

Q/SLH

霍尔果斯沈老汉特色果品有限公司
食品 安全 企业 标准



水果干制品

2023-07-07 发布

2023-08-20 实施

霍尔果斯沈老汉特色果品有限公司 发布



前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例，为保证产品质量，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》的要求，特制定本企业产品标准，为社会监督提供依据。

本标准于2022年05月22日首次发布。于2023年07月07日进行修订，修订内容：保质期自生产之日12个月修订为保质期自生产之日15个月。

本标准由霍尔果斯沈老汉特色果品有限公司提出。

本标准由霍尔果斯沈老汉特色果品有限公司起草。

本标准主要起草人：杨博、石艳萍。

本标准主要批准人：沈春明。



水果干制品

1 范围

本标准规定了水果干制品的技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以新鲜杏、桑葚、葡萄、桃、红枣、李子、圣女果、西梅、苹果、哈密瓜、黑加仑、酸梅、无花果、梨等水果为原料，或以杏干、桑葚干、桃干、红枣干、李子干、西梅干、枸杞干（黑、红）、葡萄干、草莓干、苹果干、哈密瓜干、黑加仑干、无花果干、圣女果干、梨干等为原料，经清洗或不清洗、去核或不去核、切分或不切分、干燥（自然风干或热风烘干）或不干燥、分选或不分选、杀菌（微波杀菌或高温杀菌）或不杀菌、包装（或真空包装）制成的开袋即食水果干制品。

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。

GB2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准
GB2761	食品安全国家标准	食品中真菌毒素限量
GB2762	食品安全国家标准	食品中污染物限量
GB2763	食品安全国家标准	食品中农药最大残留限量
GB4789.1	食品安全国家标准	食品微生物学检验 总则
GB4789.4	食品安全国家标准	食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB4789.6	食品安全国家标准	食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验
GB4789.10	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
GB4789.30	食品安全国家标准	食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
GB4806.7	食品安全国家标准	食品接触用塑料材料及制品
GB5009.3	食品安全国家标准	食品中水分的测定
GB5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
GB5009.34	食品安全国家标准	食品中二氧化硫的测定
GB5009.185	食品安全国家标准	食品中展青霉素的测定
GB5749	生活饮用水卫生标准	
GB7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB9683	复合食品包装袋卫生标准	
GB12456	食品安全国家标准	食品中总酸的测定
GB14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB16325	干果食品卫生标准	
GB28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB29921	食品安全国家标准	预包装食品中致病菌限量
GB/T191	包装储运图示标志	
GB/T6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
NY/T1041	绿色食品	干果



3 产品定义

水果干制品：以新鲜杏、桑葚、葡萄、桃、红枣、李子、圣女果、西梅、苹果、哈密瓜、酸梅、黑加仑、无花果、梨等水果为原料，或以杏干、桑葚干、桃干、红枣干、李子干、西梅干、枸杞干（黑、红）、葡萄干、草莓干、苹果干、哈密瓜干、黑加仑干、无花果干、圣女果干、梨干等为原料，经清洗或不清洗、去核或不去核、切分或不切分、干燥（自然风干或热风烘干）或不干燥、分选或不分选、杀菌（微波杀菌或高温杀菌）或不杀菌、包装（或真空包装）制成的开袋即食水果干制品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。

4.1.2 新鲜杏、桑葚、葡萄、桃、红枣、李子、圣女果、西梅、酸梅、苹果、哈密瓜、黑加仑、苹果、无花果、梨等应选用无病虫害、无虫蛀、无霉变，符合GB2761、GB2762、GB2763的规定。

水果干制品（红枣、葡萄干、枸杞干、黑加仑、海棠果干、蓝莓干、蔓越莓干、雪莲果干、杏干、无花果干、椰枣干、草莓干、黄桃干、蟠桃干、哈密瓜干、桂圆干、荔枝干等）符合 GB16325、GB2761、GB2762、GB2763的规定。

4.1.3 生产用水：符合 GB5749 的规定。

4.1.4 生产加工过程的卫生要求符合 GB14881 的规定。

4.2 感官要求

感官要求符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	技术要求	检验方法
色泽	具有本品应有的色泽	取适量样品，将样品置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光线下观察，观其色泽、形态、杂质，嗅其气味，品其滋味。
组织形态	具有本品固有的组织形态；无劣质果、无霉变、无虫蛀	
气滋味	具有本品固有的滋味和气味；无其他异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

4.3 理化指标

理化指标符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目		指标			检验方法
		杏干、杏肉	葡萄干	其他干果	
水分/（g/100g）	≤	30	20	25	GB5009.3
总酸/（g/100g）	≤	6.0	2.5		GB12456
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤	0.49			GB5009.12
二氧化硫残留量（以SO ₂ 计）/（g/kg）	≤	0.1			GB5009.34
展青霉素 ^a /（μg/kg）	≤	50			GB5009.185

注：^a展青霉素仅限于苹果、山楂为原料制成的产品测定。农药残留符合 GB2763 的规定。

铅指标严于 GB2762 的规定。



4.4 食品添加剂

食品添加剂的使用符合GB2760的规定。

4.5 微生物限量

微生物限量符合表3的规定。

表3 微生物限量

项目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g 或/25ml 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—	GB4789.30
致泻大肠埃希氏菌	5	0	0	—	GB4789.6

注：单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌仅适用于去皮或预切的水果。

4.6 净含量允许短缺量

符合国家质量监督检验检疫总局令【2005】第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF1070规定的方法测定。

5 检验规则

5.1 组批

同一品种、同一批原料（配料）、同一生产日期、同一班次、同一规格生产的产品为一批。

5.2 抽样方法和数量

抽样基数不得少于20kg，抽样数量为2kg（不少于16个独立包装），分成2份，1份检验，1份备查。

5.3 出厂检验

出厂检验项目为：感官、水分、净含量、二氧化硫残留量。

每批产品经企业检验部门按本标准检验，检验合格后，出具合格证方可出厂。

5.4 型式检验

有下列情况之一时，应进行型式检验。

产品每年至少应进行2次型式检验，遇下列情况之一时，应进行型式检验

- 新产品试制鉴定时；
- 停产半年以上，恢复生产时；
- 当原料、工艺有较大变动时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- 国家执法监督机构提出进行型式检验要求时。

型式检验项目为：本标准4.2、4.3、4.4、4.5、4.6规定的所有项目。

5.5 判定原则

检验结果均符合本标准要求时，判定该批产品为合格品。检验结果中若有一项指标或一项以上指标不合格，则使用备查样品进行复检，复检结果仍有一项不合格，则判该批产品不合格。微生物指标不合格不得复检。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标识

定型包装产品的标签符合GB7718、GB28050的规定和国家相关规定的要求。

6.2 包装



内包装复合食品包装袋符合GB9683的规定，塑料罐（盒）符合GB4806.7的规定，外包装瓦楞纸箱符合GB/T6543的规定。

6.3 规格

产品规格为：200g/袋（罐）、500g/袋（罐）、1000g/袋，也可根据市场需要设置其它包装规格。

6.4 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好的场所。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。成品堆放必须有垫板，离地面20cm，离墙30cm。

6.5 储运图示

产品包装储运图示标志符合GB/T191的规定。

6.6 运输

运输工具应清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

6.7 保质期

保质期自生产之日15个月。



兵团食品安全企业标准编制说明



标准名称	水果干制品	标准起草人	杨博、石艳萍
工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程） <p>为了制定严于国家标准的企业标准，本企业标准在格式和内容上严格按照 GB/T 1.1-2020 和《中华人民共和国食品安全法》及实施条例规定，参照 GB16325《干果食品卫生标准》、NY/T1041《绿色食品 干果》、《水果制品生产许可证审查细则（2006 版）》的规定，按照产品的特性确定了产品的技术要求、生产工艺过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存，经过反复试验，产品各项指标均符合国家标准的要求，该企业标准能够指导生产出合格的产品。上报新疆生产建设兵团卫生健康委员会受理备案。</p>			
标准主要内容的确定依据〔食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求等〕 <p>1、原、辅料要求及卫生规范为：新鲜杏、桑葚、葡萄、桃、红枣、李子、圣女果、西梅、酸梅、苹果、哈密瓜、黑加仑、苹果、无花果、梨等应选用无病虫害、无虫蛀、无霉变，符合 GB2761、GB2762、GB2763 的规定。水果干制品（红枣、葡萄干、枸杞干、黑加仑、海棠果干、蓝莓干、蔓越莓干、雪莲果干、杏干、无花果干、椰枣干、草莓干、黄桃干、蟠桃干、哈密瓜干、桂圆干、荔枝干等）符合 GB16325、GB2761、GB2762、GB2763 的规定。生产用水：符合 GB5749 的规定。生产加工过程的卫生要求符合 GB14881 的规定。</p> <p>2、生产工艺：以新鲜杏、桑葚、葡萄、桃、红枣、李子、圣女果、西梅、酸梅、苹果、哈密瓜、黑加仑、无花果、梨等水果为原料，或以杏干、桑葚干、桃干、红枣干、李子干、西梅干、枸杞干（黑、红）、葡萄干、草莓干、苹果干、哈密瓜干、黑加仑干、无花果干、圣女果干、梨干等为原料，经清洗或不清洗、切片（条）或不切片（条）、干燥（自然风干或热风烘干）或不干燥、分选或不分选、杀菌（微波杀菌或高温杀菌）或不杀菌、包装（或真空包装）制成的开袋即食单一水果干制品。</p> <p>3、本标准依据 GB16325《干果食品卫生标准》、NY/T1041《绿色食品 干果》的规定，设定了感官指标、水分、总酸。参照 GB2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》设置展青霉素，符合 GB2761 的规定；参照 GB29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定：致病菌指标，符合 GB29921 的规定。参照 GB2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》制定二氧化硫残留量，符合 GB2760 的规定。</p>			
产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况 <p>检验方法依据：水分：按 GB5009.3 规定的方法测定。总酸：按 GB12456 规定的方法测定。铅：按 GB5009.12 规定的方法测定。二氧化硫残留量：按 GB5009.34 规定的方法测定。展青霉素：按 GB5009.185 规定的方法测定。沙门氏菌：按 GB4789.4 规定的方法测定。单核细胞增生李斯特氏菌：按 GB4789.30 规定的方法测定。致泻大肠埃希氏菌：按 GB4789.6 规定的方法测定。金黄色葡萄球菌：按 GB4789.10 规定的方法测定。净含量按 JJF1070 规定的方法测定。</p>			
与有关法律、法规和强制性标准的关系，企业标准比较情况说明（详细说明企业标准制定过程中与相关国家标准、地方标准比较情况） <p>《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、GB16325 干果食品卫生标准、GB2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量、GB2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准、GB2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量、GB5749 生活饮用水卫生标准、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、GB14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范。</p>			
企业标准严于食品安全国家标准或者自治区地方标准的说明 <p>与国标相比，本标准的铅严于国标，GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中铅$\leq 0.5\text{mg/kg}$，本标准设定铅$\leq 0.49\text{mg/kg}$，在原料选购中选择符合要求的产品已达到严于国标的规定。</p>			
备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明 <p>企业标准经 2023 年 月 日—2023 年 月 日在新疆生产建设兵团卫生健康委员会官网上公示 20 天，公示期间未收到修改反馈意见。</p>			

