

# Q/HTX

## 云南恒泰祥工贸有限公司企业标准

Q/HTX 0002 S—2022

代替 Q/HTX 0002 S-2019

### 水果干制品

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010158 S-2022

备案日期: 2022 年 04 月 29 日

云南省  
备案  
备案日

2022-04-27 发布

2022-04-29 实施

云南恒泰祥工贸有限公司

发布

## 前 言

我公司生产的水果干制品，是以大枣、桂圆、荔枝、提子、葡萄、草莓、香蕉、蔓越莓、猕猴桃、无花果、苹果、柿子、枸杞、蓝莓、黑莓、榴莲、柠檬、桑椹等水果干为原料，经挑选、护色（或不护色）、混合（或不混合）、干燥（或不干燥）、后处理（或不后处理）、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 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、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/HTX 0002 S-2019《水果干制品》。

本标准由云南恒泰祥工贸有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：陈明丽、李碧华、朱世育。

食品安  
号: 530  
期:

# 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。

本标准适用于以大枣、桂圆、荔枝、提子、葡萄、草莓、香蕉、蔓越莓、猕猴桃、无花果、苹果、柿子、枸杞、蓝莓、黑莓、榴莲、柠檬、桑椹等水果干为原料，经挑选、护色（或不护色）、混合（或不混合）、干燥（或不干燥）、后处理（或不后处理）、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 根据使用原辅料的不同分为：单一型水果干制品类、混合型水果干制品类。

3.2 根据产品加工形态的不同分为：带壳水果干制品、去壳水果干制品、整果型水果干制品、片状水果干制品、条状水果干制品、粒状水果干制品、粉状水果干制品。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 葡萄干：应符合 NY/T 705 或相应食品标准及有关规定。
- 4.1.2 大枣：应符合 GB/T 5835 或相应食品标准及有关规定。
- 4.1.3 提子干、桂圆干、香蕉片、无花果、苹果干、柿子干、蓝莓干、榴莲干、黑莓干、柠檬干、桑椹干、蔓越莓干、猕猴桃干等：应选用洁净、无污染、无霉变的产品，并符合相应食品标准和有关规定。
- 4.1.4 枸杞：应符合 GB/T 18672 或相应食品标准及有关规定。
- 4.1.5 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.6 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，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   | 具有其相应产品应有的色泽。         | 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。 |
| 组织形态  | 具有其相应产品应有的组织形态。       |                                |
| 气味与滋味 | 具有相应产品应有的滋味和气味，无其他异味。 |                                |
| 杂 质   | 无肉眼可见的外来杂质。           |                                |

### 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      |
|------------|------------------------|-----------|
| 水分, g/100g | ≤<br>25.0<br>35.0 (柿饼) | GB 5009.3 |

### 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               | 指 标      | 检验方法       |
|-------------------|----------|------------|
| 铅 (以 Pb 计), mg/kg | ≤<br>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，并按 JJF 1070 规定的方法测定。

### 4.9 食品添加剂

4.9.1 食品添加剂的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 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

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），样品分为 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附合格证后方可出厂；出厂检验项目按相关规定和要求执行。

### 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时，则判定该批产品为不合格，不得复检；其它指标如有不合格时，允许用留样复检，以复检结果为准。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

6.1.1 预包装产品的标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

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、无异味、无污染。不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染或影响产品质量的物品混装、混运。运输时应避免暴晒、雨淋、受潮。搬运中必须轻拿轻放，防止挤压。

### 6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。产品离地、离墙堆放，并设有防鼠、防蝇、防鼠设施，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮，混放。

案章

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《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》。



2022年 4月 18日



备案单位主要负责人(签字)

2022年 4月 18日