

Q/TBH

云南天保桦生物资源开发有限公司企业标准

Q/TBH 0007 S—2020

水果干制品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53010296-2020
备案日期: 2020年12月07日

云南省食
备案号:
备案日期

2020-12-07 发布

2020-12-09 实施

云南天保桦生物资源开发有限公司 发布

前 言

我公司生产的水果干制品是以桂圆、荔枝、芒果、葡萄、红枣、枸杞、香蕉、菠萝、草莓、桃子、柠檬、香橼等为原料，经原料预处理、干燥、粉碎、调配（或不调配）、包装等工艺加工制成。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的规定，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 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2019《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》和GB 16325-2005《干果食品卫生标准》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。

本标准由云南天保桦生物资源开发有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：钟毓、迟永楠。

品安全企

5301

年

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、贮存。
本标准适用于以桂圆、荔枝、芒果、葡萄、红枣、枸杞、香蕉、菠萝、草莓、桃子、柠檬、香橼等为原料，经原料预处理、干燥、粉碎、调配（或不调配）、包装等工艺加工制成。

2 规范性引用文件

本标准所列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 水果：应选用成熟、无污垢、无腐烂、无异味、无病虫害的。
- 3.1.2 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 3.1.3 水果干品（如葡萄、荔枝、草莓等）：应符合 GB 16325 的规定。
- 3.1.4 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.5 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。

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	具有相应品种应有的色泽	取试样约50克，平摊于洁净的白瓷盘中，用目测、口尝、鼻嗅、手捏等方法。
形态	粉体细腻，不粘结	
气味及滋味	具有相应品种应有的滋味和气味，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

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	≤ 14.0	GB 5009.3

业标准备
S-
月

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	≤ 0.8	GB 5009.12

3.5 农药残留限量

农药残留限量应符合标准GB 2763的规定。

3.6 微生物限量

应符合GB 29921的规定。

3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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中规定的方法测定。

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

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

从同一批产品中，抽样基数总重量不低于20kg,抽样重量不少于2kg,抽样数量不少于12个最小包装，分为2份，一份检验，另一份留样备查。

4.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格，并附产品质量检验合格证后方可出厂，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，亦应进行形式检验。

- 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；

案

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，则判定该批产品为不合格，不得复检；其余指标若有不合格项时，允许用留样复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 销售包装的产品标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

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

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染，不得与有毒、有害、易污染、有腐蚀性物品混装、混运。运输时应避免暴晒、雨淋、受潮。搬运中必须轻拿轻放，防止挤压。

5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，仓库应保持干燥、清洁、阴凉、无异味，保持通风良好，远离火源。成品离地离墙堆放，不得与潮湿、有腐蚀性、有毒的化学药品和有害物质混贮、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《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）

2010年09月25日

钟毓

2)

备案单位主要负责人（签字）

2010年09月25日