

Q/YFC

云南沅昌食品有限公司企业标准

Q/YFC 0001 S—2024

水果干制品

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: 53010063 S-2024

备案日期: 2024 年 01 月 22 日

2024-01-22 发布

2024-01-24 实施

云南沅昌食品有限公司

发布

前 言

我公司生产的水果干制品是以香蕉干、菠萝蜜干、菠萝干、桂圆、荔枝、葡萄干、柿饼、大枣、杏干、无花果干、梅子干、酸角、苹果、山楂等干制水果为原料，经挑拣、包装等工艺制成的。根据相关法律法规制定本标准，作为本企业组织生产、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 16325-2005《干果食品卫生标准》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》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。

本标准由云南沅昌食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：唐军。

食品安

号: 5301

明:

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、贮存。
本标准适用于以香蕉干、菠萝蜜干、菠萝干、桂圆、荔枝、葡萄干、柿饼、大枣、杏干、无花果干、梅子干、酸角、苹果、山楂等干制水果为原料，经挑拣、包装等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 产品分类

- 3.1 根据产品加工状态不同分为：带壳干果、去壳干果。
- 3.2 根据产品形状不同分为：整果、片状、条状、粒状。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 香蕉干、菠萝蜜干、菠萝干、桂圆、荔枝、葡萄干、柿饼、大枣、杏干、无花果干、梅子干、酸角、苹果、山楂等干制水果：应无霉变、无虫蛀、无污染、无异味、无腐烂、色泽均匀，并应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	具有该产品应有的色泽。	取适量样品置于洁净的烧杯中,在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
滋味和气味	具有该产品特有的滋味和气味,无异味。	
组织形态	具有该产品固有的形态。	
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
	桂圆、荔枝	葡萄干	柿饼	大枣、杏干、 无花果干	梅子干、酸 角、其他果干	
水分, g/100g ≤	25.0	20.0	35.0	30.0	25.0	GB 5009.3
总酸 (以柠檬酸计), g/100g ≤	1.5	2.5	6	—	—	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 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761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规定的方法检测。

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

从同一批次产品中抽取不少于12个独立包装样品，抽样基数不少于20kg，抽样数量为2kg。样品分成2份，1份检验，1份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前，由公司质量检验部门按本标准进行出厂检验，检验合格并附合格证后产品方可出厂，出厂检验项目应按相关规定执行。

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中的全部项目。有下列情况之一者，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、配方、生产工艺、生产设备发生较大变化，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，微生物指标若有任一项不合格，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，可用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

- 6.1.1 产品包装的标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。
- 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、干燥，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易污染的物品混装、混运；运输过程中应防雨、防潮、防晒；装卸时应轻搬、轻放，不得挤压。

6.4 贮存

原料、半成品、成品应分开放置，成品应贮存于阴凉、通风、干燥的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施；不得与有毒、有害、有腐蚀性、易污染的物品混贮；仓库内产品应离墙离地分类堆码整齐。

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 日至 2023 年 12 月 20 日在 企业标准信息公共服务平台 上进行了标准文本和编写说明备案前公示（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 12月22 日



唐军

备案单位主要负责人（签字）

2023年 12月22 日