

Q/LBNY

图木舒克市林博农业专业合作社
食 品 安 全 企 业 标 准



Q/LBNY 0001S—2024

水果干制品

2024 - 10 - 05 发布

2024 - 10 - 22 实施

图木舒克市林博农业专业合作社 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，根据国家相关标准，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林博农业专业合作社提出；

本标准由图木舒克市林博农业专业合作社起草；

本标准起草人：李爱国；

本标准批准人：李爱国；

本标准于2024年10月5日首次发布。

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、包装、标签、运输和贮存、保质期。

本标准适用于以新鲜红枣或吊干红枣、葡萄干、无花果干、枸杞干、黑果枸杞、杏肉、树上干杏、杏干、蓝莓干、酸梅干、黑加仑干、桑椹干、小西红柿、圣女果干、沙棘果干、甜瓜干、哈密瓜干、乌梅干、桃干、黄桃干、水蜜桃干、蔓越莓干、猕猴桃干、苹果干（苹果丁、苹果片、苹果块）、海棠果干、山楂干、草莓干、芒果干、香蕉干、香梨干、半边梅干、杏干、桂圆干、雪梨干、番茄干、榴莲干、火龙果干、菠萝干、菠萝蜜干、柠檬干、西梅干、新梅干、车厘子干、杨桃片、芭蕉片、椰枣干、红提干、木瓜干、杨梅干、李子干、樱桃干、荔枝干等水果干为原料，经晾晒或自然风干、筛选、分级、清洗、切分（或不切分）、干燥、冷却、挑拣、紫外线杀菌、包装（或真空包装）工艺制成的开袋即食的水果干制品。

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 4806. 13	食品安全国家标准	食品接触用复合材料及制品
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. 34	食品安全国家标准	食品中二氧化硫的测定
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 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

				果、破头 果)不超 过11%				果、破头 果)不超 过11%	
容 许 度/%	不超过5	不超过10	不超过15	不超过 15	不超过5	不超过10	不超过15	不超过 15	/
气 味、 滋味	具有本品固有的气味、无虫蛀，无霉变，无异味								
色泽	具有该品种应有的色泽，均匀一致								
组织 形态	形态饱满、组织紧密、质地柔软有韧性								
杂质	无肉眼可见的外来杂质								

3.2.2 水果干制品（除干制红枣外）感官要求应符合表 2 的规定。

表 2 水果干制品（除干制红枣外）感官要求

项 目	要 求
外观	颗粒完整，无病虫果，无霉变，无虫蛀、无异味
气味、滋味	具有本品固有的气味和滋味、无虫蛀、无霉变、无异味
色泽	具有该品种应有的色泽，均匀一致
组织形态	形态饱满、组织紧密、质地柔软有韧性
杂质	无肉眼可见的外来杂质

3.3 理化指标

理化指标应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标

项目	指标
水分，（果肉含水率）g/100g	葡萄干 ≤20 其他水果干制品 ≤28
总糖，g/100g	干制红枣 ≥55
总酸（以苹果酸计）， g/100g	葡萄干 ≤2.5
铅(以 Pb 计)，mg/kg	≤0.49
二氧化硫残留量，g/kg	≤0.1
展青霉素， μg/kg	苹果干、海棠果干 ≤50
注：除产品原料中含有的二氧化硫残留量外，本品不添加任何食品添加剂。 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。 铅指标严于 GB 2762 的规定。	

3.4 致病菌限量

致病菌限量应符合表 4 的规定。

表 4 致病菌限量

项目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g

3.5 净含量及允许短缺量

应符合国家市场监督管理总局令 第70号（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4 试验方法

- 4.1 感官要求：干制红枣感官要求按 GB/T 5835 规定的方法测定。其他水果干制品：眼观、鼻嗅、口品尝。
- 4.2 水分：按 GB 5009.3 规定的方法测定。
- 4.3 总糖：按 GB/T 10782 中总糖规定的方法测定。
- 4.4 总酸：按 GB12456 规定的方法测定。
- 4.5 铅：按 GB 5009.12 规定的方法测定。
- 4.6 二氧化硫残留量：按 GB 5009.34 规定的方法测定。
- 4.7 展青霉素：按 GB5009.185 规定的方法测定。
- 4.8 致病菌：沙门氏菌按 GB 4789.4 规定的方法测定；金黄色葡萄球菌 GB 4789.10 规定的方法测定。
- 4.9 净含量及允许短缺量：按 JJF 1070 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、同一生产日期生产的产品为一个批次。

5.2 抽样

每批随机抽取样品一定数量(满足检验需求)样品，分成两份，一份检验，一份备查。

5.3 出厂检验

- 5.3.1 产品出厂检验：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。
- 5.3.2 出厂检验项目：感官要求、净含量、水分。

5.4 型式检验

- 5.4.1 在正常生产中，每年进行两次型式检验，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。

5.4.2 型式检验应为第3章 3.2-3.5的所有项目。

5.5 判定规则

检验结果均符合本标准要求时，判该批产品为合格品，检验结果中，若有一项指标或一项以上不合格，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，微生物限量不合格不得复检。

6 标签、包装、运输、贮存、保质期

6.1 标签

标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家相关规定的要求，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

食品包装用塑料袋符合 GB 4806.13、GB/T 10004、GB 4806.7 的规定。食品包装用纸袋应符合 GB 4806.8 的规定，塑料包装用盒（罐）应符合 GB 4806.7 的规定，规格为 100g/袋、200g/袋、300g/袋、400g/袋、500g/袋、2500g/袋，也可根据市场需要设置其他包装规格。外包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 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 贮存

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。



兵团食品安全企业标准编制说明

标准名称	水果干制品	标准主要起草人	李爱国
工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程） 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。 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。			
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） 1、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。新鲜红枣或吊干红枣、葡萄干、无花果干、枸杞干、黑果枸杞、杏肉、树上干杏、杏干、蓝莓干、酸梅干、黑加仑干、桑椹干、小西红柿、干圣女果干、沙棘果干、甜瓜干、哈密瓜干、乌梅干、桃干、黄桃干、水蜜桃干、蔓越莓干、猕猴桃干、苹果干（苹果丁、苹果片、苹果块）、海棠果干、山楂干、草莓干、芒果干、香蕉干、香梨干、半边梅干、杏干、桂圆干、雪梨干、番茄干、榴莲干、火龙果干、菠萝干、菠萝蜜干、柠檬干、西梅干、新梅干、车厘子干、杨桃片、芭蕉片、椰枣干、红提干、木瓜干、杨梅干、李子干、樱桃干、荔枝干等水果干无病害、无虫蛀、无霉变，应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。生产用水应符合GB 5749的规定。 2、生产工艺：以新鲜红枣或吊干红枣、葡萄干、无花果干、枸杞干、黑果枸杞、杏肉、树上干杏、杏干、蓝莓干、酸梅干、黑加仑干、桑椹干、小西红柿、干圣女果干、沙棘果干、甜瓜干、哈密瓜干、乌梅干、桃干、黄桃干、水蜜桃干、蔓越莓干、猕猴桃干、苹果干（苹果丁、苹果片、苹果块）、海棠果干、山楂干、草莓干、芒果干、香蕉干、香梨干、半边梅干、杏干、桂圆干、雪梨干、番茄干、榴莲干、火龙果干、菠萝干、菠萝蜜干、柠檬干、西梅干、新梅干、车厘子干、杨桃片、芭蕉片、椰枣干、红提干、木瓜干、杨梅干、李子干、樱桃干、荔枝干等水果干为原料，经晾晒或自然风干、筛选、分级、清洗、切分（或不切分）、干燥、冷却、挑拣、紫外线杀菌、包装（或真空包装）工艺制成的开袋即食的水果干制品。生产加工过程中的卫生要求应符合GB 14881的规定。 3、食品安全相关的指标、限量、技术要求应符合GB 16325、GB 29921、GB 2760、GB 2761、GB 2762的规定。 4、根据产品特点制定：水分、总糖指标。			
产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况 感官要求：干制红枣按 GB /T5835 规定的方法测定。其他水果干制品：眼观、鼻嗅、口品尝。水分：按 GB 5009.3 规定的方法测定。总糖：按 GB/T10782 中总糖规定的方法测定。总酸：按 GB12456 规定的方法测定。铅：按 GB 5009.12 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；金黄色葡萄球菌 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。 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。			
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） 本标准的企业名称、（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。 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。			
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 本企业制定铅≤0.49mg/kg，指标严于 GB2762 的规定。			
备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明 本标准已上报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案。			

兵团食品安全企业标准备案登记表

食品生产企业名称		图木舒克市林博农业专业合作社			
注册地址		新疆图木舒克市河东新镇四十八团滨河路农业经营公司二楼			
法定代表人/负责人		李爱国	联系电话	15894053320	
企业备案事项联系人		李爱国	联系电话	18119193616	
企业标准名称		水果干制品	企业标准编号	Q/LBNY0001S-2024	
适用的食品类别与代码		食品分类号：04.01.02.02 水果干类			
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。 ☒ 符合 ☐ 不符合			
企业自我承诺		一、本企业对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。 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：   2024 年 10 月 22 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