

# Q/YYL

云南云岭大数据服务有限公司企业标准

Q/YYL 0003 S—2025



## 水果干制品

2025 - 10 - 15 发布

2025 - 10 - 17 实施

云南云岭大数据服务有限公司 发布



## 前 言

我公司生产的水果干制品是以葡萄、桑葚、苹果、桃、杏、红枣、柿子、蓝莓、猕猴桃、山楂、桂圆、荔枝、无花果等可食用新鲜水果为原料，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、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2025《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》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。

本标准由云南云岭大数据服务有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：方方。



# 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。

本标准适用于以葡萄、桑葚、苹果、桃、杏、红枣、柿子、蓝莓、猕猴桃、山楂、桂圆、荔枝、无花果等可食用新鲜水果为原料，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 技术要求

### 3.1 原辅料要求

3.1.1 葡萄、桑葚、苹果、桃、杏、红枣、柿子、蓝莓、猕猴桃、山楂、桂圆、荔枝、无花果等可食用新鲜水果：应符合相应的食品标准和有关规定。

3.1.2 生产用水：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	应具有与品名相符的色泽	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。
滋味和气味	具有相应产品特有的香味和气味、无异味	
组织和状态	具有相应品种应有的组织状态	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

### 3.3 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2的规定。

表2 污染物限量

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



#### 3.4 真菌毒素限量

应符合GB 2761 的规定。

#### 3.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

#### 3.6 微生物限量

致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

#### 3.7 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。

#### 3.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。

#### 3.9 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

所抽样品须为同一批次保质期内的产品，抽样基数不得少于20kg，抽样数量为2kg(不少于12个独立包装)，分为2份，1份检验，1份备查。

#### 4.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目按国家相关规定和要求执行。

#### 4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、配方和生产工艺有较大改变时；
- 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

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准和有关规定，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。

---

## 食品企业标准备案承诺书

本食品企业承诺：

一、本企业对接案的食品企业标准负责，是食品企业标准的第一责任人。

二、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等）均为真实，并符合《食品安全法》及其实施条例。如有不实之处，本企业愿承担全部法律责任。

三、按照本备案食品企业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。

四、本企业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》。



方方

备案企业主要负责人（签字）

2025年10月15日