

Q/TSSG

吐鲁番天山圣果农业有限公司
食 品 安 全 企 业 标 准

Q/TSSG 0001S—2018

水果干制品



2018-8-15 发布

2018-9-15 实施

吐鲁番天山圣果农业有限公司
发 布

前 言

本标准依据GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定，参照《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》及《中华人民共和国标准化法》要求，结合企业生产实际制定本标准。

本标准由吐鲁番天山圣果农业有限公司提出。

本标准由吐鲁番天山圣果农业有限公司起草。

本标准主要起草人：王俊俊

本标准批准人：林波

本标准于2018年9月15日首次发布。



水果干制品

1 范围

本标准规定了本文指定的水果干制品的技术要求、检验方法、检验规则、标识、包装、运输和贮存。

本标准适用于分别以干制无花果、杏干、干制桑葚和黄色葡萄干、紫色葡萄干、红色葡萄干、黑色葡萄干、红色葡萄干干制哈密瓜干、干制枣为原料，经挑选、分级、清洗、烘干或晾干、筛选、包装制成的水果干制品。

本标准适用于以绿色葡萄干为原料，经挑选、分级、烘干或晾干、筛选、包装制成的水果干制品。

2 规范性引用文件

下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。

GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	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 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
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 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T 4789.36	食品卫生微生物学检验大肠埃希氏菌 0157: H7/NM 检验
GB/T 5009.7	食品中蔗糖的测定
GB/T 5009.11	食品中总砷及无机砷的测定
GB/T 5009.19	食品中有机氯农药多组分残留量的测定
GB/T 5009.34	食品中亚硫酸盐的测定
GB/T 5009.187	干果(桂圆、荔枝、葡萄干、柿饼)中总酸的测定
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB/T 10004	包装用塑料复合膜、袋干法复合、挤出复合
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量检验检疫总局【2005】第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》



3 定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 霉变、破损、虫蛀果

生霉变质不能食用的，外形不完整的或在加工过程中机械损伤的，被虫蛀蚀的劣质干果粒。

3.2 杂质

果梗、石砾、土粒、尘土和枯枝败叶等非可食部分。

4 要求

4.1 原料要求

4.1.1 原料吐鲁番葡萄干：符合 GB/T 19586 规定。致病菌符合 29921 规定。

4.1.2 原料用干制无花果、杏干、绿色葡萄干和黄色葡萄干、紫色葡萄干、黑色葡萄干、红色葡萄干、干制哈密瓜干、干制枣：选用颗粒均匀，无虫蛀、无异味、无霉变、自然风干的原料，卫生要求应符合 GB 16325 规定，污染物限量应符合 GB 2762，农药最大残留量符合 GB 2763 规定。致病菌符合 29921 规定。

4.1.3 加工用水：应符合 GB 5749 规定。

4.2 生产加工过程

应符合 GB 14881 规定。

4.3 感官指标

符合表1规定。

表1 感官指标

项 目	指标					
	干制无花果	杏干	干制桑葚	葡萄干	干制哈密瓜干	干制枣
外观	饱满、大小均匀 整齐，皮质致 密，肉体柔软适 中	外观完整，组织 致密，柔软适中	饱满、大小均匀 整齐，	饱满、大小均匀 整齐柔软适中	饱满、大小均匀 整齐，	片状，大小均匀 整齐，
气味及滋味	具有本品固有风味，无异味					
色泽	具有该品种应 有的色泽，色泽 基本均匀	具有该品种应 有的色泽，色泽 基本均匀	具有该品种应 有的色泽，色泽 基本均匀	具有该品种应 有的色泽，色泽 基本均匀	具有该品种应 有的色泽，色泽 基本均匀	具有该品种应 有的色泽，色泽 基本均匀
霉变、虫蛀果	不得检出					
破损，%	≤0.3					
杂质，%	≤0.2					

4.4 理化指标

符合表2规定。

表 2 理化指标

项 目	指标								
	干制无 花果	杏干	干制桑椹	哈密瓜干	干制枣	葡萄干			
						一级	二 级	三 级	四 级
总糖（以葡萄糖计），%	≥40	≥35	≥30	≥40	≥30	≥65	≥55		
水分，%	≤20	≤20	≤15	≤25	≤25	≤15			
总酸（以柠檬酸计），%	≤2.5								
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤0.2								
总砷（以 As 计），mg/kg	≤0.05								
六六六，mg/kg	≤0.05								
滴滴涕，mg/kg	≤0.05								
二氧化硫残留量（以 SO ₂ 计），g/kg	≤0.1								
注：农药残留：按 GB2763 的规定执行；二氧化硫为原料残留，本产品未添加任何食品添加剂。									

4.5 微生物指标

符合表3规定。

表 3 微生物指标

项 目		采样方案及限量（若非指定，均以/25g 或/25mL 表示）			
		n	c	m	M
致 病 菌	沙门氏菌	5	0	0	-
	金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g
	大肠埃希氏菌 0157: H7	5	0	0	-
	霉菌 CFU/g	≤50			
注 1: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为致病菌指标可接受水平的限量值; M 为致病菌指标的最高安全限量值。					

4.6 净含量允许短缺量

应符合国家质量检验检疫总局【2005】第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》规定。

5 检验方法

5.1 感官指标

5.1.1 外观、滋味、颜色、霉变果、虫蛀果：将 100g 样品平铺在样品盘或检验台上，在室内面向自然光线下，用肉眼观察、鼻嗅并品尝。

5.1.2 破损果粒：将 100g 样品平铺在样品盘或检验台上，从中拣出破损果粒称量，按式（1）计算含破损果粒率。

$$\text{破损果粒率} = \frac{\text{破损果粒质量}}{\text{样品质量}} \times 100\% \dots\dots\dots (1)$$

5.1.3 杂质含量：称取样品 100g，置于干燥、洁净的白色容器中，在自然光线下把杂质拣出称量，按式（2）计算含杂率。

$$\text{杂质含量} = \frac{\text{杂质质量}}{\text{样品质量}} \times 100\% \dots\dots\dots (2)$$

5.2 理化指标

- 5.2.1 总糖：按 GB/T 5009.7 规定执行。
- 5.2.2 水分：按 GB 5009.3 规定执行。
- 5.2.3 总酸：按 GB/T 5009.187 规定执行。
- 5.2.4 总砷：按 GB/T 5009.11 规定执行
- 5.2.5 铅：按 GB/T 5009.12 规定执行。
- 5.2.6 镉：按 GB/T 5009.15 规定执行。
- 5.2.7 汞：按 GB/T 5009.17 规定执行。
- 5.2.8 六六六、滴滴涕：按 GB/T 5009.19 规定执行。

5.3 食品添加剂

- 5.3.1 二氧化硫残留量：按 GB/T 5009.34 规定的方法测定。
- 5.3.2 甲苯酸、山梨酸：按 GB/T 5009.29 规定执行。
- 5.3.3 糖精钠：按 GB/T 5009.28 规定执行。
- 5.3.4 环己基氨基磺酸钠：按 GB/T 5009.97 规定执行。

5.4 微生物

- 5.4.1 致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠埃希氏菌）：按 GB 4789.4、GB 4789.10 的第二法、GB/T 4789.36 规定的方法测定。

5.5 净含量允许短缺量

按JJF1070规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 组批

同一生产日期生产的同一等级、同一规格、同一包装、同一储存条件下储存的同一产品为一批次。

6.2 抽样

抽样基数不少于20kg，从同一批次的产品随机抽取不少于2kg（大于4个小包装）的样品，分为两份，一分为检样，另一份为备检样。

6.3 出厂检验



6.3.1 每批产品出厂必须检验，经检验合格后，签发合格证方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目为感官、水分、二氧化硫残留量、净含量。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验每年至少进行一次检验，但在下列情况之一时也应进行型式检验

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 停产半年以上，恢复生产时；
- c) 当原料、工艺有较大变动，可能影响产品质量时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 国家执法监督机构提出型式检验要求时。

6.4.2 型式检验项目为本标准第4章中4.3至4.7条规定的项目。

6.5 判定规则

出厂检验或型式检验项目全部符合本标准，判为合格品，如有一项不合格，可按加倍抽样对不合格项进行复检，若复检后仍不合格，则判该批产品为不合格产品。微生物指标不得复检。

7 标识、包装、运输和贮存

7.1 标识

7.1.1 符合GB 7718及国家相关规定。标示食品名称、配料清单、净含量、等级、生产厂名、厂址、产地、生产日期、保质期、执行标准、生产许可证号等。

7.1.2 标签产品名称均为水果干制品。

7.2 包装

7.2.1 内包装材料应采用塑料复合膜材料，其质量应符合GB/T 10004规定。

7.2.2 外包装用瓦楞纸箱，其质量应符合GB/T 6543的要求，箱内附有产品质量合格证。

7.2.3 包装规格一般为10kg/袋。其余规格按照市场需求商定。

7.2.4 包装贮运图示按照GB/T 191执行。

7.3 运输

运输工具必须清洁卫生，不得与有毒、有害物品混装混运。在运输过程中严禁日晒、雨淋、防压，装卸车时不得抛甩。

7.4 贮存

7.4.1 在常温、干燥、弱光或无光和通风良好条件下存放，严禁与地面之间接触，有防鼠防虫措施，垫板与地面之间距离应10cm以上，箱与墙壁之间距离20cm以上，不得与易燃、腐蚀、有毒有害物品共同存放。

7.4.2 保质期：在上述条件下，保质期为12个月到18个月（或360天到540天）以产品包装标日期为准。



新疆维吾尔自治区食品安全企业标准编制说明

标准名称	水果干制品	标准主要起草人	王俊俊
工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程） 本公司主要生产水果干制品。目前，大部分水果干制品产品虽然有国家标准，但是已不能满足生产许可证细则要求。为了进一步规范企业的生产、检验及销售，根据 GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定，参照《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例，制定了本标准。本产品生产过程中未添加任何食品添加剂。 本次工作经过制定、验证并报自治区卫生厅审核及通过备案等过程成为本公司产品执行标准。			
标准主要内容的确定依据（如技术指标、参数、公式、性能要求、试验方法等统计数据） 按照《水果制品生产许可证审查细则》确定该产品为水果干制品部分。因此，参照 GB 16325《干果食品卫生标准》、GB2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留量》、GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病细菌限量》，确定了感官、理化及微生物指标。 其中，考虑到二氧化硫为原料残留量，因此该产品的二氧化硫残留量设置为“$\leq 0.1\text{g/kg}$”，符合 GB2760 规定。 检测方法标准有：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 4789.10《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/T 4789.36《食品卫生微生物学检验大肠埃希氏菌0157：H7/NM检验》、GB 5009.3《食品安全国家标准 食品中水分的测定》、GB/T 5009.8《食品中蔗糖的测定》、GB 5009.12《食品安全国家标准 食品中铅的测定》、GB/T 5009.19《食品中有机氯农药多组分残留量的测定》、GB/T 5009.34《食品中亚硫酸盐的测定》、GB/T 5009.187《干果（桂圆、荔枝、葡萄干、柿饼）中总酸的测定》、JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》。			
与有关法律、法规和强制性标准的关系 一、本产品执行法律法规有：《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《食品安全企业标准备案办法》、《中华人民共和国标准化法》。 二、本产品执行强制性标准有：GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、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量》、GB 5749《生活饮用水卫生标准》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、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》。			
本标准低于国家（行业、地方）推荐性标准的原因 参照 GB16325、GB29921、GB 2762、2763 及参考《水果制品生产许可证审查细则》本企业制定严于国家标准。铅（以 Pb 计）， $\text{mg/kg} \leq 0.2$ 严于国家标准。保证消费者的食用安全。			