

# Q/XWG

鄯善县新伟果品有限责任公司  
食品安全企标准

Q/XWG 0001S-2020  
替代 Q/XWG 0001S-2017

## 水果干制品



2020-04-18 发布

2020-04-28 实施

鄯善县新伟果品有限责任公司发布

## 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。

本标准由鄯善县新伟果品有限责任公司提出。

本标准由鄯善县新伟果品有限责任公司起草。

本标准起草人：杨伟才、曾凡军。

本标准批准人：杨伟才。

本标准于2020年4月18日重新发布。



# 水果干制品

## 1. 范围

本标准规定了水果干制品的技术要求、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。

本标准适用于以甜瓜、苹果、葡萄、山楂、杏干、桃、梨、枸杞、沙棘、无花果、黑果枸杞、桑葚、圣女果、黑加仑、红枣、蓝莓、酸梅、乌梅、海棠果、雪莲果为原料，经晾晒、干燥、切片（或不切片）、切条（或不切条）、灭菌、包装工艺制成的水果干制品。

## 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 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 4789. 36	食品安全国家标准 食品微生物学检验 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 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 5009. 185	食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
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
GB/T 12456	食品中总酸的测定方法
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 各种原辅料应符合相应标准和相关规定。原料甜瓜、苹果、葡萄、山楂、杏干、桃、梨、枸杞、沙棘、无花果、黑果枸杞、桑葚、圣女果、黑加仑、红枣、蓝莓、酸梅、乌梅、海棠果、雪莲果无虫蛀、无霉变、无异味，符合 GB2761、GB2762、GB2763 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

感官要求符合表 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

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
水分/g/100g (仅限于葡萄干)	≤18	GB5009.3
总酸/ g/100g (仅限于葡萄干)	≤2.5	GB/T12456
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤0.9	GB5009.12
展青霉素/ μg /kg (仅限于以苹果山楂为原料制成的产品)	≤50	GB5009.185

备注：产品未使用食品添加剂。铅严于符合 GB2762 的规定。

### 3.4 致病菌限量

致病菌应符合表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
大肠埃希氏菌0157:H7 (仅适用于生食果蔬制品)	5	0	0	-	GB4789.36
志贺氏菌 (仅适用于葡萄干)	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 产品需经检验合格后方可出厂销售。

### 4.2 组批与抽样

5.2.1 组批：同一批原料（配料）、同一生产日期、同一班次、同一规格、同一品种生产的产品为一批。

4.2.2 抽样方法和数量：抽样基数不少于 20kg，随机从每批产品中抽取不少于 1kg，分成 2 份，1 份检验，1 份备查。

### 4.3 检验类别

#### 4.3.1 出厂检验

出厂检验项目为：感官、净含量。

### 4.4 型式检验

型式检验每半年至少进行一次，有下列情形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；
- f) 型式检验项目为本标准 3.2-3.5 的所列项目。

#### 4.5 判定规则

产品按本标准检验，全部项目合格，则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指标不合格，则使用备查样品进行复查，复检结果仍有一项不合格，则判定该批产品不合格。微生物指标不得复检。

### 5 标志、包装、运输、贮存

#### 5.1 标签、标志

产品的包装标签、标示符合 GB7718、GB28050 的规定。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 产品堆放放垫板，与地面距离不底于 10cm，距墙面 30cm 以上。

#### 5.5 保质期

在本标准规定的运输、贮存条件下，产品最长保质期为 24 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	杨伟才、曾凡军
<b>工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）</b>			
<p>标准规定了水果干制品的技术要求，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，决定制定严于国家食品安全标准的企业标准。</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>			
<b>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）</b>			
<p>各种原辅料应符合相应标准和相关规定。原料甜瓜、苹果、葡萄、山楂、杏干、桃、梨、枸杞、沙棘、无花果、黑果枸杞、桑葚、圣女果、黑加仑、红枣、蓝莓、酸梅、乌梅、海棠果、雪莲果无虫蛀、无霉变、无异味，符合GB2761、GB2762、GB2763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 GB16325《干果食品卫生标准》制定了各种水果干制品水分，总酸，志贺氏菌指标。</p> <p>按照 GB2761《食品安全国家标准 食品中真菌霉素限量》制定展青霉素指标。</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>			
<b>产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况</b>			
<p>试验方法：水分按GB5009.3规定的方法测定。总酸按GB/T12456 规定的方法测定。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。大肠埃希氏菌按GB4789.36规定的方法测定。净含量按JJF1070规定执行。</p>			
<b>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）</b>			
<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>			
<b>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</b>			
<p>标准制定铅（以 Pb 计）≤0.9mg/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）≤1.0mg/kg 的要求。</p>			
<b>备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明</b>			
<p>已经卫生监督网进行了 20 天（2020.04.21—2020.05.10）的公示，没收到修改意见。</p>			