

Q/LHC

丽江花萃芳香科技产业有限公司企业标准

Q/LHC 0003 S—2024

水果干制品

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53070024S-2024  
备案日期: 2024年12月24日

云南省食品  
备案号:  
备案日期:

2024-12-24 发布

2024-12-30 实施

丽江花萃芳香科技产业有限公司

发布

## 前　　言

我公司生产的水果干制品是以可食用新鲜水果或水果干为原料，添加或不添加食品添加剂等辅料，经原料验收、挑选、清洗（或不清洗）、分切（或不分切）、干燥（或不干燥）、粉碎（或不粉碎）、混合（或不混合）、拼配（或不拼配）、灭菌、定量包装等工艺制成。根据相关法律法规，特制定本标准，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 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品污染物质限量》、GB 2763-2021《食品安全标准 食品中农药最大残留限量》制定，其中铅指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由丽江花萃芳香科技产业有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人：王金翠、石晓平

安全企  
07  
年

# 水果干制品

## 1 范围

本标准制定了可食用水果干制品的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以可食用新鲜水果或水果干为原料，添加或不添加食品添加剂等辅料，经原料验收、挑选、清洗（或不清洗）、分切（或不分切）、干燥（或不干燥）、粉碎（或不粉碎）、混合（或不混合）、拼配（或不拼配）、灭菌、定量包装等工艺制成的水果干制品。

## 2 规范性引用文件

本标准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 要求

### 3.1 原辅料及要求

3.1.1 原料：无腐烂、无霉变、无虫蛀、无异味，应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 其他原辅料：应符合相应的食品安全国家标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

### 3.2 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	具有该水果品种加工后应有的正常色泽	
滋味及口感	具有该水果加工后应有的香气和滋味、无异味	
组织形态	颗粒状、片状、粉状等形状，无霉变、无结块	
杂质	无肉眼可见外来杂质	取适量样品置入无色透明容器中，在自然光线下肉眼观察其色泽、组织状态、杂质，并嗅其气味，品尝。

### 3.3 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
水分/(g/100g)	≤ 30	GB 5009.3
总酸°/(g/100g)	≤ 应符合GB 16325的规定	GB 12456-2021

<sup>a</sup>仅适用于以桂圆、荔枝、葡萄、柿子为原料制成的水果干制品

### 3.4 食品中真菌毒素限量

应符合表3的规定

表3 真菌毒素限量

项目	指标	检验方法
展青霉素, $\mu\text{g}/\text{kg}$	≤ 50	GB 5009.185

注: 仅限于含苹果、山楂制品

### 3.5 污染物限量

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4的要求。

表4 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅(以pb计), mg/kg	≤ 0.40	GB 5009.12

### 3.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

### 3.7 微生物指标

应符合表5的规定

表5 微生物指标

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10

注: n为同一批次产品应采集的样品件数; c为最大可允许超出m值的样品数; m为指标可接受水平的限量值; M为指标的最高安全限量值。

<sup>a</sup>样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

### 3.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求, 按JJF 1070 规定的方法进行检验。

### 3.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

### 3.10 食品生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 4 检验规则

#### 4.1 组批

同一批投料、同一工艺生产的同一包装规格的产品为一批。

#### 4.2 抽样

从同一批次同一产品中，抽样基数不得低于20kg(以净含量计)，随机抽取600g样品，样品分为2份，一份检验，一份复检备用。

#### 4.3 出厂检验

产品出厂前，须本公司质量部门(或委托具有检验资质第三方检验机构)按本标准检验合格方可出厂。出厂检验项目按照相关规定执行。

#### 4.4 型式检验

型式检验一般情况下每年至少检验一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大改变时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与型式检验结果较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

#### 4.5 判定规则

检验结果中微生物指标有任何一项不合格时，判定该批次产品不合格，其余项目不合格时，可从同批产品中加倍抽样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

### 5 标志、标签、包装、运输、贮存

#### 5.1 标志、标签

5.1.1 产品标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

#### 5.2 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。

#### 5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中防挤压、防雨、防潮、防晒。运输严禁与有毒、有害、有异味、易腐蚀、易污染的货物混装混运。

#### 5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，成品应贮存于清洁、卫生、通风、干燥、有防蝇、防鼠设施的仓库内，产品应离地、离墙堆放，禁止与有毒、有害物品、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。

## 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《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》。

丽江花萃芳香科技产业有限公司

备案单位（盖章）

2024年12月24日



石晓宇

2024年12月24日