

Q/HHN

华坪县华农科技开发有限责任公司企业标准

Q/HHN 0001 S—2022

代替：Q/HHN 0001 S—2021

水果冻干制品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号：53070015 S-2022
备案日期：2022年04月08日

云南省食
备案号
备案日期

2022-04-08 发布

2022-04-13 实施

华坪县华农科技开发有限责任公司 发布

前 言

我公司生产的水果冻干制品是以芒果、草莓、桑葚、火龙果、苹果等水果为主要原料，经采摘、分选、清洗、消毒、去皮、去核、打浆、杀菌、注模、护色（或不护色）脱水、包装等工艺加工而成。根据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国标准化法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、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 2763-2019《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》制定，其中铅指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由华坪县华农科技开发有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：杨清尚、刘宗祥

品安
5307

水果冻干制品

1 范围

本标准规定了水果冻干制品的技术要求、术语和定义、试验方法、检验规则、标志标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于芒果、草莓、桑葚、火龙果、苹果等水果为主要原料，经采摘、分选、清洗、消毒、去皮、去核、打浆、杀菌、注模、护色（或不护色）脱水、包装等工艺加工而成的水果冻干制品。

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 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 水果：应选用成熟适度，无病虫害，无腐烂变质的植物的结果（果实）为原料，不得含有其他杂质，并符合相应的标准要求和有关规定。

3.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

3.2 感官指标

应符合表1的规定。

表1 水果冻干制品感官品质要求

项目	指标	检验方法
色泽	具有各品种水果冻干制品的正常色泽	取适量样品，置于清洁容器，在自然光明亮处目视、鼻嗅、口尝。
滋味和气味	具有各水果冻干制品应有的正常气味和滋味	
形态	大小、厚薄应基本一致	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

全企业
年

表2 理化指标

项目	指标要求		检验方法
	水分 (%) ≤	热风干燥类	
水分 (%) ≤	20.0	10.0	GB5009.3

3.4 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	GB5009.12

表4 污染物限量

总砷（以As计）/（mg/kg） ≤	0.48	GB5009.12
镉（以Cd计）/（mg/kg） ≤	0.05	GB/T5009.15
总汞（以Hg计）/（mg/kg） ≤	0.01	GB/T5009.17
展青霉素/（Ug/kg） ≤	48	GB/T5009.185

3.5 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763的规定。

3.6 微生物指标

应符合表4的规定。

表5 微生物指标

项目	指标	检验方法
菌落总数，CFU/g ≤	995	GB/4789.2
大肠菌群，MPN/100g ≤	29	GB4789.3-2003

致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌）CFU/g	沙门氏菌、志贺氏菌，金黄色葡萄球菌不得检出	GB4789.4 GB/T4789.5 GB4789.10
-----------------------------	-----------------------	-------------------------------------

3.7 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。

3.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.9 生产过程卫生规范

生产过程卫生规范应符合 GB 14881 的规定

4 检验规则

4.1 组批

以同一批投料、同一班次、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

取样按 GB/T 8302 的规定执行。

4.3 出厂检验

每批产品均应做出厂检验，经检验合格签发合格证后，方可出厂。出厂检验项目为感官品质、水分、大肠菌群和净含量。

4.4 型式检验

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全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- 如产品原料、生产地址、生产设备或生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大出入时；
- 停产半年以上，重新恢复生产时；
- 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

检验结果中，若有任一项指标不合格时，可用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志标签、包装、运输和贮存

5.1 标志标签

5.1.1 产品包装的标签、标志应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.1.2 产品外包装储运图示、标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应有防雨、防潮、防暴晒措施。不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混、混运。

5.4 贮存

产品应符贮存于清洁卫生、通风、干燥、有防尘、防蝇、防鼠设施的仓库内，不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。对方是应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。

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）

2022年3月28日

刘宗祥

备案单位主要负责人（签字）

2022年3月28日