

Q/YDG

昆明大观达利食品有限公司企业标准

Q/YDG 0003 S—2024

水果干制品

云南省
备案
备案日期

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53010521 S-2024
备案日期: 2024 年 12 月 10 日

2024-12-10 发布

2024-12-12 实施

昆明大观达利食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的水果干制品是以红枣为主要原料，添加或不添加核桃仁、巴旦木仁、杏仁、奶酪、植脂末、脱脂奶粉、抹茶粉、乳清粉、麦芽糖、黄油、棉花糖、食品添加剂等辅料，经蒸煮、夹心、裹衣、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》、GB 16325-2005《干果食品卫生标准》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。

本标准由昆明大观达利食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：郑文胜。

食品安
号: 530
期:

水果干制品

1 范围

本标准规定了水果干制品的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。
本标准适用于以红枣为主要原料，添加或不添加核桃仁、巴旦木仁、杏仁、奶酪、植脂末、脱脂奶粉、抹茶粉、乳清粉、麦芽糖、黄油、棉花糖、食品添加剂等辅料，经蒸煮、夹心、裹衣、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 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 3.1.2 核桃仁、巴旦木仁、杏仁：应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.3 奶酪：应符合 GB 5420 的规定。
- 3.1.4 脱脂奶粉：应符 GB 19644 的规定。
- 3.1.5 乳清粉：应符合 GB 11674 的规定。
- 3.1.6 麦芽糖：应符合 GB/T 20883 的规定。
- 3.1.7 黄油：应符合 GB 19646 的规定。
- 3.1.8 棉花糖：应符合 SB/T 10104 的规定。
- 3.1.9 植脂末、抹茶粉：应符合相应的食品安全标准和有关规定。
- 3.1.10 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定
- 3.1.11 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。

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	具有该品应有的色泽，色泽基本均匀一致。	取适量样品，散放于白色平盘中，在自然光线下观察其色泽和组织形态，闻其气味，口尝其滋味。
滋味、气味	具有该品应有的滋味、无霉味，无异味。	
组织形态	具有该品应有的组织形态、无霉变。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

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 ≤	25.0	GB 5009.3

3.4 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	指 标	检验方法
铅(以Pb计), mg/kg ≤	0.4	GB 5009.12

3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761 的规定。

3.6 农药残留量限量

应符合GB 2763 的规定。

3.7 微生物限量

致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.8 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。

3.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。

3.10 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

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得少于20kg，抽样数量为2 kg（不少于12个独立包装）分为2份，人份检验，1份备查。

4.3 出厂检验

产品出厂前应必须由公司的质量检验部门进行出厂检验，经检验合格签发合格证后方可出厂。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

4.4 型式检验

正常生产情况下，型式检验每半年进行一次，型式检验项目为本标准规定的所有项目，发生下列情况之一时，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。

4.5 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；其余指标有不合格项时，可用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

- 5.1.1 产品包装的标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。
- 5.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

产品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

运输工具应具有防尘、防雨、防晒设施，保持清洁卫生，不得与其它有毒、有害、易污染的物品混装混运；装运时要轻拿、轻放、轻装、轻卸，防止重压。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁、卫生、阴凉、通风、干燥、无异味的库房内。产品离地、离墙堆放，禁止与有毒、有害、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》。



备案单位（盖章）

2024年 11 月 22 日

郑文胜

备案单位主要负责人（签字）

2024年 11 月 22 日