

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
210102178 S-2022 号

Q/SXC

沈阳信昌粮食贸易有限公司企业标准

Q/SXC 0006S—2022

代替：Q/SXC 0006S—2021

果 蔬 干 制 品

已备案的企业标准中食品安全
相关内容与食品安全国家标准或者
地方标准冲突的，该备案自动废止。



2022-06-08 发布

2022-07-07 实施

沈阳信昌粮食贸易有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2020 《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则编写。

本标准代替 Q/SXC 0006S—2021 《果蔬干制品》。

本标准与 Q/SXC 0006S—2021 相比主要调整如下：

——调整了桂圆干（桂圆肉）水分的限值。

本标准食品安全指标依据 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（其中铅指标严于国家相关标准）、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》标准规定，并参照 GB 16325-2005《干果食品卫生标准》，其它指标按产品实际检测数据制定。

本标准由沈阳信昌粮食贸易有限公司提出并起草。

本标准在以下加工单位适用：

——五常市彩桥米业有限公司（地址：黑龙江省哈尔滨市五常市山河镇平安村）

——十月稻田农业科技有限公司（地址：辽宁省沈阳市新民市金五台子乡皂角树村/辽宁省沈阳市新民市兴隆堡镇大荒地村）

——十月稻田（敖汉旗）农业科技有限公司（地址：内蒙古自治区赤峰市敖汉旗新惠镇新中街东工业园区新惠镇政府 506 室）

——十月稻田松原农业科技有限公司（地址：吉林省松原市经济技术开发区建业路 265 号创业中心综合楼 2 楼 222 号）

——沈阳信昌粮食贸易有限公司（地址：辽宁省沈阳市新民市金五台子乡皂角树村/辽宁省沈阳市新民市兴隆堡镇大荒地村 680 号）

本标准主要起草人：刘晓青

本标准批准人：舒明贺

果蔬干制品

1 范围

本标准规定了果蔬干制品的要求，检验规则，标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以山楂、苹果、榴莲、芒果、黄桃、草莓、蓝莓、杨梅、猕猴桃、菠萝、红杏、柠檬、香蕉、葡萄（有核、无核）、桂圆干（桂圆肉）、莲子、秋葵、黑灰枣、蔓越莓、无花果、百合为原料，经选料、前处理、切片（或完整粒）、晾晒、干燥等脱水工艺加工制成的果蔬干制品。

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/T 191 包装储运图示标志
- 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 食品中农药残留限量
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- 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 4789.10 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 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 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/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 9827 香蕉
- GB/T 10651 鲜苹果
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 27658 蓝莓
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 29370 柠檬
- GB/T 31735 龙眼
- NY/T 444 草莓
- NY/T 450 菠萝
- NY/T 492 芒果
- NY/T 586 鲜桃
- NY/T 696 鲜杏
- Q/SXC 0006s-2018

NY/T 1437 榴莲
 NY/T 1504 莲子
 NY/T 1794 猕猴桃
 LY/T 696 杨梅质量等级
 GH/T 1022 葡萄
 GH/T 1159 山楂
 中华人民共和国药典 2015 年版一部规定。
 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(2005)第 75 号 《定量包装商品计量监督管理办法》
 国家质量监督检验检疫总局令(2009)第 123 号 《食品标识管理规定》

3 要求

3.1 原料

- 3.1.1 生产所用的原辅料必须符合国家食品安全标准和相关规定。
- 3.1.2 山楂：应符合 GH/T 1159、GB 2763 标准规定。
- 3.1.3 苹果：应符合 GB/T 10651、GB 2763 标准规定。
- 3.1.4 榴莲：应符合 NY/T 1437、GB 2763 标准规定。
- 3.1.5 芒果：应符合 NY/T 492、GB 2763 标准规定。
- 3.1.6 黄桃：应符合 NY/T 586、GB 2763 标准规定。
- 3.1.7 草莓：应符合 NY/T 444、GB 2763 标准规定。
- 3.1.8 蓝莓：应符合 GB/T 27658、GB 2763 标准规定。
- 3.1.9 杨梅：应符合 LY/T 696、GB 2763 标准规定。
- 3.1.10 猕猴桃：应符合 NY/T 1794、GB 2763 标准规定。
- 3.1.11 菠萝：应符合 NY/T 450、GB 2763 标准规定。
- 3.1.12 红杏：应符合 NY/T 696、GB 2763 标准规定。
- 3.1.13 柠檬：应符合 GB/T 29370、GB 2763 标准规定。
- 3.1.14 香蕉：应符合 GB/T 9827、GB 2763 标准规定。
- 3.1.15 葡萄：应符合 GH/T 1022、GB 2763 标准规定。
- 3.1.16 桂圆（桂圆肉）：应符合 GB/T 31735、GB 2763 标准规定。
- 3.1.17 莲子：应符合 NY/T 1504、GB 2763 标准规定。
- 3.1.18 秋葵、黑灰枣、蔓越莓、无花果：应无霉烂、病虫，并符合 GB 2763 标准和相关规定
- 3.1.19 百合：应符合中华人民共和国药典 2015 年版一部规定。
- 3.1.20 生产用水：应符合 GB 5749 标准规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
色 泽	产品固有色泽	去适量样品，置于白瓷盘中，在自然光线下目测色泽、形态、杂质；
形 态	片状、颗粒状或加工品固有形态	

滋味、气味	具有产品应有的滋味、气味，无异味	鼻嗅、品尝滋味、气味。
杂 质	无肉眼可见的外来异物	

3.3 理化指标

应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目		指 标	检 验 方 法
水分/（%）	其他果蔬制品 ≤	12	GB 5009.3
	桂圆干（肉） ≤	25	
铅（以 Pb 计）/（mg/kg） ≤		0.9	GB 5009.12
展青霉素/（μg/kg） ≤		50	GB 5009.185
二氧化硫 / （g/kg）	水果干类 ≤	0.1	GB 5009.34
	干制蔬菜 ≤	0.2	

3.4 微生物限量

3.4.1 大肠菌群

应符合表 3 规定。

表 3 大肠菌群

项 目	采 样 方 案 及 限 量				检 验 方 法
	n	c	m	M	
大肠菌群/（CFU/g） ≤	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
注1：样品的分析及处理按GB 4789.1和GB 4789.24执行。					
注2：表中所列项为即食产品检验项。					

3.4.2 致病菌限量

应符合表 4 规定。

表 4 致病菌限量

致病菌指标	采样方案及限量量（若非指定，均以/25g 表示）				检 验 方 法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100/CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 第二法
注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
注 2：表中所列项为即食产品检验项。					

3.5 食品添加剂使用品种及限量

3.5.1 食品添加剂应符合相应的产品标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂品种及使用量应符合 GB 2760 标准规定。

3.6 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3.7 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3.8 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3.9 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF 1070 规定方法测定。

3.10 生产加工过程卫生要求

按 GB 14881 标准规定执行。

4 检验规则

4.1 入库检查

原料、包装材料应经本企业质检部门检验合格，或查验供货方提供的检验合格证明后方可入库。

4.2 组批与抽样

以一次投料、同一班次生产、同一品种产品为一批。随机抽取 500g, 分成两份，一份检验，一份留样备检。

4.3 出厂检验

产品应经生产单位质量检验部门，按本标准规定逐批检验合格后方可出厂。出厂检验项目为感官要求、水分、大肠菌群、净含量。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

4.4.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 3 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 检验结果与型式检验差异较大时和质检部门认为有必要时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

4.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，应在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物限量不得复检。

5 标志、包装、运输和贮存

5.1 标志

应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。外包装标志应符合 GB/T 191 规定。

5.2 包装

产品采用符合 GB 4806.7 规定的塑料袋包装，包装密封良好。外包装采用符合 GB/T 6543 的规定瓦楞纸箱。

5.3 运输

产品运输应防潮、防雨、防晒、防高温，搬动时应轻拿轻放，不得与有毒、有害、有异味的物品混运。

5.4 贮存

5.4.1 产品贮存在卫生、无虫害、无鼠害、无污染的常温库房内，应离墙、离地 20mm 按批次堆放。

5.4.2 在符合本标准规定条件下，保质期自生产之日起 12 个月。
