

Q/JYT

景洪云泰祁食品加工厂企业标准

Q/JYT 0001 S-2022

水果干制品

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 5328-0086S-2022

备案日期: 2022 年 6 月 30 日

云南省食品安

备案号: 5328

备案日期: 2022

2022-06-30 发布

2022-06-30 实施

景洪云泰祁食品加工厂 发布

前 言

公司生产的水果干制品是以菠萝、香蕉、芒果、芭蕉、菠萝蜜、桂圆、火龙果、荔枝、木瓜、葡萄、榴莲、无花果、甜角新鲜水果为原料，经挑选、去皮（核）、清洗、整理、分切或不分切、添加或不添加白沙糖、煮（或不煮）、干燥、包装工艺制成。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 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》的规定制定；其中铅严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由景洪云泰祁食品加工厂提出、起草并解释。

本标准起草人：黄天寿。

水果干制品

1 范围

标准规定了水果干制品的产品分类、技术要求、检验规则、包装、标志、运输、贮存。

本标准适用于以菠萝、香蕉、芒果、芭蕉、菠萝蜜、桂圆、火龙果、荔枝、木瓜、葡萄、榴莲、无花果、甜角新鲜水果为原料，经挑选、去皮（核）、清洗、整理、分切或不分切、添加或不添加白沙糖、煮（或不煮）、干燥、包装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

按产品形态的不同为：整果、片状、条状、粒状或其它形状。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 菠萝、香蕉、芒果、芭蕉、菠萝蜜、桂圆、火龙果、荔枝、木瓜、葡萄、榴莲、无花果、甜角新鲜水果应选充分成熟、洁净、无污染、无腐烂变质，并符合相应食品标准和有关规定；

4.1.2 白沙糖：应符合 GB/T 317 的规定；

4.1.3 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定；

4.1.4 其它辅料：应符合相应的食品标准和规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感观要求

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	要 求	检 验 方 法
组织形态	具有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。
气味与滋味	具有该产品应有的滋味和气味，无霉味及其它异味	
色 泽	具有该产品应用的色泽	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 理化指标

全企业标准

2021年6月

2021年6月

应符合表3的规定:

表 3 理化指标

项 目	指 标			检验方法
	菠萝干	香蕉干	其它果干	
水分 (g/100g) ≤	20.0		18.0	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 微生物指标

致病菌限量应符合GB 29921的规定。

4.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.7 农药残留限量

应符合GB 2763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 JJF1070 的方法测定。

4.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760水果干类的规定。

4.10 生产加工的卫生要求

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、同一工艺的同一包装规格的产品为一批。

5.2 抽样

同一批产品中随机抽取, 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)。样品分为两份, 一份用于检验, 另一份用于备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前，要检验合格方可出厂。出厂检验项目应按有关规定和要求执行。

5.4 型式检验

正常情况下，型式检验为每半年一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一的，亦应进行型式检验：

- a) 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，可以留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 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、干燥，有防潮防晒设施，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发、有异味、易污染的物品混装运输；搬运时应轻放，严禁扔、摔挤；运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库内；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品堆放时应离地、离墙，分类堆码整齐，堆码高度及提取方便为宜。

案章

22

30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》。



宋景雄

备案单位主要负责人（签字）

2022年6月29日