

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》。



2024 年 12 月 13 日

备案单位主要负责人（签字）

姚小贵

2024 年 12 月 13 日

Q/FYR

富源县盈瑞农业有限公司企业标准

Q/FYR 0003S—2024

水果干制品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030076S-2024
备案日期: 2024年 12月 26日

云南省
备案号
备案日期

2024-12-26 发布

2024-12-27 实施

富源县盈瑞农业有限公司 发布

前 言

我公司生产的水果干制品是以新鲜水果为主要原料，经选料、清洗、整理、分切（或不分切）、干燥、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 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、GB/T 23787-2009《非油炸水果、蔬菜脆片》的规定制定，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。

本标准由富源县盈瑞农业有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人：潘庭宏。

食品安全
: 5303

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。

本标准适用于以新鲜水果为主要原料，经选料、清洗、整理、分切（或不分切）、干燥、包装等工艺加工而成的水果干制品。

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

按产品的形态不同分为：整果、片状、条状、粒装或其他形状。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 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和有关规定；

4.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定；

4.1.3 其他辅料：符合相应的食品标注和有关规定，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	取适量样品置于洁净的透明容器中，在自然光线下，目视、鼻嗅、口尝。
组织形态	具有该产品应有的组织形态	
滋味和气味	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

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	≤ 25.0	GB 5009.3

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	要 求	检验方法
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.6 农药残留限量

应符合GB 2763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规定的方法测定。

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、同一批次投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

同一批次产品的抽样基数不少于20kg, 随机抽取样品数量不少于2kg, 样品分成2份, 1份检验, 1份留样备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前, 应由生产公司的质量监督部门进行出厂检验, 检验合格并签发检验合格证后方可出厂, 出厂检验项目应按照国家有关规定和要求执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，其项目为本标准技术要求规定的全部项目。有下列情况之一者，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- 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，则判定该批次产品为不合格产品，不得复检；其余项目指标有不合格时，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 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。包装应封口严密和牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染；不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发和有异味的物品混装混运。搬运时应轻拿轻放，不得扔摔、撞击、挤压。运输时不得曝晒、雨淋、受潮。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内，严禁日晒、雨淋、烟火。堆放时离地、离墙。严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易挥发、易污染的物品混贮、混放。

印章

日