

备案号：QB64/0551S-2023

Q/NWYS

宁夏微元素食品开发有限公司企业标准

Q/NWYS 0002S—2023

水果干制品

2023-10-24 发布

2023-10-24 实施

宁夏微元素食品开发有限公司 发布

前 言

本标准的编写格式符合GB/T 1.1—2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定。

本标准贯彻了强制性国家标准GB7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》、

本标准由宁夏微元素食品开发有限公司提出。

本标准由宁夏微元素食品开发有限公司负责起草。

本标准主要起草人：董升元、朱海迪

本标准有效期五年。

水果干制品

1 范围

本标准规定了干果食品的技术要求、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。

本标准适用于以杏、苹果、梨、红枣、黑枣、枸杞、桑葚、乳瓜、黄瓜、小番茄等生鲜水果为原料，经拣选、清洗、去杂、烘干、包装等工序加工制成的即食水果干制品。

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

NY/T 696 鲜杏

GB/T 10651 鲜苹果

GB/T 10650 鲜梨

NY/T 578 黄瓜

GH/T 1193 番茄

GH/T 18672 枸杞

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 16325 干果食品卫生标准

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

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

杏、苹果、梨、红枣、黑枣、枸杞、桑葚、乳瓜、黄瓜、小番茄等生鲜水果应无杂质、无虫蛀、无霉变，并应符合相关标准要求。

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	要 求
外 观	具有各自品种干果食品应有的外观，干净整洁，无正常视力可见外来杂质
气味与滋味	具有各自品种干果食品应有的气味与滋味，味甜，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，%	≤35.0
铅（以Pb计），mg/kg	≤1.0

3.4 微生物指标

按GB 29921中即食果蔬制品规定执行。

4 食品添加剂

- 4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

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 微生物指标按 GB 29921 规定方法检验。

7 检验规则

7.1 组批

以每批原料生产加工的产品为一批，在每批产品中随机抽取500g（不少于6个最小包装）样品进行检验，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

- 7.2.1 出厂检验项目为感官指标、净含量、水分。
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) 国家监管部门提出要求时。

7.3 复验

出厂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验，以复验结果为准，微生物指标不合格时不得复验。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

应符合GB 7718和GB 28050的规定。

8.2 包装

8.2.1 内包装用符合食品卫生要求的包装材料装。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。

在上述条件下保质期为6个月。
