

Q/SFH

云南师宗凤凰谷食品有限责任公司企业标准

Q/SFH 0003 S—2020

代替 Q/SFH 0003 S-2017

云南省食
备 案 号
备案日期

水果干制品

云南省食品安全企业标准备案章
备 案 号: 53030078 S-2020
备案日期: 2020年 07 月 22 日

2020 - 07 - 21 发布

2020 - 07 - 22 实施

云南师宗凤凰谷食品有限责任公司
布

发

前 言

我公司生产的水果干制品，是以新鲜水果（草莓、黄桃、苹果、柿子、梨、芒果、香蕉、柠檬、桂圆、荔枝、蓝莓、火龙果、菠萝、木瓜、猕猴桃、大枣、葡萄、蔓越莓、无花果、榴莲等水果）为原料，经挑选、清洗、整理、分切（或不分切）、干燥（自然风干、晒干、热风干燥、低温冷冻干燥）、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 16325-2005《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，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替Q/SFH 0003 S-2017《水果干制品》。

本标准由云南师宗凤凰谷食品有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：周靖丰、周丽芬。

品安全

5303

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、贮存。

本标准适用于以新鲜水果（草莓、黄桃、苹果、柿子、梨、芒果、香蕉、柠檬、桂圆、荔枝、蓝莓、火龙果、菠萝、木瓜、猕猴桃、大枣、葡萄、蔓越莓、无花果、榴莲等水果）为原料，经挑选、清洗、整理、分切（或不分切）、干燥（自然风干、晒干、热风干燥、低温冷冻干燥）、包装等工艺制成的水果干制品。

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 根据产品的形态不同分为：整果、片状、条状、粒状或其它形状。
- 3.2 根据加工工艺的不同分为：自然风干类、晒干类、热风干燥类、低温冷冻干燥类。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 草莓、黄桃、苹果、柿子、梨、芒果、香蕉、柠檬、桂圆、荔枝、蓝莓、火龙果、菠萝、木瓜、猕猴桃、大枣、葡萄、蔓越莓、无花果、榴莲等新鲜水果：应选用充分成熟、洁净、无污染、无腐烂的鲜果，并符合相应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 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定，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
组织形态	具有其相应产品应有的组织形态	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下目视、鼻嗅、口尝。
气味、滋味	具有其相应产品应有的滋味和气味、无异味	
色 泽	具有其相应产品应有的正常色泽	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 理化指标

应符合 GB 16325 的规定。

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2的规定。

表2 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 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

4.7.1 微生物限量应符合 GB 16325 的规定。

4.7.2 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JJF 1070中规定的方法测定。

4.9 食品添加剂

4.9.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

4.9.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 加工水果的规定。

4.10 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

以同一次投料、同一原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽样，抽样基数不得少于20kg，抽样数量不低于2kg（不少于12个独立包装）。将样品分成2份， 1份检验，1份备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经我公司质量检验部门检验合格，并出具合格证后方可出厂，出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、二氧化硫。

5.4 型式检验

正常情况下，型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求规定的所有项目；发生以下情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、配方和生产工艺有较大改变时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上一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何一项不合格，判定该批产品为不合格品，不得复检。其余指标如有不合格项时，允许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 销售包装标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 外包装储运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。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混装混运。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，成品应贮存在阴凉干燥、清洁卫生、通风、无异味的库房内；产品应离地、离墙堆放，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施，不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。

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《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《食品安全法》。



备案单位（盖章）

备案单位主要负责人（签字）

2020年 7月 13日

2020年 7月 13日