

Q/MHS

麻栗坡合森农产品发展有限公司企业标准

Q/MHS 0010S—2021

水果干制品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53260059S-2021
备案日期: 2021年11月12日

2021-10-01 发布

2021-11-01 实施

麻栗坡合森农产品发展有限公司

发布

前 言

我公司生产的水果干制品是以菠萝蜜、香蕉、芭蕉、龙眼、荔枝、芒果、榴莲、无花果、柿子、火龙果等其中一种或两种以上为原料，经选料、清洗、整理、分切或不分切、干燥、混合或不混合、包装等工艺制成。根据《中华人民共和国标准化法》及《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。

本标准的安全性指标按照 GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2021《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，其余指标根据产品实际制定。

本标准由麻栗坡合森农产品发展有限公司提出，起草并解释。

本标准主要起草人：杨代炳。

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、运输和贮存。

本标准适用于以香蕉、芭蕉、龙眼、荔枝、芒果、榴莲、菠萝蜜、无花果、柿子、火龙果等其中一种或两种以上为原料，经选料、清洗、整理、分切(或不分切)、干燥、混合(或不混合)、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。

GB/T 191 包装储运图示标志
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.11 食品安全国家标准 食品微生物学检验 β 型溶血性链球菌检验
GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 16325 干果食品卫生标准
GB/T 23787 非油炸水果、蔬菜脆片

云南省
备案号
备案日期

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令（2005年）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令（2009年）第123号《食品标识管理规定》

3 产品分类

根据产品形态的不同分为：整果、片状、条状、粒状。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 香蕉：应符合 GB/T 9827 的规定。

4.1.2 龙眼：应符合 GB/T 31735 的规定。

4.1.3 荔枝：应符合 NY/T 515 的规定。

4.1.4 芒果：应符合 NY/T 492 的规定。

4.1.5 榴莲：应符合 NY/T 1437 的规定。

4.1.6 柿子：应符合 GB/T 20453 的规定。

4.1.7 火龙果：应符合 NY/T 3601 的规定。

4.1.8 其他水果：应选用无霉变、无虫蛀、无污染，并符合相应的食品安全标准及有关规定。

4.1.9 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.10 其他原辅：应符合食品国家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
色 泽	具有相应产品应有的色泽	取适量样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
滋味和气味	具有相应产品应有的滋味和气味，无异味	
组织形态	具有相应产品应有的组织形态	
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
	菠萝蜜干	桂圆干	荔枝干	葡萄干	柿饼干	其他	
水分, g/100g ≤	25	25	25	20	35	25	GB 5009.3
总酸, g/100g ≤	2	1.5	1.5	2.5	6	2.5	GB 12456
二氧化硫残留量, g/100g ≤	0.02						GB 5009.34

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。

表3 污染物限量

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

4.5 真霉毒素限量

应符合表4的规定。

表4 真霉毒素限量

项 目	限 量	检验方法
展青霉素, μg/kg ≤	50 (果丹皮除外)	GB 5009.185
仅限于以苹果、山楂为原料制成的产品。		

4.6 农药残留限量

应符合表5的规定。

表5 农药残留限量

项 目	限 量	检验方法
六六六, mg/kg ≤	0.05	GB/T 5009.19

滴滴涕, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
------------	---	------	--------------

4.7 微生物限量

应符合表6的规定。

表6 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	100	3000	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	100	-	GB 4789.3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

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规定的办法检验。

4.9 食品添加剂

4.9.1 食品添加剂质量应符合相应的食品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 水果干类的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

6.2 抽样

所抽样品须为同一批次保质期内的产品，抽样基数不得少于 20kg，抽样数量为 2kg（不少于 12 个独立包装），分为 2 份，1 份检验，1 份备查。

6.3 出厂检验

每批次产品须经公司质量检验部门检验合格，并符合合格证后方可出厂，出厂检验项目为感官、净含量、水分、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群。

6.4 型式检验

型式检验每半年检验一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验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机构提出型式检验要求时。

6.5 判定规则

微生物指标若有任一项不合格，判该批产品为不合格产品；其余项目指标有不合格时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

7.1.1 产品包装标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

7.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 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。

7.3 运输

运输工具应清洁、卫生、产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输；装运时应轻拿轻放，不得抛掷、重压和挤压；运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

7.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库房内；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。堆放时应离地、离墙 20cm 以上。

