辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0279 S- 2017 号

Q/SYP

沈阳御品汇食品有限公司企业标准

Q/SYP 0002S-2017

水果干制品

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。

2017-09-16 发布　　2017-10-16 实施

沈阳御品汇食品有限公司　发布

前　言

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（其中铅的限量指标严于国家标准）、GB 2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 29921-2013《 食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB 16325-2005《干果食品卫生标准》制定，其余指标根据《水果制品生产许可证审查细则（2006版）》及产品实测值制定。

本标准由沈阳御品汇食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：吴江波。

本标准属首次发布。

水果干制品

1 范围

本标准规定了坚果、水果干制品的要求，检验规则，标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以干制水果（波斯枣、黄蕉干、龙眼干、红提干、蔓越莓干、芒果干、西梅、葡萄干、杏干、黑加仑、椰枣）为原料，经分选、整理、包装等工艺加工而成的水果干制品。

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/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 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/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定

GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定

GB 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 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

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 原料要求

3.1.1 干制水果：无霉变、无虫蛀、无污染，并符合 GB 16325、GB 2762、GB 2763 等相应食品安全标准及有关规定。

3.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.2 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	具有相应品种应有的色泽	取适量样品置于干燥洁净的白瓷盘中，在自然光下目视，鼻嗅，取可食部分品尝。
组织形态	具有相应品种应有的形态，呈整果、片状、粒状等，无虫蛀 、无霉变	
气味及滋味	具有相应品种应有的气味及滋味，无异味	
杂　　质	无肉眼可见外来杂质	

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
		葡萄干	其它果干	
水分（可食部分）/（g/100g）	≤	20.0	25.0	GB 5009.3
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤	0.9		GB 5009.12
六六六/（mg/kg）	≤	0.05		GB/T 5009.19
滴滴涕/（mg/kg）	≤	0.05		
二氧化硫残留量（SO_2）/（g/kg）	≤	0.1		GB 5009.34

3.4 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

致病菌指标	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	-	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：采样方案依据 GB 4789.1 中规定的样品采集方法进行。					

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量符合相应的标准和相关规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6 其它农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

3.7 生产加工过程

应符合 GB 14881 规定。

3.8 净含量

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

4 检验规则

4.1 入库检验

原料、包装材料入库前需经公司质量检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

4.2 组批与抽样

4.2.1 组批

以同一次投料、同一工艺、同一班次、生产的同一规格的产品为一批。

4.2.2 抽样

从每一批产品中随机抽样，抽样基数不少于 20kg，抽样数量为 2kg（不少于 12 个独立包装）分为 2 份，一份检验，一份备查。

4.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格并附合格证后方可出厂，出厂检验的检验项目为：感官要求、净含量、水分、二氧化硫残留量。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验的项目为本标准要求中的全部项目。

4.4.2 正常生产时型式检验每半年进行一次，当有下列情况之一时亦应进行型式检验：

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) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

4.5 判定规则

检验结果中，微生物若有不合格项，则判该批产品不合格，不得复检，其余指标若有不合格项，允许在同批产品中加倍抽样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输与贮存

5.1 标志

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

5.2 包装

食品包装袋，应符合 GB 4806.7、GB 9683 的规定。外包装为瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。产品包装应封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味，运输过程中应防挤压、避免日晒、雨淋、不得与有毒有害有异味、易污染的物品混装运输，装卸时应轻搬轻放。

5.4 贮存

产品应贮存在清洁，阴凉干燥，通风良好的场所，不得与有毒有害，有异味、易污染的物品同处贮存，产品距离地面，墙面 20cm 以上。

在符合本标准规定条件下，产品自生产之日起，保质期为 18 个月。