

Q/SLH

丝路荟供应链管理（云南）有限公司企业标准

Q/SLH 0001S—2021

水果干制品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5309 0049 S-2021
备案日期: 2021年 12月 6日

云南省
备案号
备案日期

2021-12-06 发布

2021-12-07 实施

丝路荟供应链管理（云南）有限公司

发布

前 言

我公司生产的水果干制品是以芒果、火龙果、菠萝等水果的一种或几种为原料，经选料、清洗、去皮或不去皮、切片或不切片，微波干燥、微波杀菌、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，特制定本企业标准，作为企业组织生产、检验、贸易以及质量仲裁的依据。

本标准的结构和编写、规范性技术要素的表述符合GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写规则》和GB/T 1.2-2002《标准化工作导则 第2部分：标准中规范性技术要素内容的确定方法》的规定。

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》和GB 16325《干果食品卫生标准》制定，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品的实际制定。

本标准由丝路荟供应链管理（云南）有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：祁勇

本标准首次发布日期：2021年10月18日。

水果干制品

1 范围

本标准规定了水果干的产品分类、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。
本标准适用于本公司生产的以火龙果、芒果、菠萝等水果的一种或几种为原料，经选料、表面清洗、去皮或不去皮、切片或不切片、微波干燥、微波杀菌、包装等工艺制成的水果干制品。

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 产品分类

- 3.1 根据工艺的不同，分为：整果、片形、条形、粒型等。
- 3.2 根据原料的不同，分为：单一型和混合型。

4 技术要求

4.1 原辅材料要求

- 4.1.1 新鲜水果：应符合相应国家有关标准和规定的要求，无腐烂、无虫蛀，成熟度、新鲜度应符合加工要求，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定，污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。
- 4.1.2 生产加工用：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.3 其他原辅料：符合相应食品安全标准的要求和有关规定。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	色泽均匀，不同品种应具有相应的色泽	取适量样品置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光下观察色泽、组织形态及杂质，并嗅其气味，品其滋味。
滋、气味	具有本品相应滋味和气味，无异味	
组织形态	具有该产品应有的形态，各种形态完整，无破损，无虫蛀，无霉变	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

4.3 理化指标

品安全企业标准
5309 S-
年 月

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	要求				检验方法
	芒果	火龙果	菠萝	其他	
水分/(g/100g) ≤	20	25	20	35	GB 5009.3
总酸（以柠檬酸计）/(g/100g) ≤	2.5	2.5	2.5	6.0	GB 12456
SO ₂ 残留量/(g/kg) ≤	0.1				GB 5009.34

4.4 污染物限量

应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项目	要求				检验方法
	芒果	火龙果	菠萝	其他	
铅（以Pb计）/(mg/kg) ≤	0.8				GB 5009.12
其他污染物	按GB 2762的规定执行				

4.5 农药残留限量

应符合表4的规定。

表4 农药残留限量

项目	要求				检验方法
	芒果	火龙果	菠萝	其他	
六六六/(mg/kg) ≤	0.05				GB 5009.19
滴滴涕/(mg/kg) ≤	0.05				GB 5009.19
其他农药残留限量	按GB 2763的规定执行				

4.6 致病菌限量

应符合表5的规定。

表5 致病菌限量

项目	采样方案a及限量				检验方法
	n	c	m	M	
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10（第二法）
沙门氏菌/(CFU/g)	5	0	0	-	GB 4789.4

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

4.8 净含量

定量包装商品应符合国家质量监督检验检疫总局令 第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070的规定进行测定。

4.9 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

以同一批投料，同一生产线，同一班次生产的同一生产日期，同一规格的产品为一批。

5.2 抽样方法

所抽样品需为同一批次保质期内的产品，随机进行抽样，抽样样品不少于20个最小包装且总量不低于2kg，样品分成2份，1份检验，1份留样。

5.3 出厂检验

产品出厂前须经公司质量检验部门检验合格并附有检验合格证方能出厂。出厂检验项目按国家有关规定执行。

5.4 型式检验

一般情况下每半年进行一次型式检验，检验项目为本标准规定的所有项目，有下列情况之一时，也应进行型式检验。

- a) 产品首次投产时；
- b) 当原料、工艺、配方有重大改变，可能影响产品性能时；
- c) 产品长期（6个月以上）停产后恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家食品安全监管部门提出的型式检验要求时。

5.5 判定规则

产品经检验，微生物若有不合格项时，则判定该批产品不合格，不得复检；其余指标若有不合格项，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 预包装食品标签标志应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

产品的包装应符合国家食品安全标准的规定，纸箱应符合 GB/T 6543 的规定，包装应牢固、密封、不得泄漏，正常运输中不得松散。

6.3 运输

产品可采用各种交通工具进行运输。运输工具必须保持干燥、清洁、符合食品卫生要求，并且具有防晒、防雨措施；严禁与潮湿、有害、有毒、有异味、有污染物品混运。装卸时小心轻放，严禁重压。

备案章

日

6.4 贮存

产品应贮存于阴凉、干燥、清洁、通风良好，并设有防虫害、鼠患措施的库房中。堆放时应码放整齐，且离地 10cm 以上，离四周墙壁 20cm 以上，离顶 50cm 以上，中间有通道，码放高度以不倒塌、不压坏包装为原则，严禁与潮湿、有毒、有害、有异味和有污染的物品混放在一起。仓库内温度应控制在30℃以下。
