

Q/GTF

乌鲁木齐市广泰峰糖酒有限公司
食品 安全 企业 标准

Q/GTF0001S-2018

水果干制品

2018-08-10 发布

2018-10-15 实施

乌鲁木齐市广泰峰糖酒有限公司 发布

前 言

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》及其实施条例的规定，依据GB/T1.1-2009《标准化工作导则第1部分 标准的结构和编写规则》的要求，参照国家相关标准，结合企业生产实际编写本企业标准，作为组织生产和质量控制的依据。

本标准由乌鲁木齐市广泰峰糖酒有限公司提出；

本标准由乌鲁木齐市广泰峰糖酒有限公司起草；

本标准起草人：张小燕；

本标准批准人：张小燕；

本标准于2018年8月10日首次发布。

水果干制品

1 范围

本标准规定了水果干制品的技术要求、试验方法、检验规则、包装标志、运输和贮存。

本标准适用于以干制红枣、葡萄干、无花果干、枸杞干、黑果枸杞干、沙棘果干、蓝莓干、酸梅干、乌梅干、杨梅干、梅干、蔓越莓干、草莓干、黑加仑干、哈密瓜干（甜瓜干）、芒果干、榴莲干、椰枣干、小西红柿干、桑椹干、猕猴桃干、樱桃干、沙枣干、香蕉干、木瓜干、柠檬干、桃干、菠萝干、桂圆干、木瓜干、柿饼、苹果干、山楂干、海棠果干、杏干为原料，经拣选、清洗、去核（或不去核）、切片（或不切片）、干燥、精选、分级（或不分级）、包装（或真空包装）制成的开袋即食水果干制品。

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。

GB2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB4789. 4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB4789. 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
GB4789. 36	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌 0157:H7NM 检验
GB4806. 7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB4806. 8	食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
GB5009. 3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB5009. 12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB5009. 34	食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
GB5009. 185	食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
GB5749	生活饮用水卫生标准
GB7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB9683	复合食品包装袋卫生标准
GB14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB16325	干果食品卫生标准
GB28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB/T191	包装储运图示标志
GB/T5835	干制红枣
GB/T6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB/T10004	包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
GB/T10782	蜜饯通则
GB/T12456	食品中总酸的测定
GB/T26150	免洗红枣
JJF1070	定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局 (2005) 第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原辅料要求及生产过程卫生规范

3.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。

3.1.2 干制红枣符合 GB/T5835 的规定。葡萄干、无花果干、枸杞干、黑果枸杞干、沙棘果干、蓝莓干、酸梅干、乌梅干、杨梅干、梅干、蔓越莓干、草莓干、黑加仑干、哈密瓜干(甜瓜干)、芒果干、榴莲干、椰枣干、小西红柿干、桑椹干、猕猴桃干、樱桃干、沙枣干、香蕉干、木瓜干、柠檬干、桃干、菠萝干、桂圆干、木瓜干、柿饼、苹果干、山楂干、海棠果干、杏干无腐烂、无虫蛀、无霉变,符合 GB16325、GB2761、GB2762、GB2763 的规定。

3.1.3 生产用水符合 GB5749 的规定。

3.1.4 食品包装袋符合 GB9683、GB/T10004 的规定,塑料盒符合 GB4806.7 的规定,纸袋符合 GB4806.8 的规定,外包装瓦楞纸箱符合 GB/T6543 的规定。

3.1.5 生产加工过程中的卫生要求符合 GB14881 的规定。

3.2 感官要求

感官指标应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项目	指 标					检验方法	
	干制红枣					葡萄干、无花果干、枸杞干、黑果枸杞干、沙棘果干、蓝莓干、酸梅干、乌梅干、杨梅干、梅干、蔓越莓干、草莓干、黑加仑干、哈密瓜干（甜瓜干）、芒果干、榴莲干、椰枣干、小西红柿干、桑椹干、猕猴桃干、樱桃干、沙枣干、香蕉干、木瓜干、柠檬干、桃干、菠萝干、桂圆干、木瓜干、柿饼、苹果干、山楂干、海棠果干、杏干	
	特等 （级）	一等 （级）	二等 （级）	三等 （级）	无核干制 红枣、枣 片、枣条、 枣圈		
外观	果形饱满，具有本品种应有的特征，果实大且大小均匀，肉质肥厚，无霉变、浆头、不熟果和病果	果形饱满，具有本品种应有的特征，果实大小均匀，肉质肥厚，无霉变、浆头、不熟果和病果	果形饱满良好，具有本品种应有的特征，果实大小均匀，肉质较肥厚，无霉变果	果形良好，具有本品种应有的特征，果实大小较均匀，肉质肥瘦不均匀，无霉变果	无霉变、无虫蛀	具有本品应有的形态，无霉变、无虫蛀，无肉眼可见的外来杂质	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察外观和色泽，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
气味、滋味	具有本品固有的气味和滋味、无异味						
色泽	具有该品种应有的色泽						

3.3 理化指标

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
总糖 (以可食部分计), g/100g	干制红枣、无核干制红枣、枣片、枣条、枣圈 ≥ 50	GB/T10782
水分 (果肉含水率), g/100g	葡萄干 ≤ 20 杏肉、树上干杏、桃干 ≤ 30 其他水果干制品 ≤ 25	GB5009. 3
总酸 (以苹果酸计), g/100g	桂圆干 ≤ 1.5 干制红枣 (无核干制红枣、枣片、枣条、枣圈)、桃干、草莓干、葡萄干、无花果干、苹果干 ≤ 2.5 其他水果干制品 ≤ 6	GB/T12456
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.9	GB5009. 12
二氧化硫残留量, g/kg	≤ 0.1	GB5009. 34
展青霉素, $\mu\text{g/kg}$	苹果干、海棠果干、山楂干 ≤ 50	GB5009. 185
注:农药残留限量符合 GB2763 的规定。 铅严于 GB2762 的规定。 本产品生产过程中未添加任何食品添加剂。		

3.4 致病菌限量

致病菌限量应符合表 4 规定。

表 4 致病菌限量

项目	采样方案及限量 (若非指定, 均以/25g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB4789. 4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB4789. 10 第二法
大肠埃希氏菌 O157: H7	5	0	0	—	GB4789. 36
注: 大肠埃希氏菌 O157: H7 仅适用于生食果蔬制品。					

3.5 净含量允许短缺量

符合国家质量监督检验检疫总局 (2005) 第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定, 按 JJF1070 规定的方法测定。

4 检验规则

4.1 组批

同一品种、同一批原料、同一班次、同一生产日期、同一规格的产品为一个批次。

4.2 抽样

同一批次产品的抽样基数不得少于 20kg, 抽样数量不少于 2kg (不少于 12 个独立包装), 分为 2 份, 1 份检验, 1 份备查。

4.3 出厂检验

4.3.1 产品出厂检验: 依据本标准要求检验, 检验合格签发并出厂合格证。

4.3.2 出厂检验项目: 感官、水分、二氧化硫残留量、净含量。

4.4 型式检验



4.4.1 在正常生产中, 每年进行两次型式检验, 但在下列情形之一的也应进行型式检验:

- 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进行型式检验要求时。

4.4.2 型式检验应为第3章 3.2-3.5的所有项目。

4.5 判定规则

检验结果均符合本标准要求时, 判该批产品为合格品, 检验结果中, 若有一项指标或一项以上不合格, 则使用备查样品进行复检, 复检结果仍有一项不合格, 则判该批产品不合格, 微生物指标不合格不得复检。

5 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期

5.1 标签、标志

标签符合 GB7718、GB28050 和国家相关规定的要求。在包装上标明: 产品名称、净含量、生产日期、保质期、产品标准号、企业名称、生产地址、产地、联系方式、生产许可证编号、营养成分表、还需标明食用方法、贮藏指南。包装储运图示标志符合 GB/T191 的规定。

5.2 包装

食品包装袋符合 GB9683、GB/T10004 的规定, 塑料盒符合 GB4806.7 的规定, 纸袋符合 GB4806.8 的规定, 应清洁、干燥、无异味、无毒; 规格为 100g/袋、200g/袋、300g/袋、400g/袋、500g/袋, 也可根据市场需要设置其他包装规格。外包装用瓦楞纸箱符合 GB/T6543 的要求, 外包装完整、牢固、底部应封牢, 箱外捆扎牢固。

5.3 运输

运输过程中严禁日晒、雨淋、防压, 运输工具必须清洁, 不得与有毒有污染物品混装混运。

5.4 贮存

在常温下存放, 避免阳光直射, 贮存场所防晒、防雨、防潮、防重压、防虫、防鼠, 避免与有毒、有害、有污染的物品混放, 离墙 30cm 离地 20cm, 分类堆放。

5.5 保质期

在本标准规定的运输、贮存条件下, 保质期为 9-18 个月。

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	张小燕
工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程） 本企业标准的制定目的是制定严于食品安全国家标准的企业标准。 本企业标准在格式和内容上严格按GB/T1.1-2009《标准化工作导则第1部分 标准的结构和编写规则》、《中华人民共和国食品安全法》及《中华人民共和国食品安全法实施条例》规定执行，通过对产品进行检验，检验结果符合本标准要求，上报新疆维吾尔自治区卫生与计划生育委员会受理备案。			
标准主要内容的确定依据（食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求等） 主要技术指标设置： 依据 GB16325《干果食品卫生标准》制定感官、水分、总酸指标。 依据 GB29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定致病菌：沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠埃希氏菌 0157: H7 指标； 依据 GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制订了铅指标； 依据 GB2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》制订了二氧化硫残留量指标。 依据 GB2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》制定展青霉素指标。 依据 GB/T26150《免洗红枣》制定干制红枣总糖指标。			
产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况 检验方法： 感官检验：取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味；水分：按 GB5009.3 规定的方法测定。总糖：按 GB/T10782 中总糖规定的方法测定。铅：按 GB5009.12 规定的方法测定。二氧化硫残留量：按 GB5009.34 规定的方法测定。总酸：按 GB/T12456 规定的方法测定。展青霉素：按 GB5009.185 规定的方法测定。致病菌：沙门氏菌按 GB4789.4 规定的方法测定；金黄色葡萄球菌 GB4789.10 第二法规定的方法测定；大肠埃希氏菌 0157: H7 按 GB4789.36 规定的方法测定；净含量允许短缺量：按 JJF1070 规定的方法测定。			
与有关法律、法规和强制性标准的关系，企业标准比较情况说明（详细说明企业标准制定过程中与相关国家标准、地方标准比较情况） 符合与有关法律、法规和强制性标准的关系 《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》 GB2760 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》 GB2761 《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》 GB2762 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》 GB2763 《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》 GB16325 《干果食品卫生标准》			
企业标准严于食品安全国家标准或者自治区地方标准的说明 GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中铅(以 Pb 计)≤1.0mg/kg，通过对种植地域的挑选和对生产设备材质的要求，降低种植和生产加工过程中对铅的污染，制定铅(以 Pb 计)≤0.9mg/kg，指标限量严于 GB2762 的规定。			
备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明 企业标准于 2018 年 9 月 10 日—2018 年 9 月 30 日在新疆卫生监督网站上公示，公示期间未收到意见。			