

Q/DLF

云南断粮舫食品有限公司企业标准

Q/DLF 0002 S—2021

水果干制品

云南省食品安
备案号: 5325
备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53250030S-2021
备案日期: 2021年7月13日

2021-07-13 发布

2021-07-22 实施

云南断粮舫食品有限公司

发布

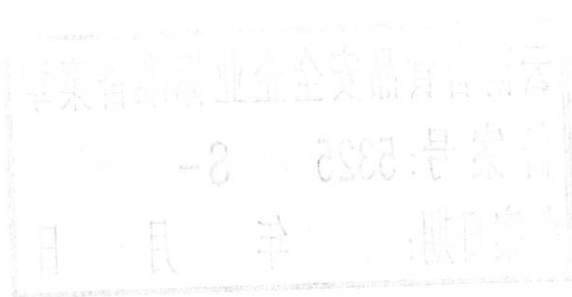
前 言

我公司生产的水果干制品，是以火龙果、芒果、香蕉、雪莲果、刺梨、桑葚、余甘子等可食用新鲜水果为原料，经挑选、清洗、整理、护色（或不护色）、分切、干燥、粉碎（或不粉碎）、成型（或不成型）、包装等工艺制成。根据《中华人民共和国标准化法》、《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》制定，其中铅指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品的实际制定。

本标准由云南断粮舫食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：晏华、李丽蓉。



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、运输及贮存。

本标准适用于以火龙果、芒果、香蕉、雪莲果、刺梨、桑葚、余甘子等可食用新鲜水果为原料，经挑选、清洗、整理、护色（或不护色）、分切、干燥、粉碎（或不粉碎）、成型（或不成型）、包装等工艺制成的水果干制品。

2 规范性引用文件

下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 根据使用原料的不同分为：火龙果、芒果、香蕉、雪莲果、刺梨、桑葚果、余甘子果。

3.2 根据产品形态的不同分为：整果、片状、块状、条状、粒状、粉状。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 火龙果、芒果、香蕉、雪莲果、刺梨、桑葚、余甘子：应选用成熟、洁净、无污染、无霉变的新鲜水果，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。

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
色泽	具有相应品种相应的色泽。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
气味与滋味	具有相应品种应有的滋味与气味，无异味。	
组织形态	呈整果，片状，条状，块状，粒状，粉末状。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

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
	火龙果干	芒果干	雪莲果干	其他	GB 5009.3
水分, g/100g	≤25.0	≤30.0	≤30.0	≤28.0	

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 的规定。

项 目	指 标	检验方法
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.7 微生物限量

致病菌限量应符合GB 29921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，按照JJF 1070 规定的方法测定。

4.9 食品添加剂及营养强化剂

4.9.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.9.2 营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

4.10 生产加工过程的卫生要求

应符 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,随机抽取至少2kg(至少12个独立包装)。将样品平均分成两份，一份用于检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品均需质量检验部门检验合格后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群。

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的全部项目。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 原料、配方、工艺、生产设备有较大改变，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。

5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标有任一项不合格，则判定该批产品不合格。其他指标有任一项不合格，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、运输和贮存

6.1 标志

- 6.1.1 产品标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定；
- 6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应食品安全标准及有关规定，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。运输时不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混装混运。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内，并有防潮、防虫、防蝇、防鼠设施的仓库内。产品应离地离墙堆放，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、有腐蚀性的物品混贮、混放。

早采甫
日

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《中华人民共和国食品安全法》。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《中华人民共和国食品安全法》。



备案单位(盖章)

备案单位主要负责人(签字)

2021年7月12日

2021年7月12日

計開帳目年終表

省長公署財政廳

中華民國二十六年一月一日

財政廳長

財政廳會計課長

《省長公署財政廳會計課長》



(省長) 財政廳會計課長

(省長) 財政廳會計課長

日 5 / 月 5 / 年 55

日 5 / 月 5 / 年 55