

# Q/YGZ

## 云南谷寨山货农业发展有限责任公司企业标准

Q/YGZ 0002 S-2025



2025-10-16 发布

2025-10-18 实施

云南谷寨山货农业发展有限责任公司  
发布

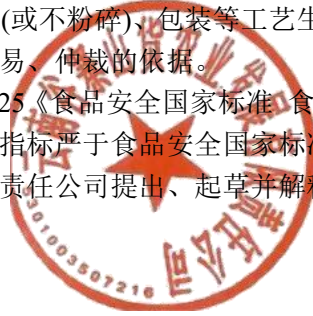
## 前 言

我公司生产的水果干制品是以苹果、雪梨、山楂、香蕉、荔枝、芒果、蓝莓、菠萝、榴莲、木瓜、桂圆、无花果、火龙果、草莓、葡萄、芭蕉、红枣、桃、柿子、猕猴桃、菠萝蜜等水果干制品为原料，经挑选(或不挑选)、拼配(或不拼配)、粉碎(或不粉碎)、包装等工艺生产加工而成。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 2762-2025《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。

本标准由云南谷寨山货农业发展有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：张端洋。



# 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。

本标准适用于以苹果、雪梨、山楂、香蕉、荔枝、芒果、蓝莓、菠萝、榴莲、木瓜、桂圆、无花果、火龙果、草莓、葡萄、芭蕉、红枣、桃、柿子、猕猴桃、菠萝蜜等水果干制品为原料，经挑选（或不挑选）、拼配（或不拼配）、粉碎（或不粉碎）、包装等工艺生产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

3.1.1 按产品形态的不同为：整果、片状果、条状果、果粒、干果粉等。

3.1.2 根据使用的原料不同分为：单一类和混合类。

3.1.3 根据加工工艺不同分为：自然干燥水果干制品、热风干燥水果干制品、冷冻干燥水果干制品。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

4.1.1 苹果、雪梨、山楂、香蕉、荔枝、芒果、蓝莓、菠萝、榴莲、木瓜、桂圆、无花果、火龙果、草莓、葡萄、芭蕉、红枣、桃、柿子、猕猴桃、菠萝蜜等：应无污染、无霉变、无腐烂、无病虫害并符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.1.2 生产加工用水：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及有关规定，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	具有各品种固有的色泽。	取适量样品放入洁净干燥的白瓷盘中，在自然光线明亮处目视、鼻嗅。
气 味	气味正常，无异味。	
形 态	具有各品种固有的形态。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

#### 4.3 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 35.0(限单一型柿饼干制品)	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

#### 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, 按照JJF 1070规定的方法检验。

#### 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

以同一品种的配料、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



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 2kg (不少于 12 个独立包装)。样品分为 2 份，1 份用于检验，1 份备查。

### 5.3 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。出厂检验项目按有关规定执行。

### 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) 产品投入批量生产时；
- b) 原料、配方、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 停产半年以上，再恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家食品安全监管部门提出进行型式检验要求时。

### 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；其余指标有不合格项时，可用留样进行复检，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及有关规定，包装封口应严密，不得破损。

### 6.3 运输

产品运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有害、易污染的物品混装、混运。运输时应防止日晒雨淋。装卸时应轻搬、轻放，不得抛掷、重压和挤压。

### 6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、干燥、有防尘、防蝇、防鼠设施的仓库内，不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。堆放时应离地、离墙20cm以上，堆码高度以提取方便为宜。

## 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》。



张端详

备案企业主要负责人（签字）

2025年10月16日

2025年10月16日