

Q/JDD

新疆疆多多食品有限公司
食品安全企业标准

Q/JDD 0006S-2020

水果干制品 (紫晶枣)



2020-05-08 发布

2020-05-18 实施

新疆疆多多食品有限公司 发布

前 言

本标准根据《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》要求编写。参照国家相关标准，并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。

本标准由新疆疆多多食品有限公司提出。

本标准由新疆疆多多食品有限公司起草。

本标准起草人：张敏、曾凡军。

本标准批准人：张敏。

本标准于2020年5月08日首次发布。



水果干制品（紫晶枣）

1 范围

本标准规定了水果干制品（紫晶枣）的技术要求、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、包装、标识、贮存、运输。

本标准适用于以干枣为原料，经恒温负压脱水熟制、灭菌、包装工艺制成的水果干制品（紫晶枣）。

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 2761	食品安全国家标准	食品中真菌毒素限量
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 4789.5	食品安全国家标准	食品微生物学检验 志贺氏菌检验
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 5009.12	食品安全国家标准	食品中的铅的测定
GB 5009.15	食品安全国家标准	食品中镉的测定
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 9683	复合食品包装袋卫生标准	
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 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
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 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
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 原料要求：

3.1.1 原料干枣无虫蛀、无霉变、无异味，符合GB16325 的规定。

3.1.2 生产加工过程要求符合 GB14881 的规定。

3.1.3 生产用水符合 GB5749 的规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 的规定

表 1 感官指标

项 目	指 标	检验方法
形态和气味	无虫蛀、无霉变、无异味	取样品10克，平铺于清洁的玻璃器皿中，在自然光线下用肉眼观察其形态后，闻其滋味。

3.3 理化指标

应符合表 2 的规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤0.9	GB5009.12

备注：未使用食品添加剂。铅严于符合 GB2762 的规定。

3.4 致病菌限量

应符合表3要求

表3 致病菌限量

致病菌指标	采样方案及限量(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
志贺氏菌	不得检出				GB4789.5

3.5 净含量偏差:

应符合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》。净含量检测按JJF1070规定方法测定。

4 检验规则

4.1 组批:以同一次投料,同一工艺,生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样:在检验外包装后,按每批总箱数3%抽样,抽样数量按照试验项目的实际要求执行,分成两份,一份检验,另一份留样备查。

4.3 出厂检验:每批产品出厂时,应对感官、净含量进行检验。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验应从出厂检验合格的产品中抽取,型式检验项目包括本标准规定的3.2-3.5全部项目。

4.4.2 发生下列情况之一时应进行型式检验:

新产品投产时。更换主要原料、配方、关键工艺时。停产三个月以上时,恢复生产时。正常生产每六个月时。出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时。国家执法监督机构提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

产品经检验结果均符合标准要求则判该批产品为合格产品,若有一项以上(含一项)不合格,则对备查样进行复检,复验结果仍有一项不合格,则判该批不合格。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标签、标志

标签、标示符合GB7718、GB28050和国家相关规定的要求。包装图示标志符合GB/T191的规定。

5.2 包装

塑料复合食品包装袋符合GB9683的规定。产品外包装瓦楞纸箱符合GB/T6543的规定。包装规格根据客户要求确定。

5.3 运输

5.3.1 运输工具保持清洁、卫生。

5.3.2 运输过程中防雨、防潮、防晒,运输时产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运。

5.4 贮存

5.4.1 禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。

5.4.2 产品贮存在干燥、通风的库房中;不得露天堆放,日晒、雨淋或靠近热源;不得与有毒、有害物品混放;有防蝇防鼠措施。

5.4.3 产品堆放垫板,与地面距离不底于10cm,距墙面30cm以上。

5.5 保质期

在规定的运输、贮存条件下,产品最长保质期为24个月。保质期以外包装标识为准。

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（紫晶枣）	标准主要起草人	张敏 曾凡军
工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程） <p>标准规定了水果干制品（紫晶枣）的技术要求，生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。为了提高食品的品质和安全，决定制定企业标准。</p> <p>本企业标准在格式和内容上参照《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》及其实施条例的规定执行。按照GB16325《干果食品卫生标准》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》规定，制定本标准，报自治区卫生健康委员会备案。</p>			
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） <p>原料干枣无虫蛀、无霉变、无异味，符合GB16325 的规定。</p> <p>按照 GB16325《干果食品卫生标准》制定了感官指标。</p> <p>按照 GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定了理化指标：铅指标。</p> <p>按照GB29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定了致病菌指标。</p>			
产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况 <p>铅按GB5009.12的规定方法测定。沙门氏菌GB4789.4按规定的方法检验、金黄色葡萄球菌按GB4789.10规定的方法检验。净含量按JJF1070规定执行。</p>			
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） <p>《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》、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》、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量限量》、GB29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB5749《生活饮用水卫生标准》</p>			
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 <p>标准制定铅（以Pb计）$\leq 0.9\text{mg/kg}$。严于国家标准 GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中铅（以Pb计）$\leq 1.0\text{mg/kg}$的要求。</p>			
备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明 <p>已经新疆卫生监督网进行了20天（ ）的公示，没收到修改意见。</p>			