

# Q/QPS

## 澄江市鹏盛达绿色食品有限公司企业标准

Q/QPS 0001 S—2024

云南省  
备案号  
备案日期

### 水果干制品

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53040054S-2024  
备案日期: 2024年12月13日

2024-12-13 发布

2024-12-15 实施

澄江市鹏盛达绿色食品有限公司 发布

## 前 言

我公司生产的水果干制品是以葡萄、苹果、桃、杏、红枣、柿子、蓝莓、猕猴桃、山楂、桂圆、荔枝、无花果、果粉等可食用新鲜水果为原料，经选料、清洗、整理、分切(或不分切)、粉碎(或不粉碎)、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、贸易和仲裁的依据。

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》和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，其中铅指标的限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由澄江市鹏盛达绿色食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人:李鹏超。

章

日

# 水果干制品

## 1 范围

本标准规定了水果干制品技术要求、检验规则、标志、包装、运输或贮存。

本标准适用于以葡萄、苹果、桃、杏、红枣、柿子、蓝莓、猕猴桃、山楂、桂圆、荔枝、无花果、果粉等可食用新鲜水果为原料，经选料、清洗、整理、分切(或不分切)、粉碎(或不粉碎)、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 按产品结构状态不同产品分为：带壳干果和去壳干果。  
3.2 根据产品形态的不同分为：整果、片状、条状、粒状、粉状。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要

- 4.1.1 水果(葡萄、苹果、桃、杏、红枣、柿子、蓝莓、猕猴桃、山楂、桂圆、荔枝、无花果、果粉)等：应符合无霉变、无虫蛀、无污染，并符合相应的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 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，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。

表1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
色 泽	具有该品种应有的正常色泽。	将适量样品置于清洁的白瓷盘中，在自然光线下，目视、鼻嗅，冲泡后目视、鼻嗅、口尝。
组织形态	具有该品种应有的形态。	
气味、滋味	具有该品种应有的气味和滋味，无异味。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

### 4.3 理化指标

安全企业  
304  
年

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	≤ 35.0(混合型水果干制品、柿子干) 25.0(单一型水果干制品)	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的要求。

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 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

4.7.1 微生物限量应符合 GB 16325 的规定

4.7.2 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

同一批原料、同一批投料，同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

#### 5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不少于20kg，随机抽取12个独立包装(总重量不低于2 kg)，分成两份，一份用于检验，一份用于备查。

### 5.3 出厂检验

每批产品须经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) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年后重新恢复生产时；
- c) 出厂检验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；其余指标若有任一项不合格时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

6.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718、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 规定。

### 6.2 包装

包装材料和容器应符合相关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。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或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。运输过程中不得曝晒、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。



## 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》。

澄江市蔚盛达绿色食品有限公司

备案单位（盖章）

2024年11月30日

李鹏超

备案单位主要负责人（签字）

2024年11月30日