

Q/YZH

云南醉好食品有限公司企业标准

Q/YZH 0003 S—2024

水果制品

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010108 S- 2024

备案日期: 2024 年 02 月 21 日

2024 - 02 - 21 发布

2024 - 02 - 23 实施

云南醉好食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的水果制品是以酸角、甜角、芒果、红枣、苹果、香蕉、葡萄、桂圆、荔枝、无花果、草莓、猕猴桃、榴莲、黄桃、柿子、蓝莓、百香果、龙眼等中的一种或几种为主要原料，添加或不添加香芋、黄瓜、胡萝卜、紫薯、红薯、秋葵、香菇、山药、食品添加剂等辅料，经选料、清洗、整理、分切（或不分切）、干燥（或油炸）、混合（或不混合）、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、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 17401-2014《食品安全国家标准 膨化食品》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。

本标准由云南醉好食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：赵庆松、张小玉、倪剑辉。

食品安

号: 53

期:

水果制品

1 范围

本标准规定了水果制品的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。
本标准适用于以酸角、甜角、芒果、红枣、苹果、香蕉、葡萄、桂圆、荔枝、无花果、草莓、猕猴桃、榴莲、黄桃、柿子、蓝莓、百香果、龙眼等中的一种或几种为主要原料，添加或不添加香芋、黄瓜、胡萝卜、紫薯、红薯、秋葵、香菇、山药、食品添加剂等辅料，经选料、清洗、整理、分切（或不分切）、干燥（或油炸）、混合（或不混合）、包装等工艺加工而成的水果制品。

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 根据加工工艺的不同分为：非油炸型、油炸型。
3.2 根据产品原料的不同分为：单一型、混合型。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 水果、蔬菜：应选用新鲜、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 食用油：应符合 GB 2716 的规定。
4.1.3 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
4.1.4 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	具有相应产品应有的正常色泽。	打开包装，把试样倒入洁净的白瓷盘中，置于自然光线明亮处，目视、鼻嗅、口尝（熟制后）。
组织形态	具有相应产品应有的组织形态。	
滋味气味	具有相应产品应有的滋味和气味，无异味。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

4.3 理化指标

油炸类产品理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g $\leq$	7	GB 5009.3
过氧化值(以脂肪计), g/100g $\leq$	0.25	GB 5009.227
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g $\leq$	5	GB 5009.229

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 $\leq$	0.16 (油炸水果制品) 0.4 (干制水果制品)	GB 5009.12

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.6 微生物限量

4.6.1 油炸型产品微生物限量应符合GB 17401的规定。

4.6.2 致病菌限量应符合GB 29921的规定。

4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定, 按JJF 1070规定的方法检验。

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的有关规定。

4.9 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

同一品种的原料、同一次投料、同一生产线生产的同一品种规格的产品为一组批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取, 抽样基数不得少于20kg, 抽样数量为2kg (不少于12个独立包装), 样品分成2份, 1份检验, 1份备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经我公司质检部门检验合格，并附合格证后方可出厂，出厂检验项目按相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

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

- a) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上，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，则判定该批产品为不合格品，不得复检；其余指标有任一项不合格时，允许用留样对不合格项进行复检，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，不得与有毒、有害、易污染、有腐蚀性物品混装、混运。运输时应避免暴晒、雨淋、受潮。搬运中必须轻拿轻放，防止挤压。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、通风干燥、有防潮防晒设施的场所，产品严禁与有毒、有害有腐蚀性、易挥发有异味、易污染的物品混贮，混装运输，产品堆放时应离地、离墙、分类整齐堆放，堆放高度以提取方便为宜。

案章

日

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2024年1月12日至2024年1月19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。



赵庆松

备案单位主要负责人（签字）

2024年 1月 18日