

Q/LTX



图木舒克市绿糖心冬枣种植专业合作社 食 品 安 全 企 业 标 准

Q/LTX 0005S—2024
代替 Q/LTX 0005S—2019

冻干水果干制品

2024 - 03 - 20 发布

2024 - 04 - 20 实施

图木舒克市绿糖心冬枣种植专业合作社
发布



前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，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，依据国家相关标准，结合企业生产实际编写本企业标准，作为组织生产和质量控制的依据。

本标准由图木舒克市绿糖心冬枣种植专业合作社提出；

本标准由图木舒克市绿糖心冬枣种植专业合作社起草；

本标准起草人：刘晓红、付疆、谢韵、包东东、李辉；

本标准批准人：刘勇；

本标准于2019年4月20日首次发布。于2024年3月20日延续。



冻干水果干制品

1 范围

本标准规定了冻干水果干制品的术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存、保质期。

本标准适用于以新鲜冬枣、新鲜红枣、葡萄、无花果、枸杞、黑果枸杞、杏、蓝莓、酸梅、黑加仑、桑椹、小西红柿、沙棘、哈密瓜、甜瓜、乌梅、苹果、香蕉、山楂、香蕉、苹果、柿子、西梅、桃、李子、草莓为原料，经筛选、清洗、冷冻干燥、分选或不分选、包装（或真空包装）工艺制成的开袋即食冻干水果干制品。

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 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 4789.4	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 4806.8	食品安全国家标准	食品接触用纸和纸板材料及制品
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 5009.185	食品安全国家标准	食品中展青霉素的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准	
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 12456	食品安全国家标准	食品中总酸的测定
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	预包装食品中致病菌限量



- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB/T 10782 蜜饯质量通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

3.1 冻干水果干制品：以新鲜冬枣、新鲜红枣、葡萄、无花果、枸杞、黑果枸杞、杏、蓝莓、酸梅、黑加仑、桑椹、小西红柿、沙棘、哈密瓜、甜瓜、乌梅、苹果、香蕉、山楂、苹果、柿子、西梅、桃、李子、草莓为原料，经筛选、清洗、去核或不去核（冬枣、红枣、山楂）、冷冻干燥、包装（或真空包装）工艺制成的开袋即食冻干水果干制品。

3.2 冻干水果片：以新鲜冬枣、新鲜红枣、苹果、香蕉、杏、山楂、哈密瓜、甜瓜为原料，经筛选、清洗、切片、冷冻干燥、包装（或真空包装）工艺制成的开袋即食冻干水果片。

4 技术要求

4.1 原辅料要求及生产过程卫生规范

4.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。

4.1.2 新鲜冬枣、新鲜红枣、葡萄、无花果、枸杞、黑果枸杞、杏、蓝莓、酸梅、黑加仑、桑椹、小西红柿、沙棘、哈密瓜、甜瓜、乌梅、苹果、香蕉、山楂、香蕉、苹果、柿子、西梅、桃、李子、草莓无病害、无虫眼、无霉变，符合 GB2761、GB2762、GB2763 的规定。

4.1.3 生产用水符合 GB5749 的规定。

4.1.4 生产加工过程中的卫生要求符合 GB14881 的规定。

4.2 感官要求

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	具有该品种应有的色泽、均匀一致	眼观、鼻嗅、口品尝
气味、滋味	具有本品固有的气味、无异味	
外观	肉质饱满、无病果、无虫眼、无肉眼可见的外来杂质	

4.3 理化指标

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
总糖/ (g/100g)	冻干冬枣、冻干冬枣片 \geq 55	GB/T10782
	冻干红枣、冻干红枣片 50	
水分/ (g/100g)	冻干水果干制品 \leq 10	GB5009.3
	冻干水果片 8	



总酸/ (g/100g)	≤	葡萄干 2.5	GB12456
铅(以 Pb 计)/ (mg/kg)	≤	0.49	GB5009.12
展青霉素 ^a / (μg/kg)	≤	50	GB5009.185
注：农药残留限量符合 GB2763 的规定。 铅指标严于 GB2762 的规定。 ^a 仅限于以苹果、山楂为原料制成的产品。 本品未添加任何食品添加剂。			

4.4 微生物限量

致病菌限量应符合表 3 的规定。

表 3 致病菌限量

项目	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	—	GB4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB4789.10

4.5 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验按 JJF1070 规定的方法测定。

5 检验规则

5.1 组批

同一原料、同一工艺配方、同一生产线、同一生产日期的产品为一个批次。

5.2 抽样方法

同一批次产品的抽样基数不得少于 20kg, 抽样数量不少于 2kg (不少于 12 个独立包装), 分为 2 份, 1 份检验, 1 份备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 出厂检验项目包括感官要求、净含量、水分。

5.3.2 每批产品出厂前, 应按本标准进行出厂检验, 检验合格后方可出厂。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验应从出厂检验合格的产品中抽取, 型式检验项目包括本标准规定的 4.2-4.5 的全部项目。

5.4.2 型式检验每半年至少进行一次检验, 但在下列情形之一的也应进行型式检验:

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

5.5 判定规则

产品检验结果均符合标准要求, 则判该批产品为合格产品, 若有一项以上(含一项)不合格, 则对备查样进行复检, 复检结果仍有一项不合格, 则判该产品不合格, 微生物限量不得复检。

6 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期



6.1 标签、标志

标签符合 GB7718、GB28050 和国家相关规定的要求。包装储运图示标志符合 GB/T191 的规定。

6.2 包装

内包装复合食品包装袋符合 GB9683 的规定，塑料盒（罐）符合 GB4806.7 的规定。纸袋包装符合 GB4806.8 的规定。规格为 100g/袋、200g/袋、300g/袋、400g/袋、500g/袋，也可根据市场需要设置其他包装规格。外包装用瓦楞纸箱符合 GB/T6543 的要求。

6.3 运输

运输过程中严禁日晒、雨淋、防压，运输工具必须清洁，不得与有毒有污染物品混装混运。

6.4 储存

在常温、干燥、和通风良好条件下存放，贮存场所防晒、防雨、防潮、防重压、防虫、防鼠，避免与有毒、有害、有污染的物品混放，离墙离地分类堆放。

6.5 保质期

在符合本标签贮存条件及包装完好的情况下，保质期按照标签标注执行。



新疆生产建设兵团食品安全企业标准编制说明

标准名称	冻干水果干制品	标准主要起草人	刘晓红、付疆、谢韵、包东东、李辉
<p>工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）</p> <p>本企业标准的制定目的：制定严于食品安全国家标准的企业标准。</p> <p>主要工作过程：本企业标准在格式和内容上严格按 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》规定执行，按照 GB16325《干果食品卫生标准》制定各项指标，通过对产品进行检验，检验结果符合本标准要求，上报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案。</p>			
<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> <p>食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）：各种原辅料应符合相应标准和有关规定。新鲜冬枣、新鲜红枣、葡萄、无花果、枸杞、黑果枸杞、杏、蓝莓、酸梅、黑加仑、桑椹、小西红柿、沙棘、哈密瓜、甜瓜、乌梅、苹果、香蕉、山楂、香蕉、苹果、柿子、西梅、桃、李子、草莓无病害、无虫眼、无霉变，符合 GB2761、GB2762、GB2763 的规定。生产用水符合 GB5749 的规定。</p> <p>2、生产工艺：以新鲜冬枣、新鲜红枣、葡萄、无花果、枸杞、黑果枸杞、杏、蓝莓、酸梅、黑加仑、桑椹、小西红柿、沙棘、哈密瓜、甜瓜、乌梅、苹果、香蕉、山楂、香蕉、苹果、柿子、西梅、桃、李子、草莓为原料，经筛选、清洗、冷冻干燥、分选或不分选、包装（或真空包装）工艺制成的开袋即食冻干水果干制品。生产加工过程中的卫生要求符合GB14881的规定。</p> <p>3、食品安全相关的指标、限量、技术要求符合GB16325、GB29921、GB2760、GB2761、GB2762的规定。</p> <p>4、根据产品特点制定总糖、水分指标。</p>			
<p>产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况</p> <p>感官要求检验：眼观、鼻嗅、口品尝。水分按 GB 5009.3 规定的方法测定。总酸按 GB12456 规定的方法测定。总糖按 GB/T10782 中总糖规定的方法测定。铅按 GB5009.12 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。金黄色葡萄球菌按 GB4789.10 规定的方法测定。净含量及允许短缺量按 JJF1070 规定的方法测定。</p> <p>产品按照本标准规定的方法进行检验后，符合本企业标准和相应国家标准的要求。</p>			
<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> <p>本标准的标准名称、（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，试验方法，检验规则，包装标志，运输和贮存均符合有关法律、法规和强制性标准及有关规定的要求。</p> <p>本标准未引用相同产品或同类产品地方标准（包括本地和其他地方），未引用相同产品或同类产品国际和国外标准。</p>			
<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> <p>本企业制定铅$\leq 0.49\text{mg/kg}$，指标严于 GB2762 的规定。</p>			
<p>备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明</p> <p>标准于 2024 年 月 日至 2024 年 月 日在新疆生产建设兵团卫生健康委员会网站公示，期间（有）没有收到修改意见。</p>			

兵团食品安全企业标准备案登记表

食品生产企业名称		图木舒克市绿糖心冬枣种植专业合作社			
注册地址		新疆图木舒克市其盖麦旦镇迎宾路小区 5 号			
法定代表人/负责人	刘勇	联系电话	15894060229		
企业备案事项联系人	曹丽梦	联系电话	15160917202		
企业标准名称	冻干水果干制品	企业标准编号	Q/LTX0005S-2024		
适用的食品类别与代码		食品分类号：04.01.02.01 冷冻水果			
食品安全相关内容	严于食品安全国家标准或新疆维吾尔自治区食品安全地方标准指标	项目	食品安全国家（地方）标准		企业标准指标值
			标准名称（标准号）	项目指标值	
	铅（以 Pb 计）/mg/kg	GB2762 食品安全国家标准食品中污染物限量	水果干类铅（以 Pb 计）≤ 0.5mg/kg	铅（以 Pb 计）≤ 0.49mg/kg	
其他食品安全相关内容		企业标准中其他食品安全相关内容是否符合相应法律法规、食品安全国家标准、食品安全地方标准及相关规定要求。 <input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合			
企业自我承诺		<p>一、本企业对所提交的企业标准文本内容及其全部备案资料的真实性、合法性负责，如有不实之处，本企业愿承担全部法律责任。</p> <p>二、本企业将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。本企业违反法律法规及相关规定导致的后果承担全部法律责任。</p> <p>三、企业标准中凡不符合食品安全标准的，以及标准使用中自己发现或他人提出存在确需修改情形的，一经发现即刻修订本企业标准。</p> <p>四、本企业承诺已充分了解《食品安全法》及相关规定，并同意受理机关依法公开企业标准备案信息【备案登记表及企业标准文本（含编制说明）】。</p>			
法定代表人签字：刘勇		 企业（盖章） 2024 年 3 月 21 日			

注：上述备案的食品安全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。

企业更新标准备案后，原备案自行废止。

新疆生产建设兵团卫生健康委员会制