

Q/NTF

南华县咪依噜天然食品开发有限责任公司企业标准

Q/NTF 0006 S—2020

水果干制品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5323 0005 S- 2020
备案日期: 2020 年 1 月 15 日

云南省食
备案号
备案日期

2020 - 01 - 14 发布

2020 - 01 - 15 实施

南华县咪依噜天然食品开发有限责任公司
发 布

前 言

我公司生产的水果干制品是以新鲜水果为原料，经清洗、整型、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，作为组织生产、贸易、检验、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》、GB 16325-2005《干果食品卫生标准》的规定制定。其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标按照《水果制品生产许可证审查细则》的规定及产品实际制定。

本标准由南华县咪依噜天然食品开发有限责任公司提出起草。

本标准主要起草人：余跃先。

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、储存。
本标准适用于以新鲜水果为主要原料，经清洗、整型、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

根据原料的不同分为：柠檬片、葡萄干、桂圆干、柿饼、菠萝干、苹果干、山楂干、香蕉干、榴莲干、哈密瓜干、无花果干、芒果干等。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 水果：应新鲜、成熟、无污染、无腐烂变质、无病虫害，并符合相应的食品安全标准和有关规定。
- 4.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.3 其他辅料：应符合相应产品质量标准的要求，不得添加非食品原料和辅料。

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
形 态	具有相应品种正常的色泽和形状，无腐烂现象，无霉变，无虫蛀。	将被测样品置于洁净的白色搪瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
色 泽	具有相应品种特有的色泽	
气味和滋味	具有相应品种应有的气味和滋味，无异味。	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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
	柠檬片	桂圆	葡萄干	柿饼	其他水果	
水分, g/100g ≤	15	25	20	35	30	GB 5009.3
总酸 (以柠檬酸计), g/100g ≥	5.0	1.5	2.5	6	6	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的要求。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅 ^a (以 Pb 计), mg/kg ≤	0.8	GB 5009.12
^a 按新鲜原料脱水率按80%折算。折算率=实测值×(1-80%)。		

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.6 微生物限量

4.6.1 微生物限量应符合 GB 16325 的规定。

4.6.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.7 农药残留限量

应符合GB 3763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, 按JJF 1070规定检验。

4.9 食品添加剂

食品添加剂的使用范围和使用量应符合GB 2760中水果干类的规定。

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

以同一品种的原料、同一次投料所生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取不少于12个独立包装样品, 样品总数不得少于2000 g, 样品分为两份, 一份用于检验, 一份留样备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前须经本公司质量检验部门检验合格并签发合格证后方可出厂销售。出厂检验项目：感官、净含量、水分。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。有下列情况之一时，亦进行型式检验。

- a) 当原辅料、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时。

5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标有任一项不合格判该批产品为不合格品。其余项目不符合时，可以从同批产品中加倍抽样，对不合格项进行复检，以复检结果为准。

6 标识、包装、运输和储存

6.1 标志

6.1.1 包装标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相关产品质量标准及食品卫生要求。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防止挤压、防雨、防潮、防晒、，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，成品应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内，产品离地离墙20 cm以上，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《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》。

南平味匠天然食品开发有限公司

备案单位(盖章)

2020年1月10日

朱晓光

备案单位主要负责人(签字)

2020年1月10日