 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

包装材料和容器应稳定、无害无毒、不受污染符合相关食品安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的仓库内。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、混防。

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11月15日至2023年11月21日在企业标准信息公共服务平台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）

赵永健

备案单位主要负责人（签字）

2023年11月日

2023年11月日