

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0298 S-2021 号

Q/SHX

沈阳市苏家屯区华秀香油调料加工厂企业标准

Q/SHX 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。



2021-06-21 发布

2021-07-23 实施

沈阳市苏家屯区华秀香油调料加工厂 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》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定。其中铅指标严于国家标准。其他指标根据产品实测值确定。

本标准由沈阳市苏家屯区华秀香油调料加工厂提出并起草。

本标准主要起草人：杨秀华。

本标准属首次发布。

果蔬干制品

1 范围

本标准规定了果蔬干制品的产品分类、要求，检验规则，标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以大包装水果干制品或蔬菜干制品为原料，经选料、干燥（或不干燥）、包装工序制成的小包装果蔬干制品。

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 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
- GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
- GB/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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- 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 产品分类

3.1 水果干制品

以大包装水果干制品（以水果为主要原料，经冻干脱水或非冻干脱水、调味或不调味工序制成，添加或不添加蔬菜干制品）经选料、干燥（或不干燥）包装而成。

3.2 蔬菜干制品

以大包装蔬菜干制品（以蔬菜为主要原料，经冻干脱水或非冻干脱水、调味或不调味工序制成，添加或不添加水果干制品）经选料、干燥（或不干燥）包装而成。

4 要求

4.1 原料要求：所用原料应符合国家食品安全要求及有关规定。

大包装水果干制品、蔬菜干制品：应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的要求或应符合供货商已备案食品安全企业标准的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有不同产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽、状态、杂质。嗅其气味，品其滋味。
滋、气味	具有不同产品应有的滋味与气味，无异味	
组织状态	具有不同产品应有的形态，无霉变	
杂 质	无正常视力可见外来异物	

4.3 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
水分/(g/100g)		
冻干脱水 水果干制品、蔬菜干制品	≤ 5.0	GB 5009.3
除冻干脱水 水果干制品、蔬菜干制品外其他产品	≤ 30.0	
展青霉素 ^a /(μg/kg)	≤ 50	GB 5009.185
二氧化硫残留量 ^b (以 SO ₂ 计) /(g/kg)		
水果干制品	≤ 0.10	GB 5009.34
蔬菜干制品	≤ 0.20	
铅 (以 Pb 计) /(mg/kg)	≤ 0.9	GB 5009.12

a 仅限于含苹果干制品或山楂干制品的产品；b 按原料带入原则制定。

4.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

微生物指标	采样方案 ^a 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	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行

4.5 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.6 农药最大残留限量

应符合 GB2763 的规定。

4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂质量应符合国家相应的标准和规定。

4.7.2. 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.8 生产加工过程

应符合GB 14881 的规定。

4.9 净含量偏差

应符合《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。

5 检验规则

5.1 入库检验

原料、包装材料等入库前应由生产厂的质量检验部门按标准要求检验，合格后方可入库。

5.2 组批

同一批投料、同一班次，同一条生产线生产的包装完好的同一种产品为一组批。

5.3 抽样

从每批次产品中抽取一定数量样品分成2份，1份检验，1份备查。抽取样品量应满足检验要求。

5.4 出厂检验

每批产品出厂前需经生产厂质检部门检验合格，并出具合格证后方可出厂。出厂检验项目为感官要求、水分、净含量。

5.5 型式检验

5.5.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

5.5.2 型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 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) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督部门提出要求时。

5.6 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，可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。微生物指标不得复检。

6 标志、包装、运输及贮存

6.1 标志

产品标志应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

产品所用包装材料应符合国家食品安全要求。内包装用塑料袋或其他塑料容器应符合 GB 4806.7 的规定，运输包装用纸箱应符合 GB/T 6543 的规定，并能保证产品质量不受破坏。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生。运输冷冻产品的运输工具应设冷冻设施。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运输，搬运时应轻拿轻放，严禁仍摔、撞击、挤压，运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮。

6.4 贮存

产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。产品应贮存于常温下阴凉、通风、干燥的库房中，严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源。包装箱底部应垫不低于 10cm。

在本标准规定的贮存条件下，在包装完整、未经启封的情况下，保质期以产品标签标注为准。
