

Q/SSJ

云南食尚家食品有限公司企业标准

Q/SSJ 0001 S—2021

水果干制品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53010010S-2021
备案日期: 2021年1月14日

2021-01-14 发布

2021-01-16 实施

云南食尚家食品有限公司 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》、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。

本标准由云南食尚家食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：董玉华。

南省食品

案号: 5

案日期:

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

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 产品分类

3.1 按产品结构状态不同产品分为：带壳水果干制品和去壳水果干制品。

3.2 根据产品形态的不同分为：整果水果干制品、片状水果干制品、条状水果干制品和粒状水果干制品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 葡萄、苹果、桃、杏、红枣、柿子、蓝莓、猕猴桃、山楂、桂圆、荔枝、无花果：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

应符合表2的规定。

安全企
01
年

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g ≤	14.0	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 ≤	0.8	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

4.7.1 微生物限量应符合 GB 16325 的规定。

4.7.2 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 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准及有关规定。

4.9.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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。

6.3 出厂检验

标准准备
S-
月

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。

6.4 型式检验

正常生产情况下、型式检验每半年进行一次，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、配方和生产工艺有较大改变时；
- 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。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

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

7.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 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。

7.3 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。

7.4 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《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》。



备案单位（盖章）

2021年 1月 4日

董玉华

备案单位主要负责人（签字）

2021年 1月 4日