

Q/YMY

云南美誉蚕业科技发展有限公司企业标准

Q/YMY 0001 S—2022

云南省食品
备案号:5
备案日期:

水果干

云南省食品安全企业标准备案章
备案号:53250019S-2022
备案日期:2022年 5月 20日

2022-05-20 发布

2022-05-29 实施

云南美誉蚕业科技发展有限公司 发布

前 言

我公司生产的水果干是以新鲜水果为原料，经清洗或不清洗、挑选、干燥、包装等工艺加工制成。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。

本标准的安全性指标按照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》、GB29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》和GB16325-2005《干果食品卫生标准》制定，其中铅的指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南美誉蚕业科技发展有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人：杨文、杨卫、刘永辉、黄俊荣、杨晶。

水果干

1 范围

本标准规定了水果干的产品分类、技术要求、检验规则、包装、标志、运输和贮存。

本标准适用于以新鲜水果为原料，经清洗或不清洗、挑选、干燥、包装等工艺加工制成的水果干。

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

按原料不同分为：桑葚干、桂圆干、芒果干、香蕉干、菠萝干、荔枝干、梨子干、无花果干、杨梅干、葡萄干、柠檬干、桃子干、李子干、杏干、枣干、枇杷干、猕猴桃干、龙眼干、火龙果干、哈密瓜干、蕃茄干、草莓干、百香果干、樱桃干、车厘子干、菠萝蜜干。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 桑葚、桂圆、芒果、香蕉、菠萝、荔枝、梨子、无花果、杨梅、葡萄、柠檬、桃子、李子、杏子、枣子、枇杷、猕猴桃、龙眼、火龙果、哈密瓜、蕃茄、草莓、百香果、樱桃、车厘子、菠萝蜜：应新鲜、无霉变、无虫蛀、无污染，并符合相应食品标准及有关规定。

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：应符合相应的食品标准及有关规定，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、外观	应具有该品种应有的色泽。	取适量样品置于白瓷盘内，在自然光线下，目视、鼻嗅、口尝。
气味、滋味	应具有该品种应有的气味、滋味、无异味。	
组织形态	应具有该品种应有的组织形态。	
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
总酸（以乳酸计），g/100g ≤	桑葚干、桂圆干、芒果干、香蕉干、荔枝干、梨子干、无花果干、桃子干、杏干、枣干、猕猴桃干、龙眼干、火龙果干、哈密瓜干、草莓干、樱桃干、车厘子干、菠萝蜜干		菠萝干、杨梅干、葡萄干、柠檬干、李子干、枇杷干、蕃茄干、百香果干	GB 12456
	8.0		25.0	
水分，g/100g ≤	桑葚干、龙眼干、樱桃干	桂圆干、芒果干、香蕉干、梨子干、猕猴桃干、火龙果干、哈密瓜干、菠萝干、	荔枝干、无花果干、桃子干、杏干、枣干、草莓干、车厘子干、菠萝蜜干、杨梅干、葡萄干、李子干、枇杷干、蕃茄干、百香果干	GB 5009.3
		8.0	15.0	

4.4 污染物限量

应符合GB2762的规定；严于食品安全国家标准的指标应符合表3的要求。

表3 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 农药最大残留限量

应符合GB2763的规定。

4.6 微生物指标

致病菌限量应符合GB29921的规定。

4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF1070规定的方法检验。

4.8 食品添加剂及营养强化剂

4.8.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.8.2 营养强化剂的使用应符合 GB14880 的规定。

4.9 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品种、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取样品，抽样基数不少于20kg，随机抽取2kg样品（不少于12个独立包装），分成二份，一份用于检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前须经本公司质量检验部门检验合格，并附产品质量检验合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、二氧化硫残留量。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，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) 产品的原料、配方、工艺、生产设备发生较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验时。



5.5 判定规则

微生物指标有任意一项不合格时，则判定该批产品为不合格，其他指标若有任意一项不合格时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

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

运输工具应清洁无污染，运输产品时应防雨、防潮、防晒。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输，装卸时应轻搬、轻放。

6.4 贮存

原料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风、无异味的食品库房内。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存，堆放时应离地离墙，堆放高度以提取方便为准。

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》。



吴克军

备案单位主要负责人（签字）

2022年5月18日

