

Q/WFL

巍山县福禄食品有限责任公司企业标准

Q/WFL 0001 S—2021

替代 Q/WFL 0001 S-2019

水果干制品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5329 0059 S- 2021
备案日期: 2021 年 12 月 30 日

云南省食品安全
备案号: 5329
备案日期:

2021 - 12 - 22 发布

2021 - 12 - 30 实施

巍山县福禄食品有限责任公司 发布

前 言

我公司生产的水果干制品是以新鲜水果为原料，经选料、清洗、整理、护色（或不护色）、分切（或不分切）、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、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 16325《干果食品卫生标准》制定，其中铅的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。

本标准由巍山县福禄食品有限责任公司提出、起草并解释。

本标准替代 Q/WFL 0001 S-2019《水果干制品》

本标准主要起草人：肖华、朱美珍、徐家雄。

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。
本标准适用于以新鲜水果为原料，经选料、清洗、整理、护色（或不护色）、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

- 3.1.1 按产品加工状态不同分为：带壳干果和去壳干果。
- 3.1.2 根据产品形状的不同分为：整果、片状、条状、粒状。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 水果：应选用成熟，无污垢、无腐烂、无异味、无病虫害的鲜果，并符合相应的食品安全标准及有关规定。
- 4.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 标准的规定。
- 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
	带壳干果	去壳干果	
外 观	外壳完整、无破损、无虫蛀、无霉变	无虫蛀、无霉变	取适量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	具有本品种应有的色泽		
气味与滋味	具有本品种应有的滋味和气味，无异味		
组织形态	呈整果或片状、条状、粒状。		
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
	桂圆、荔枝	葡萄干	柿饼	大枣、杏干、无花果干	梅子干、酸角、其他果干	
水分, g/100g ≤	25.0	20.0	35.0	30.0	25.0	GB 5009.3
总酸(以柠檬酸计), g/100g ≤	1.5	2.5	6	—		GB 12456

4.4 污染物限量

应符合GB2762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 微生物指标

致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.6 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。

4.7 食品添加剂

食品添加剂品的使用应符合GB 2760的规定。

4.8 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、同一工艺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：抽样基数不得少于 20kg，抽样数量为 2kg（不少于 12 个独立包装），分为两份，一份检验，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。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，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行检验：

- a) 产品的原料、配方、工艺、生产设备发生较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上，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时，判该批产品为不合格品。其余项目不合格时，可以用留样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 包装标签、标识应符合 GB 7718 及 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应的食品标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、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，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内，产品离地离墙堆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。