



Q/XSD

鄯善县遂达果业农民专业合作社 食品安全企业标准

Q/XSD0001S-2018

水果干制品

2018-10-10 发布

2018-10-30 实施

鄯善县遂达果业农民专业合作社 发布



Q/XSD0001S-2018

前 言

根据《中华人民共和国标准化法》及其实施规定的要求，按照 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》要求，参照国家相关标准，并结合企业生产实际，特制定本企业标准，作为组织生产和质量控制的依据。

本标准由鄯善县遂达果业农民专业合作社提出。

本标准由鄯善县遂达果业农民专业合作社起草。

本标准起草人：阿娃古丽·尼亚孜

本标准批准人：许世银。



水果干制品

1 范围

本标准规定了水果干制品的技术要求、生产过程的卫生要求、试验方法、检验规则、包装、标志、运输和贮存。

本标准适用于以葡萄干、杏干、哈密瓜干为原料，经挑选、分级、清洗、干燥、筛选、包装制成的水果干制品。

2 规范性引用文件

下列标准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
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 O157:H7/NM 检验
GB5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB5009.7	食品安全国家标准 食品中还原糖的测定
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
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/T5009.19	食品中有机氯农药多组分残留量的测定
GB/T6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB/T12456	食品中总酸的测定
GB/T19586	地理标志产品 吐鲁番葡萄干
JJF1070	定量包装商品计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局第 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标准。

3.1 霉变、破损、虫蛀

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 技术要求

4.1.1 原料要求：原料应符合相应的标准和有关规定。

4.1.2 葡萄干：符合 GB/T19586、GB2762、GB2763 的要求。

4.1.3 杏干、哈密瓜干：选用颗粒均匀、无霉变、无虫蛀、无异味、自然风干的原料，符合 GB16325、GB2762、GB2763 的规定。

4.1.4 生产用水：符合 GB5749 的规定。

4.2 生产加工过程的卫生要求：符合 GB14881 的规定。

4.3 感官指标

感官指标应符合表 1 规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标
外 观	饱满、大小均匀整齐，无霉变、无虫蛀
色 泽	具有产品应有的色泽，色泽基本一致
滋 气 味	具有产品应有的味道，无异味
杂 质	破损≤0.3%，杂质≤0.2%

4.4 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目		指 标					
		葡萄干				杏干	哈密瓜干
		特级	一级	二级	三级		
总糖, g/100g	≥	70	65			35	40
水分, g/100g	≤	15				20	25
总酸, g/100g	≤	2.5					
铅(以 Pb 计, mg/kg)	≤	0.9					
六六六, mg/kg	≤	0.05					



滴滴涕, mg/kg	≤	0.05
二氧化硫残留量 (SO ₂) (g/kg)	≤	0.1
备注：本产品不添加食品添加剂。农药残留符合 GB2763 的规定。		

4.5 微生物指标

微生物指标应符合表 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
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g
^a 大肠埃希氏菌 O157:H7	5	0	0	—
备注： ^a 适用于生食果蔬制品				

4.6 净含量允许短缺量

净含量允许短缺量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 试验方法

- 5.1 感官：取 100g 被测样品平铺在样品盘中，在室内面向自然光线下，用肉眼观察、鼻嗅并口尝。
- 破损果粒：取 100g 被测样品平铺在样品盘中，从中拣出破损果粒称重，按式（1）计算
- 破损果粒=（破损果粒质量/样品质量）×100% （1）
- 杂质含量：取 100g 被测样品平铺在样品盘中，从中拣出杂质称重，按式（2）计算
- 杂质含量=（杂质质量/样品质量）×100% （2）
- 5.2 水分：按 GB5009.3 规定的方法测定。
- 5.3 总糖：按 GB5009.7 规定的方法测定。
- 5.4 铅：按 GB5009.12 规定的方法测定。
- 5.5 六六六、滴滴涕：按 GB/T5009.19 规定的方法测定。
- 5.6 二氧化硫残留量：按 GB5009.34 规定的方法测定。
- 5.7 总酸：按 GB/T12456 规定的方法测定。
- 5.8 净含量允许短缺量：按 JJF1070 规定的方法测定。
- 5.9 致病菌：按 GB4789.4、GB4789.10、GB4789.36 规定的方法测定。

6 检验规则

- 6.1 组批：同一等级，同样包装，同一贮存条件下（或同一生产日期的产品）存放的产品为一批次。



6.2 抽样：按批抽样，从每批产品中随机抽取不少于 1kg 的样品为检样，分为 2 份，一份为检样，一份为备检样。

6.3 出厂检验：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。出厂检验项目：感官、水分、二氧化硫残留量、净含量允许短缺量。

6.4 型式检验

6.4.1 在正常生产中，每年进行一次型式检验，但在下列情形之一的也应进行型式检验：

- a) 正式投入生产或停产半年以上恢复生产时；
- b) 当原料，设备、工艺有较大变动，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- d) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时；

6.4.2 型式检验应为第 4 章 4.3-4.6 的所有项目。

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，可在备检样中进行复检，复检后仍不合格，判该批产品为不合格品。微生物指标有一项不符合本标准，判为不合格品，不得复检。

7 包装、标志、运输、贮存

7.1 标签：产品标签应当符合 GB7718 和 GB28050 的规定。包装标签应标注：产品名称；厂名；厂址；生产日期和保质期；净含量；执行标准号；生产许可证编号；联系电话；产地；食品营养成分标签等。储运图示应符合 GB/T191 的要求。

7.2 包装：食品包装袋符合 GB9683 的要求。外包装瓦楞纸箱符合 GB/T6543 的要求。

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

7.4 贮存：在常温、干燥、透风、弱光或无光条件下存放，所有产品防潮隔湿，严禁与地面之间接触，不得与易燃、腐蚀、有毒有害物品共同存放。成品堆放必须有垫板，离地 20cm 以上，离墙 20cm 以上。

7.5 保质期：在上述条件下，保质期为 12 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	阿娃古丽·尼亚孜
工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程） 制定目的：本标准制定的目的是制定严于食品安全国家标准的企业标准。 主要工作过程：本标准的起根据 GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第1部分 标准的结构和编写》、《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》要求，并依据 GB16325《干果食品卫生标准》要求，编写了本标准，然后经过吐鲁番地区质量与计量检测所进行验证，符合 GB16325《干果食品卫生标准》的要求，然后报自治区卫计委受理后备案。			
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） 标准的水分、总酸依据 GB16325《干果食品卫生标准》，铅依据 GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，致病菌依据 GB29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》，二氧化硫残留量依据 GB2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》。总糖依据 GB/T19586《地理标志产品 吐鲁番葡萄干》。 指标中各项具体检测方法：水分按 GB5009.3 测定。总糖按 GB5009.7 测定。铅按 GB5009.12 测定。六六六、滴滴涕：按 GB/T 5009.19 规定的方法测定。二氧化硫残留量按 GB5009.34 测定。总酸按 GB/T12456 测定。致病菌按 GB4789.4、GB4789.10、GB4789.38 测定。净含量允许短缺量按 JJF1070 测定。葡萄干：符合 GB/T19586、GB2762、GB2763 的要求。杏干、哈密瓜干：选用颗粒均匀、无霉变、无虫蛀、无异味、自然风干的原料，符合 GB16325、GB2762、GB2763 的规定。食品包装袋符合 GB9683 的规定。瓦楞纸箱符合 GB/T6543 的规定。食品添加剂应符合 GB2760 的规定。食品标签符合 GB7718 和 GB28050 的规定。			
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》；《中华人民共和国食品安全法实施条例》； 《食品安全企业标准备案办法》；GB2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》； GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》；GB16325《干果食品卫生标准》 GB2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》；GB5749《生活饮用水卫生标准》，			
严于食品安全国家标准或地方标准指标及说明 与国标相比，本标准的铅指标严于国家标准，通过在生产中管控，严格检查原料的进货渠道，定期清洗设备，制定更严格的重金属残留，保证消费者的食用安全。国标中铅$\leq 1.0\text{mg/kg}$，本标准制定铅$\leq 0.9\text{mg/kg}$。			
备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明 本标准于 2018 年 9 月 10 日-9 月 30 日在新疆卫生监督网进行公示，在公示期内未收到标准修改的意见，因此按公示标准文本进行备案。如发现有与国家法规、标准不符合的地方，将及时对本标准进行修订。			