

Q/SGY

和田圣果源农业科技开发有限公司
食品 安全 企业 标准

Q/SGY 0003S—2020
代替Q/SGY 0003S—2019

巧克力（酸奶）味葡萄干

2020-06-20 发布

2020-07-20 实施

和田圣果源农业科技开发有限公司 发布



前 言

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》的要求，根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，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。

本标准由和田圣果源农业科技开发有限公司提出。

本标准由和田圣果源农业科技开发有限公司归口。

本标准起草人：赵天梅；

本标准批准人：张海霞；

本标准于2019年3月20日发布。于2020年6月20日修订。

巧克力（酸奶）味葡萄干

1 范围

本标准规定了巧克力（酸奶）味葡萄干的技术要求、食品添加剂、生产加工过程要求、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以葡萄干为主要原料，添加或不添加乳粉、驼乳粉、葡萄糖、麦芽糊精、代可可脂、白砂糖、可可粉、食品添加剂，经清洗、干燥、微波杀菌，加入辅料经包衣、冷却、抛光、包装工序制成的巧克力（酸奶）味葡萄干。

2 规范性引用文件

下列文件对本文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	食品中污真菌毒素限量
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
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
GB 4806.7	食品安全国家标准	食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.8	食品安全国家标准	食品接触用纸和纸板材料及制品
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	食品中铅的测定
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 16325	干果食品卫生标准	
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB 19644	食品安全国家标准	乳粉
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
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 20706	可可粉	
GB/T 20707	可可脂	
GB/T 20880	食用葡萄糖	
GB/T 20884	麦芽糊精	
DBS/014	食品安全地方标准	驼乳粉
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令 第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》		

3 产品分类

按照产品的加工工艺、口味的不同，将产品分为巧克力味葡萄干、酸奶味葡萄干。

3.1 巧克力味葡萄干以葡萄干、乳粉、驼乳粉、葡萄糖、麦芽糊精、可可粉、代可可脂为原料，葡萄干经清洗、干燥、微波杀菌，添加香兰素、食用香精，加入辅料经包衣、冷却、抛光、包装工序制成的巧克力味葡萄干。

3.2 酸奶味葡萄干以葡萄干、乳粉、驼乳粉、葡萄糖、麦芽糊精、代可可脂为原料，葡萄干经清洗、干燥、微波杀菌，添加酸味剂（柠檬酸）、香兰素、食用香精，加入辅料经包衣、冷却、抛光、包装工序制成的酸奶味葡萄干。

4 技术要求

4.1 原辅料要求及生产过程卫生规范

4.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。

4.1.2 葡萄糖符合GB/T20880的要求。葡萄干符合GB16325、GB2761、GB2762、GB2763的规定。

4.1.3 乳粉符合GB19644的规定。驼乳粉符合DBS/014的规定。麦芽糊精符合GB/T20884的要求。可可粉符合GB/T20706的规定。代可可脂符合GB/T20707的规定。

4.1.4 食品添加剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。

4.1.5 生产用水符合GB5749的规定。

4.1.6 生产过程中的卫生要求应符合GB14881的规定。

4.2 感官指标

感官指标应符合表1的要求。

表1 感官指标

项 目	指 标	检验方法
外观、色泽	具有产品应有的外观特性，具有正常产品的色泽	眼观、鼻嗅、口品尝
滋味、气味	具有产品应有的气味和滋味，无异嗅，无异味	
状态	符合相应产品的特性，无霉变，无正常视力可见外来异物	

4.3 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, %	≤ 20	GB5009.3
铅, mg/kg	≤ 0.9	GB5009.12

注：除产品原料中含有的二氧化硫残留量外，本品在生产过程中不添加二氧化硫。

农药残留限量符合GB2763的规定。铅指标严于GB2762的规定。

食品添加剂添加量符合GB2760的规定。

4.4 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

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, CFU/g	5	1	100CFU/g	1000 CFU/g	GB4789.10 第二法

4.5 净含量允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第75号（2005）《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。

5 检验规则

5.1 组批

同一批原料，同一生产条件，同一班次，同一生产日期生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样

从同批次产品中随机抽取 2kg，将所抽取样品分成 2 份，一份检验，一份备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 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。

5.3.2 出厂检验的项目包括感官、净含量、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

5.4.1 在正常生产中，每半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) 停产半年以上，恢复生产时；
- b) 当原料，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) 国家执法监督机构提出进行型式检验要求时；

5.4.2 型式检验为 4.2-4.5 的所有项目。

5.5 判定规则

产品按本标准检验，检验结果均符合要求时，则判该批产品为合格品，检验结果中，若有一项或一项以上不合格，则对备查样进行复检，复检结果仍不合格，则判该批产品为不合格。微生物指标不得复检。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标签

产品的包装标示应符合 GB7718、GB28050 和相关国家标准的要求。产品包装储运图示标志应符合 GB/T191 标准要求。

6.2 包装

定型包装食品包装袋应符合 GB9683 的要求，食品用纸符合 GB 4806.8 的规定，塑料盒 GB4806.7 的规定，外包装瓦楞纸箱质量应符合 GB/T6543 标准要求。规格可安市场要求设置。

6.3 运输

运输工具应清洁、干燥、平整、无异味、有篷盖。运输中应轻装、轻卸、防雨、防晒。

6.4 贮存

6.4.1 产品应贮存于通风、干燥、阴凉、清洁的仓库内，不得与有毒、有异味、有腐蚀性、潮湿的物品混贮。

6.4.2 产品堆放在垫板上，且离墙离地，分类。产品堆放整齐，堆放高度以不倒塌、不压坏外包装为限。

6.5 保质期

在本标准规定的条件下，产品自生产之日起最长保质期为 12 个月，保质期以标签上标示为准。

维吾尔自治区食品安全企业标准编制说明

标准名称	巧克力(酸奶)味葡萄干	标准主要起草人	赵天梅
<p>工作概况(包括标准的制定目的, 主要工作过程)</p> <p>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。</p> <p>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》规定执行, 通过对产品进行检验, 检验结果符合本标准要求, 上报受理备案。</p>			
<p>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。</p> <p>各种原辅料应符合相应标准和有关规定。葡萄糖符合GB/T20880的要求。葡萄干符合GB16325、GB2761、GB2762、GB2763的规定。乳粉符合GB19644的规定。驼乳粉符合DBS/014的规定。麦芽糊精符合GB/T20884的要求。可可粉符合GB/T20706的规定。代可可脂符合GB/T20707的规定。食品添加剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。</p> <p>生产用水符合GB5749的规定。</p> <p>按照 GB16325《干果食品卫生标准》制定: 感官、水分指标。</p> <p>按照 GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定: 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: 沙门氏菌、金黄色葡萄球菌指标</p>			
<p>检验依据: 感官按 GB17399 规定的方法测定。水分按 GB5009.3 规定方法检验, 铅按 GB5009.12 规定方法检验。铅按 GB5009.12 规定方法检验。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; 净含量允许短缺量: 按 JJF1070 规定的方法测定。</p>			
<p>与有关法律、法规和强制性标准的关系</p> <p>《中华人民共和国食品安全法》</p> <p>GB2760 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》</p> <p>GB2761 《食品安全国家标准 食品中污真菌毒素限量》</p> <p>GB2762 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》</p> <p>GB2763 《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》</p> <p>GB16325 《干果食品卫生标准》</p>			
<p>严于食品安全国家标准或地方标准指标及说明</p> <p>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, 通过对原料的质量控制, 对生产设备材质的要求及生产过程的卫生控制, 本企业制定铅≤0.9mg/kg, 指标严于GB2762的规定。</p>			
<p>备案前公示(征求意见)及意见采纳情况说明</p> <p>企业标准经 年 月 日— 年 月 日在新疆卫生监督网站上公示, 公示期间未收到意见。</p>			