

# Q/XHS

## 西双版纳泓松商贸有限公司企业标准

Q/XHS 0002 S—2024

代替 Q/XHS 0002 S-2022

### 水果干制品

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53280063 S-2024

备案日期: 2024年6月28日

云南省食品安

备案号: 5328

备案日期:

2024-06-28 发布

2024-07-05 实施

西双版纳泓松商贸有限公司 发布

## 前 言

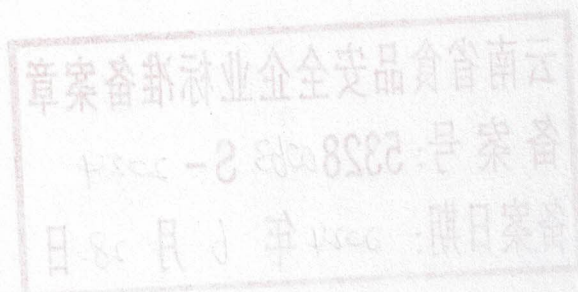
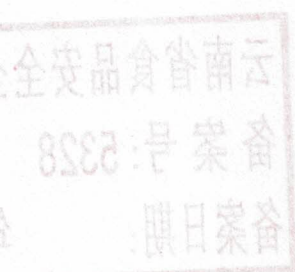
我公司生产的水果干制品是以新鲜水果（菠萝、香蕉、芒果、芭蕉、菠萝蜜、桂圆、火龙果、荔枝、木瓜、葡萄、榴莲、无花果、草莓、椰子）等为主要原料，经挑选、清洗、整理、分切（或不分切）、煮（或不煮）、干燥、包装工艺制成。根据国家相关法律法规的规定，特制定本标准，作为本企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准安全性指标按照 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药残留最大限量》、GB 16325-2005《干果食品卫生标准》的规定制定，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。

本标准代替 Q/XHS 0002 S-2022《水果干制品》。

本标准由西双版纳泓松商贸有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：匡剑文。



# 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、包装、标志、运输、贮存。  
本标准适用于以新鲜水果（菠萝、香蕉、芒果、芭蕉、菠萝蜜、桂圆、火龙果、荔枝、木瓜、葡萄、榴莲、无花果、草莓、椰子）等为主要原料，经挑选、清洗、整理、分切（或不分切）、煮（或不煮）、干燥、包装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（包括所有的修改单）适用于本文件。

## 3 产品分类

按产品的形态不同分为：整果、片状、条状、粒状或其它形状。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

4.1.1 菠萝、香蕉、芒果、芭蕉、菠萝蜜、桂圆、火龙果、荔枝、木瓜、葡萄、榴莲、无花果、草莓、椰子等新鲜水果应选用充分成熟、洁净、无污染、无腐烂的鲜果，并符合相应食品安全标准 and 有关规定；

4.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 其他辅料：应符合相应的食品安全标准 and 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的规定和要求

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              | 打开包装，将内容物倒在洁净的白瓷盘中，目视，鼻嗅，品尝滋味。 |
| 组织形态  | 具有该产品应有的组织形态            |                                |
| 滋味与气味 | 具有该产品应有的香气和滋味，无霉味和其他异味。 |                                |
| 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  | 葡萄  | 水果脆片 | 其他水果 |           |
| 水分 g/100g ≤       | 25  | 20  | 5    | 35   | GB5009.3  |
| 总酸（以柠檬酸计）g/100g ≤ | 1.5 | 2.5 | 5    | 6    | GB/T12456 |

4.4 污染物限量

应符合GB2762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

| 项 目               | 要 求 | 检验方法      |
|-------------------|-----|-----------|
| 铅（以 Pb 记），mg/kg ≤ | 0.4 | GB5009.12 |

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.6 微生物限量

致病菌限量应符合GB29921的规定。

4.7 农药残留限量

应符合GB 2763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，按JJF1070规定的方法检验。

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

同一批产品中随机抽取，抽样基数不得少于20kg袋，抽取样品数量为2kg袋（不少于12个独立包装）。样品分成两份，一份用于检验，领一份备查。

### 5.3 出厂检验

每批产品出厂前，须经检验合格方能出厂，出厂检验项目按相关规定和要求执行。

### 5.4 型式检验

形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、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验与上次形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 判断规则

微生物指标不合格时，则判定该批产品不合格，不得复检。其他指标不合格时，允许在同批产品中加倍抽样进行复检，以复检结果为准。

## 6 标志、包装、运输及贮存

### 6.1 标志

6.1.1 包装标签标识应符合 GB 7718 的规定；

6.1.2 产品外包装储运图示标志应符合 GB/ 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、卫生、干燥，有防潮防晒设施，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发、有异味、易污染的物品混装运输，搬运时应轻拿轻放，严禁扔、摔、挤压，运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

### 6.4 贮存

产品贮存于清洁卫生、阴凉、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库房内，禁止与有毒、有害、有异味、易污染的物品混贮。产品应离地离墙堆放，分类堆码整齐，堆码高度以不损害产品和方便摆放和提取为宜。

案章

日

## 备案单位承诺书

本食品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》。

西双版纳泓松商贸有限责任公司

备案单位（盖章）

2024年06月27日

匡文剑

备案单位主要负责人（签字）

匡文剑

2024年06月27日