

Q/BBD

保山比顿咖啡有限公司企业标准

Q/BBD 0001S—2020

水果干制品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5305 0028 S-2020
备案日期: 2020 年 10 月 15 日

云南
备案
备案

2020 - 10 - 15 发布

2020 - 10 - 27 实施

保山比顿咖啡有限公司

发布

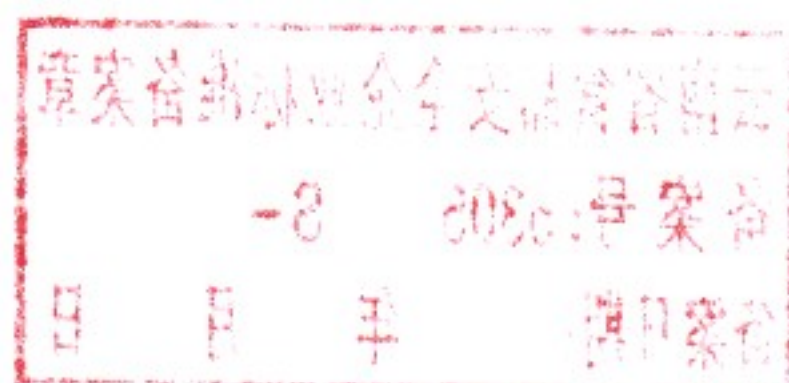
前 言

我公司生产的水果干制品是以芒果、菠萝、火龙果、桂圆、香蕉等新鲜水果为原料，经过挑选、清洗、去皮（核）、切片、添加或不添加食盐、白砂糖，腌制、干燥、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。

本标准由保山比顿咖啡有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：何云霞。



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。

本标准适用于以芒果、菠萝、火龙果、桂圆、香蕉等新鲜水果为原料，经过挑选、清洗、去皮（核）、切片、添加或不添加食盐、白砂糖，腌制、干燥、包装等工艺制成的水果干制品。

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 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 芒果、菠萝、火龙果、桂圆、香蕉等水果：应新鲜、成熟度适中、无霉烂变质、无污染，并符合相应的食品安全标准和有关规定。
- 3.1.2 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.3 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.4 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定
- 3.1.5 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.6 其它原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，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	具有产品应有的色泽，色泽基本均匀一致	取适量样品置
味和滋味	具有产品应的气味和滋味，无异味。	取适量被测样品，于洁净的白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
外观形态	长条状或片状等，薄厚、大小均匀	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

食品安全企业
号: 5305 S
期: 年

项目		要求	检验方法
水分, g/100g	≤	35	GB 5009.3
总糖, g/100g	≤	80	GB 5009.4
总酸 (以柠檬酸计), g/100g	≤	4.0	GB/T 12456
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤	4.0	GB 5009.44
二氧化硫残留量 (以 SO ₂ 计), g/kg	≤	按 GB 2760 的规定执行	GB 5009.34

3.4 污染物指标

应符合表3的规定。

表3 污染物指标

项目		指标	检验方法
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12

3.5 微生物限量

致病菌限量应符合GB 29921的规定。

3.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.7 农药残留限量

应符合 GB 2763 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》的测定, 并按JJF 1070 规定的方法测定。

3.9 食品添加剂

3.9.1 食品添加剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。

3.9.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.10 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一原料、同一班次生产的同一品种, 同一规格产品为一个批次。

4.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取样品, 抽样基数不得少于200个独立包装, 总质量不得少于20kg, 抽取不少于12个独立包装的样品 (总质量不少于2kg), 样品分成2份, 1份用于检验, 1份留样备查。

4.3 出厂检验

产品出厂前须经本公司质量部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一者，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是。

4.5 判定规则

检验结果中，微生物指标有任一项不合格，则判定该产品不合格，其余指标任一项不合格，可用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品销售包装的标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

5.1.2 外包装图标标志应符合 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及有关规定，封口严密，包装牢固。

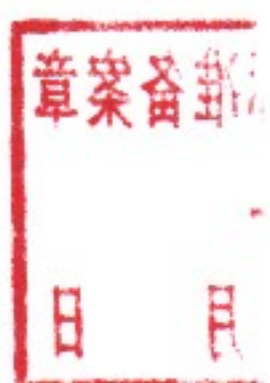
5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染，有防尘、防雨、防晒设施。产品不得与其它有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装。装运时应轻拿、轻放、轻卸、防止重压，严禁抛掷。

5.4 贮存

产品应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的仓库内；离地、离墙堆放，堆码高度以提取方便为宜。禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。。





备案单位承诺书

本食品安全标准备案单位承诺：

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、法规禁止的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位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）

2020年10月15日

备案单位主要负责人（签字）：

2020年10月15日

李-32

