

Q/JSB

云南金仁宝生物科技有限公司企业标准

Q/JSB 0001 S—2021

水果干制品

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010281 S-2021

备案日期: 2021年06月29日

2021-06-29 发布

2021-07-01 实施

云南金仁宝生物科技有限公司

发布

前 言

我公司生产的水果干制品是以新鲜水果为原料（如：葡萄、荔枝、杏、红枣、桂圆、柠檬、菠萝、橘子、芒果、木瓜、菠萝蜜、苹果、荔枝、草莓、柿子、无花果、蓝莓、桑椹、榴莲等），经挑选、清洗、护色（或不护色）、分切（或不分切）、干燥、分选、粉碎（或不粉碎）、压片（或不压片）、包装等工艺制成。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、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按 GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2021 《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。

本标准由云南金仁宝生物科技有限公司负责提出、起草并解释。

本标准主要起草人：袁俊。

食品安

号: 530

期:

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、运输及贮存。

本标准适用于以新鲜水果为原料（如：葡萄、荔枝、杏、红枣、桂圆、柠檬、菠萝、橘子、芒果、木瓜、菠萝蜜、苹果、荔枝、草莓、柿子、无花果、蓝莓、桑椹、榴莲等），经挑选、清洗、护色（或不护色）、分切（或不分切）、干燥、分选、粉碎（或不粉碎）、压片（或不压片）、包装等工艺制成的水果干制品。

2 规范性引用文件

本标准中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 产品分类

- 3.1 按产品加工状态不同分为：整果水果干制品、片状水果干制品、条状水果干制品、粒状水果干制品、粉类水果干制品。
- 3.2 按干燥方式的不同分为：晒干水果干制品、烘干水果干制品、真空速冻水果干制品。
- 3.3 根据使用原料的不同分为：单一品种和混合品种。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 水果（如：葡萄、荔枝、杏、红枣、桂圆、柠檬、菠萝、橘子、芒果、木瓜、菠萝蜜、苹果、荔枝、草莓、柿子、无花果、蓝莓、桑椹、榴莲等）：应选用成熟、无污染、无腐烂、无异味、无病虫害的果干，并应符合相应的食品标准和有关规定。
- 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规定。

表1 感官要求

| 项 目 | 要 求 | 检验方法 |
|-------|--------------------|-------------------------------|
| 色 泽 | 具有本品种应有的色泽。 | 取适量样品，置于清洁白瓷盘中，于自然光下目视、鼻嗅、口尝。 |
| 气味和滋味 | 具有本品种应有的气味与滋味，无异味。 | |
| 组织形态 | 具有本品种应有的组织形态。 | |
| 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 |
|---------------------|-------------|---------|------------|
| | 晒干水果干、烘干水果干 | 真空速冻水果干 | |
| 水分(果肉含水率), g/100g ≤ | 25.0 | 15.0 | GB 5009.3 |
| 总酸(以柠檬酸计), g/100g ≤ | 2.5 | 6.0 | GB/T 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 ≤ | 0.8 | GB 5009.12 |

4.5 真菌霉毒素限量

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。并按JJF 1070规定的方法测定。

4.9 食品添加剂

4.9.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.9.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 水果干类的规定。

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

以同品种原料、同一批投料, 同一工艺生产的同一包装规格的产品为一批。

5.2 抽样

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

5.3 出厂检验

每批产品须经质检部门检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目应按有关规定执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准的全部规定。有下列情况之一者，亦应进行检验：

- a) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年后重新恢复生产时；
- c) 出厂检验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，微生物指标若有任一项不合格，则判该批产品为不合格产品。其余项目指标有不符合项，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

- 6.1.1 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和有关规定。封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运。搬运时应轻拿轻放。不得扔摔、撞击、挤压。运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内，严禁日晒、雨淋、烟火。堆放时离地、离墙。严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易挥发、易污染的物品混贮混放。

案章

日

承诺书

本食品安全企业标准备案单位保证：

- 一、 本次申请备案所填写的内容、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）：



2021年06月15日

备案单位主要负责人（签字）：

袁俊

2021年06月15日