

Q/YYH

云南永昊食品有限公司企业标准

Q/YYH 0001 S—2020

水果干制品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53010259S-2020
备案日期: 2020年11月18日

云
备
章

2020-11-18 发布

2020-11-20 实施

云南永昊食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的水果干制品是以葡萄、苹果、桃、杏、红枣、柿子、蓝莓、猕猴桃、山楂、桂圆、荔枝、无花果等为原料，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《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，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》和GB 2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、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。

本标准由云南永昊食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：吕凌云。

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、苹果、桃、杏、红枣、柿子、蓝莓、猕猴桃、山楂、桂圆、荔枝、无花果等为原料，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

下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 产品分类

3.1 按产品结构状态不同产品分为:带壳干果和去壳干果。

3.2 根据产品形态的不同分为:整果、片状、条状、粒状。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 水果干品：应符合无霉变、无虫蛀、无污染、应符合相应的食品标准和有关规定。

4.1.2 生产用水：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和有关规定，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	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	

4.3 理化指标

应符合GB 16325的规定。

南省食品安全企业标
案号: 5301 S-
日期: 年

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	≤ 0.8	GB 5009.12

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761 的规定。

4.6 农药残留量限量

应符合GB 2763的规定。

4.7 微生物指标

应符合GB 16325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，并按JJF 1070规定的方法测定。

4.9 食品添加剂

4.9.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 水果干类的规定。

5 生产加工过程的要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 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。

6.2 抽样

从同一批次保质期内产品中随机抽样样品，抽样基数不少于20kg，抽样基数为2kg(不少于12个独立包装),将样品分为2份，其中1份作为检验用，另1份留作备样。

6.3 出厂检验

产品出厂前应必须由公司的质量检验部门进行抽样检验、经检验合格签发合格证后方可出厂。出厂检验项目为感官要求、净含量、水分、二氧化硫。

6.4 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；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

6.5 判定规则

检验结果中，若有一项指标不合格，可用留样进行复检，以复检结果为准。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

7.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

7.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

产品包装材料和容器应符合国家相关标准的规定，封口严密，包装牢固。

7.3 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。

7.4 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。

准备案章

月 日

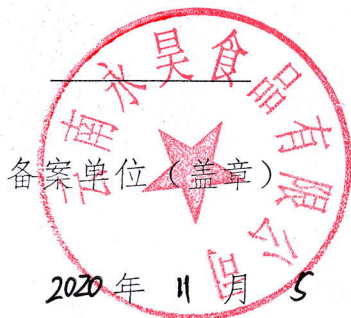
备案单位承诺书

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《中华人民共和国食品安全法》。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（包括原辅料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原辅料）、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《中华人民共和国食品安全法》。



吕凌云

备案单位主要负责人 (签字)

2020年11月5日