Q/GBG

保山贡坝果源农业有限公司企业标准

Q/GBG 0001S—2025

水果干制品

2025－08－20 发布　　2025 － 08 － 25 实施

保山贡坝果源农业有限公司　　发 布

扫描全能王
3亿人都在用的扫描App

前　言

我公司生产的水果干制品是以新鲜的香蕉、芒果、桂圆、火龙果、柿子、荔枝等水果为主要原料，经选料、清洗、整理、削皮或不削皮、分切或部分切、干燥、包装等工艺制成。根据相关法律法规规定，特制定本标准，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》、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。

本标准由保山贡坝果源农业有限公司提出，起草并解释。

本标准主要起草人：赧永丽。

扫描全能王
3亿人都在用的扫描App

水果干制品

1 范围

本标准规定了水果干制品的技术要求、检验规则及标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于是以新鲜的香蕉、芒果、桂圆、火龙果、柿子、荔枝等水果为主要原料，经选料、清洗、整理、削皮或不削皮、分切或部分切、干燥、包装等工艺制成水果干制品。

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

根据原料的不同产品分为：香蕉干制品、芒果干制品、桂圆干制品、火龙果干制品、柿子干制品、荔枝干制品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 香蕉、芒果、桂圆、火龙果、柿子、荔枝等新鲜水果：应新鲜、成熟度适中，无霉变、无虫蛀、无污染、无腐烂变质。

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	具有该产品应有的色泽。	取适量样品置于洁净的烧杯中，置于自然光下目视、鼻嗅、口尝。
滋味和气味	具有该产品特有的滋味和气味，无异味	
组织形态	具有该产品固有的组织形态	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 理化指标

扫描全能王
3亿人都在用的扫描App

应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标				检验方法
	香蕉干制品	芒果干制品 柿子干制品	桂圆干制品 荔枝干制品	火龙果干制品	
水分，g/100g ≤	30	25	25	25	GB 5009.3
总酸，g/100g ≤	1.5				GB 12456

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 微生物限量

致病菌限量应符合GB 29921的规定。

4.7 农药残留限量

应符合 GB 2763 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》的测定，并按 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的规定。

4.10 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

扫描全能王
3亿人都在用的扫描App

从同一批次产品中随机抽取样品，抽样基数不得少于20个独立包装样品，抽样基数不少于100kg，抽样数量为2kg。样品分成2份，1份用于检验，1份留样备查。

5.3 出厂检验

每批次产品出厂前，须经由公司质量检验部门按本标准进行出厂检验，检验合格并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。

5.4 型式检验

型式检验每半年检验一次，型式检验项目为本标准规定的全部检验项目，在有下列情况之一，亦应进行型式检验：

a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化，可能影响产品质量时；
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。

5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若不合格，则判该批次产品为不合格，不得复检；其他指标有任意一项不合格时，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 的规定。
6.1.2 产品外包装图标标志应符合 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

运输工具应保持清洁、干燥、无异味、无污染。运输中应避免日晒、雨淋，严禁与有毒、有害、易污染的物品混装、混运。装卸时应轻搬、轻放，禁止抛丢投掷，不得挤压。

6.4 贮存

原料、半成品、成品、应分开放置，产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防鼠设施的库房内。堆放应离地、离墙 20cm 以上，堆放高度以纸箱承受压力不变形为宜。禁止与有毒、有害、有腐蚀性、易污染的货物混贮、混放。

扫描全能王
3亿人都在用的扫描App

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《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）：

2025年8月20日

赵永丽

备案单位主要负责人（签字）

2025年8月20日

扫描全能王
3亿人都在用的扫描App