

Q/DMW

云南滇秘味食品开发有限公司企业标准

Q/DMW 0001S—2021

代替 Q/ DMW 0001 S-2018

水果干制品

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 5309 0026S-2021

备案日期: 2021年 5月 21日

云南省
备案号
备案日期

2021 - 05 - 21 发布

2021 - 05 - 24 实施

云南滇秘味食品开发有限公司

发布

前 言

我公司生产的水果干制品是以芒果、火龙果、菠萝、橄榄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、干燥、粉碎或不粉碎、混合或不混合、添加或不添加食品添加剂、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。

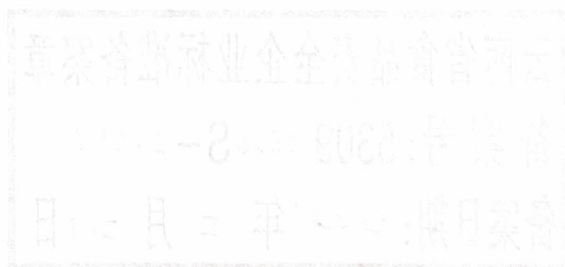
本标准编写符合 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的格式要求。

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。

本标准由云南滇秘味食品开发有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：吴克峰、杨才华、曾艺鲲。

本标准代替 Q/DMW 0001 S-2018《水果干制品》。



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、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于以芒果、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、烘干（冻干或晒干）、粉碎或不粉碎、混合或不混合、添加或不添加食品添加剂、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标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

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 原辅料要求

4.1.1 芒果、火龙果、菠萝和其他水果制品，应选用成熟、外观完整，无霉变、无虫蛀、无腐烂、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 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	指 标	检验方法
色 泽	具有该产品应有的色泽。	取适量样品于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下，目视、鼻嗅、品尝。
滋味、气味	具有产品应有的滋味、气味，无异味。	
状 态	具有产品应有的状态，无霉变、无正常视力可见的外来异物。	

4.3 理化指标

品安全企业标
5309 S-
年 月

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标				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
二氧化硫残留量 (以SO ₂ 计), 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	指标				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3 农药残留限量

项目	指标				检验方法
	芒果	火龙果	菠萝	其他	
六六六, mg/kg ≤	0.05				GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg ≤	0.05				GB/T 5009.19
其他农药残留	按 GB 2763 的规定执行				

4.6 致病菌限量

应符合表 5 的规定。

表4 致病菌限量指标

项目	采样方案及限量 (若非指定, 均以/25g) 表示				检验方法
	n	c	m	M	
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10 (第二法)
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
注: 样品的采集及处理按GB 4789.1执行。					

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

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按 JJF 1070 规定的方法检验。

4.9 食品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，同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

所抽样品须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

产品出厂前必须经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证书方可出厂。出厂检验项目按有关规定执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，型式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) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时。
- b) 停产半年以上，再恢复生产时。
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时。
- d) 国家食品安全监督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何一项不合格时，判该产品为不合格，不得复检。其余项目不合格时，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

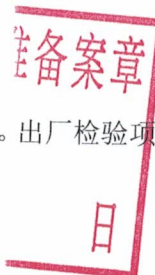
6.1.1 销售的包装标签标志应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

6.1.2 外包装储运图示标志 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安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输



运输工具应清洁卫生。产品不得与有毒、有害、易腐蚀、有异味的物品混装、混运。运输过程中不得挤压、曝晒、雨淋、受潮。

6.4 贮存

产品不应与有毒、有害、有异味、易腐蚀的物品同存放。产品应贮存于阴凉、干燥、通风的仓库内并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。堆放底层应有垫板。仓库内温度控制在30℃以下。堆码整齐，不得露天存放、日晒、雨淋。产品不得露天存放、日晒、雨淋，不得与潮湿地面接触，不得与有毒有害物质混贮。
