

Q/GYL

新疆茉语凡食品供应链管理有限公司
食 品 安 全 企 业 标 准

Q/GYL0005S-2024
替代Q/GYL0005S-2022

茉语凡[®]和田玉枣



2024-09-20 发布

2024-09-22 实施

新疆茉语凡食品供应链管理有限公司 发布

前 言

根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例规定，按照GB/T1.1《标准化工作导则第1部分 标准的结构和编写规则》的要求，参照国家相关标准，结合企业生产实际编写了本标准，报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案，作为组织生产和质量控制的依据。

备案后建议致电13369615188或275760712@qq.com电子邮箱。

本标准由新疆茉语凡食品供应链管理有限公司提出。

本标准由新疆茉语凡食品供应链管理有限公司起草。

本标准起草人：新疆维吾尔自治区市场监督管理干部教育培训中心张蕾，新疆产品质量监督检验研究院赵宏亮，新疆维吾尔自治区营养指导员曾凡军。

本标准批准人：任彦冬。

本标准于2024年9月20日按照GB2762-2022修订污染物限量后替代 Q/GYL0005S-2022发布。

本次是第一次修订。



茉语凡[®]和田玉枣

1 范围

本标准规定了茉语凡[®]和田玉枣的定义、技术要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存条件的标示、保质期。

本标准适用于以和田地区种植的玉枣为原料，经晾晒、干燥、包装、灭菌等工艺制成的干制茉语凡[®]和田玉枣。

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 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 5009. 12	食品安全国家标准	食品中的铅的测定
GB 5009. 15	食品安全国家标准	食品中镉的测定
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 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	
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 技术要求

3.1 原料要求：

3.1.1 各种原辅料应符合相应标准和相关规定。原料玉枣符合GB2761、GB2762、GB2763的规定。生产用水符合GB5749的规定。

3.1.2 生产加工过程要求符合 GB14881 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	指 标			
	特级	一级	二级	三级
果形和果实大小	果形饱满，具有本品种应有的特征，个大均匀	果形良好，具有本品种应有的特征，大小均匀	果形良好，具有本品种应有的特征，大小均匀	果形良好，具有本品种应有的特征，果实大小较均匀

品质	肉质肥厚，具有本品种应有的色泽，杂质控制在0.5%以内	肉质肥厚，具有本品种应有的色泽，杂质控制在0.5%以内	肉质肥厚，具有本品种应有的色泽，杂质不超过0.5%	肉质肥厚程度不均匀，果皮深红色或红褐色。风味甜润。杂质不超过0.5%
损伤和缺陷	干制骏枣	无不熟果，干条果，无病果，无霉烂，浆头。虫果，破头两项不超过3%	无干条果，无霉烂。不熟果不超过3%，病虫果，破头两项不超过4%	无干条果，无霉烂。不熟果不超过4%，病虫果，破头两项不超过5%
	干制（灰枣、赞皇枣、冬枣、蟠枣）	无不熟果，干条果，无病果，无霉烂，浆头。虫果，破头两项不超过3%	无干条果，无霉烂，不熟果不超过3%，病虫果，破头两项不超过5%	无干条果，无霉烂，不熟果不超过5%，病虫果，破头两项不超过5%
容许度/%	≤6	≤8	≤10	
总不合格果百分率/%	≤3	≤5	≤10	
检验方法	<p>1、感官：将样品置于白瓷盘上，在自然光线下用肉眼观察样品的果形和果实大小，品质，损伤和缺陷，做好记录，计算各项指标比例，对样品进行称重，查点果数，对照等级标准判定。</p> <p>2、容许度：在果形、色泽、大小等指标上允许有串等果，各级允许的串等果只能是临近果，A、特级中允许有3%的一级枣果。B、一级中允许有5%的特级和二级的串等果。C、二级中允许有10%的一级和等外级的串等果。D、三级中允许有15%的二级和等外级的串等果（骏枣）</p> <p>3、总不合格果百分率：总不合格果百分率允许有10%的串等果（一级和等外），百分率按照GB/T5835中规定的方法检验，</p> <p>4、可食率：称取具有代表性的样枣200g至300克，逐个切开，将枣肉与核分离，称量果肉重量，计算可食率。可食率=(果肉重量/全果重量)×100%</p>			
备注	本标准对于莱语凡 [®] 和田玉枣，每千克个数、直径、单粒进行了标准分级，详见附录A。			

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
铅（以Pb计）/（mg/kg）≤	0.49	GB5009.12

说明：铅严于GB2762的规定。

3.4 致病菌限量

应符合表3要求

表3 致病菌限量

致病菌	采样方案及限量（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

3.5 净含量偏差：

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

4 检验规则

4.1 出厂:产品需经检验合格后方可出厂销售。

4.2 组批与抽样

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

4.3 出厂检验

出厂检验项目为感官、菌落总数、净含量。

4.4 型式检验

4.4.1 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 3.2-3.5 全部项目。

4.4.2 发生下列情况之一时应进行型式检验:

新产品投产时。更换主要原料、配方、关键工艺时。停产三个月以上时,恢复生产时。正常生产每六个月时。出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时。国家执法监督机构提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

产品经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,则判该批不合格。微生物项目不得复检。

5 标签、标志、包装、运输、贮存条件的标示、保质期

5.1 标签、标志

5.1.1 标签应符合 GB7101、GB7718、GB28050 的要求。标示“新创名称”、“奇特名称”、“音译名称”、“牌号名称”、“地区俚语名称”或“商标名称”时,应在所示名称的同一展示版面醒目位置清晰地标示反映食品真实属性的专用名称。

5.1.2 储运图示标志应符合 GB/T191 的规定。

5.2 包装

包装符合 GB4806.5、GB4806.6、GB4806.7、GB4806.8、GB4806.9、GB4806.12、GB4806.13 的要求。瓦楞纸箱符合 GB/T6543 的规定。包装规格和净含量根据客户要求和市场需求确定。

5.3 运输

运输过程中应避免日光直射、雨淋、显著的温湿度变化和剧烈撞击。不得与有毒、有害、或有异味的物品混装运输。运输、装卸的器具和设备应当安全、无害,保持清洁。

5.4 贮存条件的标示

贮存条件可以标示“贮存条件”、“贮藏条件”、“贮藏方法”等标题,或不标示标题。贮存条件可以有如下标示形式:

常温(或冷冻,或冷藏,或避光,或阴凉干燥处)保存;

×× - ×× °C 保存;

请置于阴凉干燥处;

常温保存,开封后需冷藏;

温度: ≤×× °C, 湿度: ≤×× %。同样可以标注冷藏贮存或冷冻贮存。

也可标注温度在 ≤×× °C 以下贮存。

贮存条件在标签上标注,根据实际情况任选其中一种或多种贮存方法。具体以产品标签上标示的贮存条件为准,可以另外添加有利于产品贮存的其他内容。

5.5 保质期

按不同包装方式分别确定产品保质期,具体内容以产品标签上标示的保质期限为准。



新疆生产建设兵团食品安全企业标准编制说明

标准名称	茉语凡 [®] 和田玉枣	标准主要起草人	张蕾、赵宏亮、曾凡军
工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）			
<p>为了保证食品的安全，根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分 标准的结构和编写规则》、《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的要求编撰，按照 GB16325《干果食品卫生标准》、GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》制定本标准。作为规范企业生产及社会监督的依据，报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案。</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>标准按照按照 GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定铅限量，按照 GB29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》制定致病菌限量。按照实际生产情况制定感官要求。以和田地区种植的玉枣为原料，经晾晒、干燥、包装、灭菌等工艺制成的干制茉语凡[®]和田玉枣。</p> <p>各种原辅料应符合相应标准和相关规定。原料玉枣符合GB2761、GB2762、GB2763的规定。生产用水符合GB5749的规定。生产加工过程要求符合GB14881的规定。</p> <p>生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求符合本企业标准的要求。</p>			
产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况			
<p>铅按GB5009.12的规定方法测定。酸价按GB5009.229规定的方法测定。过氧化值按GB5009.227规定的方法测定。大肠菌群按GB4789.3规定的方法检验、霉菌按GB4789.15规定的方法检验、沙门氏菌按GB4789.4规定的方法检验、金黄色葡萄球菌按GB4789.10规定的方法检验。净含量按JJF1070规定执行。产品按照本标准规定的方法进行检验后，符合本企业标准的要求。</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>标准与《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《食品安全企业标准备案办法》、GB16325《干果食品卫生标准》、GB19300《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》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》、GB2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留量限量》、GB29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、GB5749《生活饮用水卫生标准》、GB28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》、GB7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》的规定和要求有关系。企业标准中铅限量严于 GB2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量的要求。</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>GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中铅(以Pb计)≤0.5mg/kg，本标准制定铅(以Pb计)≤0.49mg/kg，铅限量严于GB2762的规定。</p>			
备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明			
<p>本标准已上报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案。</p>			



兵团食品安全企业标准备案登记表

食品生产企业名称	新疆茉语凡食品供应链管理有限公司			
注册地址	昆玉市昆玉经济技术开发区长安东街2号厂房			
法定代表人/负责人	任彦冬	联系电话	18130936000	
企业备案事项联系人	曾凡军	联系电话	13369615188	
企业标准名称	茉语凡®和田玉枣	企业标准编号	Q/GYL0005S-2022	
适用的食品类别与代码	GB2760-2014 附录 E 食品分类系统： 水果干类 04.01.02.02			
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	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	GB2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量	≤0.5mg/kg	≤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	一、本企业提交的食品安全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。 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。 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。 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）】。			
法定代表人签字： 任彦冬				



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