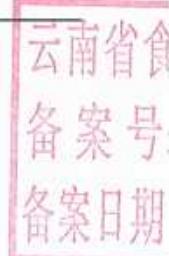


Q/YYS

云南易门益生绿色食品有限责任公司企业标准

Q/YYS 0014 S—2024



水果干制品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53040037S-2024
备案日期: 2024年08月28日

2024-08-28 发布

2024-08-30 实施

云南易门益生绿色食品有限责任公司 发布

前 言

我公司生产的水果干制品是以大枣、桂圆、枸杞、万寿果、山楂、罗汉果、葡萄、柠檬等水果干为主要原料，经分选、整理、复烘（或不复烘）、包装等工艺制成。根据相关法律法规制定本企业标准，作为企业组织生产、检验、贸易、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 食品中农药最大残留限量》、GB 16325-2005《干果食品卫生标准》制定，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南易门益生绿色食品有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：马正方、何琼萍、何秉昌、黄俊翔、骆春、罗琼丽。

备案章

日

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。

本标准适用于以大枣、桂圆、枸杞、万寿果、山楂、罗汉果、葡萄、柠檬等水果干为主要原料，经分选、整理、烘（或不复烘）、包装等工艺制成的水果干制品。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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

按照产品加工工艺不同分为：

- 3.1 加热干燥类：经机械加热烘烤制成的产品。
- 3.2 自然晾晒干燥类：经自然晾晒干燥的产品。
- 3.3 真空冷冻干燥类：采用真空冷冻干燥技术加工而成的产品。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 水果干：应选用自然晾干、热风干燥或真空冷冻干燥制成，无病虫害，无霉变，无严重畸形，并符合相应的食品标准和有关规定。

4.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检测方法
色 泽	具有各品种水果干制品应有的正常色泽	取一袋产品除去包装，取适量样品倒在白瓷盘中，在自然光线下，根据检验人员的正常视觉、味觉、嗅觉，观察形态、色泽、有无外来可见杂质，嗅其气味，尝其滋味。
滋 滋味和气味	具有各品种水果干制品应有的正常气味和滋味	
形 态	大小、厚薄应基本一致	
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	检测方法
水分, g/100g ≤	25.0	GB 5009.3
总酸, g/100g ≤	2.5	GB 12456

4.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定，严于食品安全标准的指标应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项目	指标	检测方法
铅(以Pb计), mg/kg ≤	0.4	GB 5009.12

4.5 微生物限量

致病菌限量应符合GB 29921的规定。

4.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.7 净含量

应符合国家市场监督管理总局令第70号《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。

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760水果干制品的规定。

4.9 食品加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 批组

以同一批投料、同一生产工艺的同一规格的产品为一批。

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2000g，分为两份，一份检验，一份备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经公司检验部门进行检验，检验合格并签发质量合格证后方可出厂，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，检验项目为本标准技术要求规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、生产工艺、生产设备有较大改变时；
- 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时，判该批产品为不合格品；其余指标若有任一项不合格时，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 预包装食品标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，并按相关规定和要求执行。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全国家标准和有关规定，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。不得与有毒、有害、易污染的物品混运。装运时要轻拿、轻放、轻装、轻卸，防止重压。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、阴凉通风、干燥、并有防尘、防蝇、防鼠设施的食品仓库内，产品距离地、离墙20cm以上，不得与有毒、有害、易污染的物品同库存放。

备案章

日

云南省食
备案号:
备案日期:

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《中华人民共和国食品安全法》。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《中华人民共和国食品安全法》。

云南易门益生绿色食品有限责任公司

何珍华

备案单位（盖章）



备案单位主要负责人（签字）

2024年08月27日

2024年08月27日