

Q/ SFC

云南树翡翠农林科技有限公司企业标准

Q/SFC 0001 S—2021

滇橄榄果脯

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5329 0046 S—2021
备案日期: 2021 年 10 月 16 日

云南省食品安全
备案号: 5329
备案日期:

2021-09-10 发布

2021-10-16 实施

云南树翡翠农林科技有限公司

发布

前 言

我公司生产的滇橄榄果脯,是以新鲜的滇橄榄为主要原料,经过选果、清洗、糖渍、干燥、包装等工艺制成。依据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的规定,特制定本标准作为组织生产、质量检验、贸易、仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 14884《食品安全国家标准 蜜饯》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。

本标准由云南树翡翠农林科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人:曾文、吴杰、段姝蔓、于丽娟、李雪瑞、黄文英。

标准名称

1 范围

本标准规定了滇橄榄果脯的技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。
本标准适用于以滇橄榄为主要原料，经过选果、清洗、糖渍、干燥、包装等工艺制作的滇橄榄果脯。

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 橄榄：成熟度、新鲜度应符合加工要求，无虫蛀、无畸形、无腐烂、无污染。
- 3.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。
- 3.1.3 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

3.2 感官指标

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	取适量试样，置于洁净白色盘中，在自然光下目视、鼻嗅、口尝
组织与形态	组织饱满，表面略带湿润，具有该品种应有的形态	
滋味与气味	具有相应品种特有的气味和滋味，无异味	
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，% ≤	35	GB 5009.3
总糖（以葡萄糖计），% ≤	54	GB 5009.8

3.4 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（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.8	GB 5009.12
农药残留量	按 GB 2763 执行	

3.5 微生物指标

应符合表3的规定。

表4 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10 ³	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌/（CFU/g） ≤	50				GB 4789.15
致病菌	按GB 29921执行				
^a 样品的分析及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.24执行					

3.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。按JJF 1070规定的方法检测。

3.7 食品添加剂

食品添加剂的使用量应符合GB 2760蜜饯类的规定。

3.8 加工过程卫生要求

应符合 GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一班次、同一批原料、同一品种生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

随机抽取同一品种基数不得少于20kg（不少于10个包装），样品总数不得少于2kg。分为2份，一份检验，一份备查。

4.3 出厂检验

产品由检验部门检验合格并附加合格证后方可出厂。出厂检验项目为：净含量、感官、水分、菌落总数、大肠菌群。

4.4 型式检验

型式检验每半年检验一次，型式检验项目为本标准规定的全部检验项目。在有下列情况之一，亦应进行型式检验：

- a) 产品批量投入生产时；
- b) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求。

4.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若不合格，则判该批次产品为不合格，不得复检；其他指标有任意一项不合格时，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 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。
- 5.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准和有关规定。封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、干燥、不得与有毒、有污染的物品混装、混运。运输时应防止日晒雨淋。装卸时应轻搬、轻放、不得抛掷、重压和挤压。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、干燥、有防尘、防蝇、防鼠设施的仓库内，不得与有毒、有害物品混贮。堆放时应离地离墙，堆码高度以提取方便为宜。