

Q/LYH

云南林玉航宇生物科技有限公司企业标准

Q/LYH 0001 S—2020

代替 Q/LYH 0001S-2017

桑葚（桑果）干

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 5305 0029 S-2020

备案日期: 2020 年 10 月 15 日

云南省

备案号

备案日期

2020 - 10 - 15 发布

2020 - 10 - 22 实施

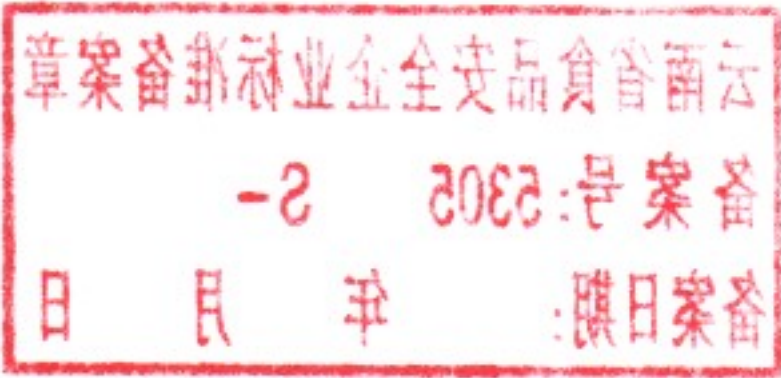
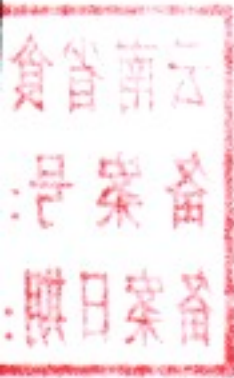
云南林玉航宇生物科技有限公司 发布

前 言

我公司生产的桑葚（桑果）干是以新鲜桑葚（桑果）为主要原料，经过挑选、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、贸易以及质量仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2014《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》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。

本标准代替Q/LYH 0001 S-2017《桑葚（桑果）干》。
本标准由云南林玉航宇生物科技有限公司提出、起草并解释。
本标准主要起草人：杨钧林。



桑葚(桑果)干

1 范围

本标准规定了桑葚(桑果)干的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。
本标准适用于以新鲜桑葚(桑果)为主要原料，经过挑选、干燥、包装等工艺制成的桑葚(桑果)干。

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 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 桑葚(桑果)：应新鲜、无霉变、无腐烂变质、无污染、无病虫害，并符合相应的食品安全标准及有关规定。
- 3.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5479 的规定。
- 3.1.3 其它原辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定，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	具有该品种应有的色泽	取适量样品置入干燥洁净的白磁盘中，在自然光线明亮处目视、鼻嗅、口尝。
气味、滋味	具有该品种应有的气味和滋味、无异味	
形态	具有该品种应有的形态，呈整果、圆索状	
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

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 25	GB 5009.3
总酸, g/100g	≤ 6	GB/T 12456
二氧化硫残留量, g/kg	≤ 0.1	GB 5009.34

3.4 污染物指标

应符合GB 2762的规定，其中铅指标限量应符合表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 微生物指标限量

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

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF 1070 规定的方法检验。

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相关规定。

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、同一工艺生产的同一规格的产品为一个批次。

4.2 抽样

从同一批次产品中随机抽样，抽样基数不得少于20kg，抽样数量为2kg（不少于10个独立包装），样品分为2份，一份检验，一份留样备查。

4.3 出厂检验

每批产品须经公司质检部门检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、总酸、二氧化硫残留量。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大改变时；

- b) 停产半年以上再恢复生产时；
- 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。

4.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若有任一项不合格时，判定该批次产品不合格，其余指标若有不合格项，可用留样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品预包装标签标识应符合 GB 7718 及 GB 28050 的规定。

5.1.2 外包装储运图示标识应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合国家相应的食品安全标准及相关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、不得与有毒、有异味、有腐蚀性、易污染等货物混装混运。运输过程中应防止挤压碰撞、防雨、防潮、防晒。装卸时应轻搬、轻放。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁、卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库房内，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮，产品离地、离墙堆放。

备案章

手 日



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）：柳钧林

2020年10月15日

