

备案号：QB64/0256S-2023

Q/ZNSS

中宁县盛世商贸有限公司企业标准

Q/ZNSS 0003S—2023

水果干制品

2023-06-06 发布

2023-06-06 实施

中宁县盛世商贸有限公司

发布

前 言

本文件卫生指标是参考GB2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和GB2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》确定。

本文件是按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文化的结构和起草规则》编写。

本文件代替Q/ZNSS 0003S-2018《水果干制品》。

本文件由中宁县盛世商贸有限公司提出。

本文件由中宁县盛世商贸有限公司负责起草。

本文件主要起草人：孙朝磊、孙朝权。

本文件有效期五年。

水果干制品

1 范围

本标准规定了水果干制品的技术要求、食品添加剂、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。

本标准适用于以各类干制水果为原料，经清理、切配或不切配、干燥或不干燥、包装而成的红枣、杏干、沙枣、葡萄干、桑葚干、荔枝干、山楂干、苹果干、去核红枣、红枣片、桂圆干、柿饼、香蕉片、乌梅干、芒果干、无花果干、桃干、猕猴桃干、草莓干、蓝莓干、蔓越莓干、菠萝干、柠檬片、木瓜干、水蜜桃干、沙棘干、小番茄干、桂圆肉、罗汉果等水果干制品。

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/T 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

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/T 5009.20 食品中有机磷农药残留量的测定

GB/T 5009.103 植物性食品中甲胺磷和乙酰甲胺磷农药残留量的测定

GB/T 5009.146 植物性食品中有机氯和拟除虫菊酯类农药多种残留量的测定

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

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

原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》

3 技术要求

3.1 原料要求

各类干制水果应无污染、无腐烂变质，并符合相关食品安全要求。

3.2 感官指标

感官指标应符合表1规定。

表1 感官指标

项 目	指 标
色 泽	具有水果干制品各种品种应有的色泽，色泽正常
外观	整齐、均匀、无碎屑、无霉变、无虫蛀、片厚均匀、无正常视力可见外来杂质
滋味气味	具有水果干燥后应有的滋味与气味，无异味

3.3 理化指标

理化指标应符合表2规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分/%	≤28.0
铅（以Pb计）/（mg/kg）	<0.5
六六六/（mg/kg）	≤0.05
滴滴涕/（mg/kg）	≤0.05
甲胺磷/（mg/kg）	≤0.05
敌敌畏/（mg/kg）	≤0.2
杀螟硫磷/（mg/kg）	≤0.5
氯菊酯/（mg/kg）	≤1

3.4 真菌毒素限量

应符合GB 2761规定。

3.5 微生物指标

应符合表3规定。

表3 微生物指标

项 目	指 标
大肠菌群/（MPN/100g）	≤150
霉菌/（CFU/g）	≤50
致病菌	按GB 29921规定执行

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量应符合相应标准和有关规定。

4.2 食品添加剂的使用品种和使用量应符合 GB 2760 规定。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881规定。

6 试验方法

- 6.1 感官指标用感官检验。
- 6.2 水分按 GB 5009.3 规定方法检验。
- 6.3 铅按 GB 5009.12 规定方法检验。
- 6.4 六六六、滴滴涕按 GB/T 5009.19 规定方法检验。
- 6.5 甲胺磷按 GB/T 5009.103 规定方法检验。
- 6.6 敌敌畏、杀螟硫磷按 GB/T 5009.20 规定方法检验。
- 6.7 氯菊酯按 GB/T 5009.146 规定方法检验。
- 6.8 真菌毒素限量按 GB 2761 规定方法检验。
- 6.9 大肠菌群按 GB/T 4789.3-2003 规定方法检验。
- 6.10 霉菌按 GB 4789.15 规定方法检验。
- 6.11 致病菌按 GB 29921 规定方法检验。

7 检验规则

- 7.1 以每个班次生产的同一种类产品为一批，在每批产品中随机抽样 10 个最小包装进行检验，每批产品须经质检部门检验合格后附有合格证方可出厂。
- 7.2 检验分出厂检验和型式检验。
 - 7.2.1 出厂检验项目为净含量、感官指标、水分、大肠菌群。
 - 7.2.2 型式检验每 6 个月进行 1 次，在有下列情况之一时亦应随时进行：
 - a) 新产品投产时；
 - b) 正式生产后，原料、工艺有较大变化时；
 - c) 产品长期停产后，恢复生产时；
 - d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
 - e) 监督机构提出进行型式检验要求时。
- 7.3 检验如有不合格项目，可在同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。但微生物指标不合格时不得复检。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

标志应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

8.2 包装

- 8.2.1 内包装用符合食品安全要求的包装材料装，包装定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号。
- 8.2.2 外包装用纸箱装，每箱总重量不得少于总净重。

8.3 运输

- 8.3.1 应使用食品专用运输车，不得与有毒、有害及有异味的物品一起运输。
- 8.3.2 运输过程中应防止日晒、雨淋、重压。搬运时应轻拿轻放，不得抛摔。

8.4 贮存

应贮存在阴凉、通风、干燥的库房内。不得与有毒、有害及有异味的物品共同存放。产品码放应离地面10cm以上，离墙壁20cm以上。

在上述条件下，根据包装不同，产品具体保质期以包装标签标示为准。
