



Q/SSZY

新疆单氏庄园食品有限公司

食品安全企业标准

Q/SSZY0001S-2018

水果干制品

2018-09-02 发布

2018-10-02 实施

新疆单氏庄园食品有限公司 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，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》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。

本标准由新疆单氏庄园食品有限公司提出。

本标准由新疆单氏庄园食品有限公司起草。

本标准起草人：单定明 曾凤林

本标准批准人：单定明

本标准于2018年9月2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、杏干、哈密瓜干、无花果干、枸杞干、蔓越莓干、蓝莓干、乌梅干、酸梅干、菠萝干、香蕉干、芒果干、圣女果干、猕猴桃干、桂圆肉、荔枝干、桑葚干、榴莲干、桃干、草莓干、海棠果干、柠檬片、沙棘果干、沙枣干、木瓜干、槟榔干、椰子干、苹果干、山楂干、李子干、梨干、火龙果干、紫薯干、柑橘干、杨梅干、樱桃干、橙子干、奇异果干、甜瓜干、西瓜干为原料，经筛选、清洗（或不清洗）、干燥杀菌（时间3小时，40-70℃）（或不干燥）、分选、包装（或真空包装）工艺制成的单一品种的水果干制品。

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。

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 O157: H7
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	
GB9687	食品包装用聚乙烯成型品	
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	
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/T 5009.19	食品中有机氯农药多组分残留量的测定	
GB/T5835	干制红枣	
GB/T10782	蜜饯通则	
GB/T12456	食品中总酸的测定	
GB/T6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
GB/T17876	包装容器 塑料防盗瓶盖	
GB/T18672	枸杞	
GB/T19586	原产地域产品 吐鲁番葡萄干	
JJF 1070	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

3.1.1 枸杞干符合 GB/T18672 的规定，干制红枣符合 GB/T5835 的规定。干制红枣、葡萄干、杏干、哈密瓜干、无花果干、枸杞干、蔓越莓干、蓝莓干、乌梅干、酸梅干、菠萝干、香蕉干、芒果干、圣女果干、猕猴桃干、桂圆肉、荔枝干、桑葚干、榴莲干、桃干、草莓干、海棠果干、柠檬片、沙棘果干、沙枣干、木瓜干、槟榔干、椰子干、苹果干、山楂干、李子干、梨干、火龙果干、紫薯干、柑橘干、杨梅干、樱桃干、橙子干、奇异果干、甜瓜干、西瓜干均符合 GB2762、GB2763、GB2760、GB16325 的规定，并无污染、无病害、无虫蛀、无霉变、大小均匀。

3.1.2 生产用水符合 GB5749 的规定。

3.1.3 内包装塑料复合食品包装袋符合 GB9683 的规定，内包装聚乙烯瓶符合 GB9687 的规定，防盗瓶盖符合 GB/T17876 的规定，外包装瓦楞纸箱符合 GB/T6543 的规定。

3.2 生产过程卫生要求

生产加工过程中的卫生要求符合 GB14881 的规定。

3.3 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
滋 味	具有本品固有的滋味与风味，无虫蛀、无霉变、无异味
色 泽	具有该品种固有的色泽，色泽基本均匀
组织形态	具有该品种固有的形状，基本均匀，形态饱满，组织紧密、质地柔软有韧性
杂 质	无肉眼可见的外来杂质

3.4 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	备 注
水分，（果肉含水率）g/100g	≤	25 葡萄干≤20
总糖，g/100g	≥	— 红枣≥50
铅（以 Pb 计，mg/kg）	≤	0.8
总酸，（以柠檬酸计），g/100g	≤	2.5 荔枝干、桂圆肉≤1.5
二氧化硫残留量（SO ₂ ）（g/kg）	≤	0.1
展青霉素/μg/kg	≤	50 只限苹果干、山楂干制品

注：1. 本产品未使用食品添加剂。铅严于 GB2762 的规定。
2. 农药最大残留限量符合 GB2763 的规定。

3.5 致病菌指标

致病菌指标应符合表 3 要求

表3 致病菌指标

致病菌指标	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 0157: H7	5	0	0	-	GB4789.36

3.6 食品添加剂

该产品不添加任何食品添加剂。

3.7 净含量允许短缺量

净含量允许短缺量符合第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4 试验方法

- 4.1 感官：按 GB/T19586 规定的方法测定；
- 4.2 水分：按 GB5009.3 规定的方法测定；
- 4.3 总酸：按 GB/T12456 规定的方法测定；
- 4.4 总糖：按 GB/T10782 规定的方法测定；
- 4.5 铅：按 GB5009.12 规定的方法测定；
- 4.6 二氧化硫残留量：按 GB5009.34 规定的方法测定；
- 4.7 展青霉素：按 GB5009.185 规定的方法测定；
- 4.8 致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠埃希氏菌 0157: H7）：按表5的规定方法测定；
- 4.9 净含量允许短缺量：按 JJF1070 规定的方法测定。

5 检验规则

5.1 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。

5.2 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。

5.3 出厂检验

- 5.3.1 产品出厂检验：按照本标准要求检验，检验合格签发并出厂合格证。
- 5.3.2 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。

5.4 型式检验

5.4.1 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) 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、设备有较大变动，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) 国家食品安全监督管理部门提出进行型式检验要求时。

5.4.2 型式检验应为第3章 3.2-3.7 的所有项目。

5.5 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。

6 标签、标志、包装、运输、贮存

6.1 标签、标志

符合 GB7718 和国家相关规定的要求，在包装上标明：产品名称、配料表、净含量、生产日期、保质期、产品标准号，生产许可证号、企业名称、生产地址、产地、联系方式，还应标明食用方法、贮藏指南。包装储运图示标志符合 GB/T191 的要求。

6.2 包装

6.2.1 内包装塑料复合食品包装袋材料符合 GB9683 的要求，无毒、无异味。内包装聚乙烯瓶符合 GB9687 的要求，防盗瓶盖符合 GB/T17876 的要求，无毒、无异味。规格为 500g/袋（瓶）、300g/袋（瓶）、180g/袋（瓶），也可按顾客要求执行。

6.2.2 外包装用瓦楞纸箱符合 GB/T6543 的要求，箱内附有产品质量合格证。

6.3 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。

6.4 贮存

在干燥、通风良好条件下存放，贮存场所应防晒、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，应离墙 30cm 离地 20cm，分类堆放。

6.5 保质期

本品在本标准规定的运输、贮存条件下，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	单定明 曾凤林
工作概况（包括标准的制定目的、主要工作过程） 制定目的：本标准起草完毕后，经本单位法人批准发布并报组织区卫生厅备案后将作为本企业产品的生产、销售、验收的依据。 主要工作过程：本标准的起草根据 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》及《中华人民共和国食品安全法实施条例》要求，并依据国家标准 GB16325《干果食品卫生标准》等质量要求，编写了本标准，然后经过验证，报自治区卫生与计划生育委员会受理后备案。			
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） 一、感官指标：依据 GB/T5835《干制红枣》、GB/T18672《枸杞》、GB/T19586《原产地域产品 吐鲁番葡萄干》、GB16325《干果食品卫生标准》制定感官指标：滋味：具有本品固有的滋味与风味，无虫蛀、无霉变、无异味；色泽：具有该品种固有的色泽，色泽基本均匀；组织形态：具有该品种固有的形状，基本均匀，形态饱满，组织紧密、质地柔软有韧性；杂质：无肉眼可见的外来杂质。 二、试验方法：依据 GB16325《干果食品卫生标准》制定水分$\leq 20\%$（葡萄干），干制红枣、葡萄干、杏干、哈密瓜干、无花果干、枸杞、蔓越梅干、蓝莓干、乌梅、酸梅干、菠萝干、香蕉干、芒果干、圣女果干、猕猴桃干、桂圆肉、荔枝干、桑葚干、榴莲干、桃干、草莓干、海棠果干、柠檬片、沙棘果干、沙枣干、木瓜干、槟榔干、椰子干、苹果干、山楂干、李子干、梨干、火龙果干、紫薯干、柑橘干、杨梅干、樱桃干、橙子干、奇异果干、甜瓜干、西瓜干的水分$\leq 25\%$，按 GB5009.3 规定的方法测定；依据 GB/T5835《干制红枣》，干制红枣总糖≥ 50 g/100g，按 GB/T10782 规定的方法测定；依据 GB/T19586《原产地域产品 吐鲁番葡萄干》制定总酸≤ 2.5 g/100g，荔枝干、桂圆肉≤ 1.5 g/100g，按 GB/T12456 规定的方法测定；依据 GB16325《干果食品卫生标准》制定：铅≤ 0.8 mg/kg，按 GB 5009.12 规定的方法测定；依据 GB29921《食品安全国家标准 食品中致病微生物限量》制定致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠埃希氏菌 0157:H7）不得检出，沙门氏菌按 GB4789.4 规定方法测定，大肠埃希氏菌 0157:H7 按 GB4789.36 规定方法测定，金黄色葡萄球菌按 GB4789.10 规定方法测定。依据《水果干制品生产许可证审查细则》、GB2760 设置二氧化硫残留量项目，制定二氧化硫残留量≤ 0.1 g/kg，按 GB5009.34 规定的方法测定。净含量按 JJF1070 的规定执行。			
与有关法律、法规和强制性标准的关系 符合：《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》、《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国标准化法》、《食品安全企业标准备案办法》、GB 5749《生活饮用水卫生标准》、GB16325《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》、GB 2762《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》			
本标准低于国家（行业、地方）推荐性标准的原因 本标准无低于国家（行业、地方）推荐性标准。本标准中所制定的铅指标严于国家标准，铅≤ 0.8 mg/kg（国家标准为≤ 1.0 mg/kg），企业降低以上指标，通过一、从原料采购进行控制，通过供货方的合格证明材料，要求原料的铅指标在规定限值内方可采购；二是严格控制生产加工过程，设备设施均采用不锈钢材质，加工过程中禁用任何食品添加剂，禁用限用农药。通过这两方面达到降低铅指标严于国家标准的要求。			
备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明 无（可另附页说明）			