

# Q/WBSP

新疆王斌食品有限公司  
食品安全企业标准

Q/WBSP0001S-2025



水果（果包仁）干制品

2025-03-16 发布

2025-03-20 实施

新疆王斌食品有限公司 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，按照国家相关标准，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。

本标准由新疆王斌食品有限公司提出。

本标准由新疆王斌食品有限公司起草。

本标准起草人：轩金枝

本标准批准人：轩金枝

本标准于2020年06月01日首次发布。于2025年03月16日重新修订。



# 水果（果包仁）干制品

## 1 范围

本标准规定了水果（果包仁）干制品的分类、技术要求、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存及保质期的要求。

本标准适用于以本标准 3 所定义的食品。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文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标准，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

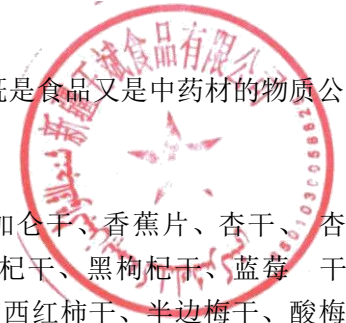
GB2715	粮食卫生标准
GB2721	食品安全国家标准 食用盐
GB2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB4789. 3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB4789. 4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌测定
GB4789. 10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB4789. 15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB4789. 36	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌 0157: H7NM 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.	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. 15	食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB5009. 22	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
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
GB5009. 227	食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB5009. 229	食品安全国家标准 食品中酸价的测定
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
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
GB19300	食品安全国家标准 坚果与籽类食品
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 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
GB/T1776	包装容器 塑料防盗瓶盖
GB/T22645	泡罩包装用铝及铝箔
GB/T28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋



JJF1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

国家市场监督管理总局2023年第9号《关于党参等9种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》



### 3 术语和定义

3.1 水果干制品：以干制红枣、去核红枣、红枣片(条、块)、葡萄干、黑加仑干、香蕉片、杏干、杏肉干、树上干杏、无花果干、苹果干、山楂干、西梅干、梨干、桃干、枸杞干、黑枸杞干、蓝莓干、圣女果干、蔓越莓干、哈密瓜干、猕猴桃干、桂圆干、椰枣、乌梅干、小西红柿干、半边梅干、酸梅干、雪梨干、黄桃干、番茄干、桑葚干、榴莲干、沙棘果干、芒果干、水蜜桃干、海棠果干、草莓干、菠萝干、菠萝蜜干、柠檬干、木瓜干、荔枝干、樱桃干、李子干、车厘子干、杨梅干、火龙果干、话梅干、雪莲果干、树莓干为原料，经清洗或不清洗、干燥或不干燥、精选、去核或不去核、分级或不分级、切片或不经切片(条、块)、真空或不真空包装制成的水果干制品。

3.2 枣包仁干制品：以干制红枣为原料，经清洗、干燥、精选、去核、分级，包裹生干或熟制的核桃仁、花生仁、巴旦木仁、杏仁、瓜子仁、松子仁、腰果仁、板栗仁及葡萄干、蔓越莓干、枸杞干、哈密瓜干、猕猴桃干真空或不真空包装制成的枣包仁制品。

3.3 杏包仁干制品：以杏干为原料，经清洗、干燥、精选、去核，包裹生干或熟制的核桃仁、花生仁、巴旦木仁、杏仁、瓜子仁、松子仁、腰果仁、板栗仁及葡萄干、蔓越莓干、枸杞干、哈密瓜干、猕猴桃干真空或不真空包装制成的杏包仁制品。

3.4 无花果包仁干制品：以无花果干为原料，经清洗、干燥、精选，包裹生干或熟制的核桃仁、花生仁、巴旦木仁、杏仁、瓜子仁、松子仁、腰果仁、板栗仁及葡萄干、蔓越莓干、枸杞干、哈密瓜干、猕猴桃干，真空或不真空包装制成的无花果包仁制品。

3.5 在3.2枣包仁干制品、3.3杏包仁干制品、3.4无花果包仁干制品中添加(或不添加)卫生部《既是食品又是药品的物品名单》所列食品(见附件1)、国家卫生健康委员会、国家市场监督管理总局2023年第9号《关于党参等9种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》所列食品(党参、肉苁蓉(荒漠)、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶)、人参(人工种植)中的一种或几种。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料及生产加工过程的卫生要求

4.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。

4.1.2 干制红枣(片、条、圈)、葡萄干、黑加仑干、香蕉片、杏干、杏肉干、树上干杏、无花果干、苹果干、山楂干、西梅干、梨干、桃干、枸杞、黑枸杞、蓝莓干、酸莓干、雪梨干、黄桃干、番茄干、桑葚干、榴莲干、沙棘果干、芒果干、水蜜桃干、海棠果干、草莓干、菠萝干、菠萝蜜干、柠檬干、木瓜干、荔枝干、樱桃干、李子干、车厘子干、杨梅干、火龙果干、话梅干、雪莲果干、树莓干等水果干制品应无病害、无虫蛀、无霉变、大小均匀，均符合GB16325、GB2761、GB2762、GB2763的规定要求。

4.1.3 生干或熟制的核桃仁、花生仁、巴旦木仁、杏仁、瓜子仁、松子仁、腰果仁、板栗仁符合GB19300的规定，均符合GB2762、GB2763规定的要求。

4.1.4 《既是食品又是药品的物品名单》中所列(附件1)，人参(人工种植)符合关于批准人参(人工种植)为新资源食品的公告(卫生部2012年第17号公告)规定，国家卫生健康委员会、国家市场监督管理总局2023年第9号《关于党参等9种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》所列食品(党参、肉苁蓉(荒漠)、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶)、并符合GB2761、GB2762、GB2763的规定；

4.1.5 生产用水符合 GB5749 的规定。

4.1.6 食品接触用塑料及制品符合 GB4806.7 的要求,内包装塑料复合食品包装袋符合 GB9683 的规定要求。

4.1.7 生产加工过程的卫生要求:符合 GB14881 的规定。

#### 4.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标				
外观	葡 萄 干				
	特级	一级	二级	三级	
	粒大、饱满	粒大、饱满	果粒大小均匀	果粒大小较均匀	
果粒均匀度/% $\geq$	90	80	70	60	
杂 质 % $\leq$	0.1	0.3	0.5	0.8	
外观	红 枣				其他水果(果包仁)干制品
	特等(级)	一等级)	二等(级)	三等(级)	
	果形饱满,具有本品种应有的特征,果大均匀,肉质肥厚,无霉变、浆头、不熟果和病果	果形饱满,具有本品种应有的特征,果实大小均匀,肉质肥厚,无霉变、浆头、不熟果和病果	果形良好,具有本品种应有的特征,果实大小均匀,肉质较肥厚,无霉变、浆头果	果形正常,具有本品种应有的特征,果实大小较均匀,肉质肥瘦不均,无霉变果	
色 泽	呈原有水果(果包仁)干制品固有的色泽				
滋味、气味	具有本品种固有的气味和滋味、无其他异味				
组织形态	果形(片、条、块、圈)或(包仁)完整、组织紧密、质地柔软有韧性				
杂质(除葡萄干外)	无肉眼可见杂质异物				

#### 4.3 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(g/100g)	$\leq$ 20葡萄干 25其他
总糖(g/100g)	$\geq$ 50红枣
总酸(g/100g)	$\leq$ 1.5桂圆干、荔枝干2.5葡萄干5其他水果干制品
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	$\leq$ 3坚果与籽类
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	$\leq$ 0.08生干坚果 0.40生干籽类 0.50熟制坚果籽实
铅(以Pb计)/(mg/kg)	$\leq$ 0.49水果干制品 0.18坚果籽实
镉(以Cd计)/(mg/kg)	$\leq$ 0.5花生仁
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> /( $\mu$ g/kg)	$\leq$ 20花生仁 5.0其他坚果与籽类

展青霉素 ( $\mu\text{g}/\text{kg}$ )	$\leq$	50苹果干、山楂干
二氧化硫残留量 ( $\text{SO}_2$ ) ( $\text{g}/\text{kg}$ )	$\leq$	0.1水果干制品
注：1. 铅指标严于GB2762规定。2. 农药残留限量应符合GB2763的规定。 3. 除产品原料中含有的二氧化硫残留量，本品不添加任何食品添加剂。 4. 脂肪含量低的板栗类食品，其酸价、过氧化值不作要求。		

#### 4.4 微生物限量

微生物限量应符合表3规定。

表3 微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量(若非指定,均以CFU/g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群	5	2	10	10	GB4789.3平板计数法
霉菌 $\leq$	25(熟制坚果与籽类)				GB4789.15
注：1. 样品的采样及处理按GB4789.1执行。 2. 大肠菌群仅限于熟制坚果与籽类及直接食用的生干坚果与籽类食品。					

#### 4.5 致病菌指标

致病菌指标符合表4规定

表4 致病菌指标

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		GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10第二法
<sup>a</sup> 大肠埃希氏菌0157:H7	5	0	0		GB4789.36
注：1. 坚果籽类仅限于沙门氏菌的检测 2. <sup>a</sup> 仅适用于生食果蔬制品					

#### 4.6 净含量及允许短缺量

符合国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》，按JJF1070规定执行。

按JJF1070规定的方法测定。

### 5 试验方法

#### 5.1 感官

5.1.1 在自然光线下，将样品置于清洁、干燥的白瓷盘中，用目测检验色泽，嗅其气味，然后用餐刀按四分法分开，观察组织及杂质，品尝滋味与气味，做出评价。

5.1.2 葡萄干杂质、果粒均匀度按GB/T19586规定执行。

#### 5.2 理化指标

5.2.1 水分的测定按GB5009.3规定执行。

5.2.2 总糖的测定按GB/T10782中总糖规定执行。

5.2.3 总酸的测定按GB/T12456规定执行。

5.2.4 过氧化值的测定按GB5009.227规定执行。



- 5.2.5酸价的测定按GB5009.229 规定执行。
- 5.2.6铅的测定按GB5009.12 规定执行。
- 5.2.7黄曲霉毒素B1的测定按GB5009.22 规定执行。
- 5.2.8 二氧化硫残留量的测定按GB5009.34 规定执行。
- 5.2.9展青霉素的测定按GB5009.185 规定执行。

## 6 检验规则

### 6.1 组批

同一品种、同一批原料、同一生产日期、同一规格、同一贮存条件下存放的产品为同一批次产品。

### 6.2 抽样

抽样方法：应在检验批次中随机抽取，每次抽取5箱，每箱取最小包装2个整装，无装箱时，抽取最小包装16个，且总数量不得少于2kg 的样品。将抽取样品平均分为2份，1份检验，1份备查。

### 6.3 出厂检验

6.3.1 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。

6.3.2 出厂检验项目为：感官指标、水分、大肠菌群(仅限于熟制坚果与籽类及直接食用的生干坚果与籽类食品的检验)、净含量。

### 6.4 型式检验

6.4.1 在正常生产中，每年进行一次型式检验，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；

6.4.2 型式检验为本标准 4.2~4.6 的所有项目。

### 6.5 判定规则

出厂检验或型式检验项目全部符合本标准，判为合格品，如有一项以上（包含一项）不合格，在备检样中进行复检，若复检后仍不合格，则判该批产品为不合格品。微生物限量有一项不符合本标准，判为不合格品，不得复检。

## 7 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期

7.1 标签标志：符合 GB7718、GB28050 及国家相关规定的要求。包装储运图标符合 GB/T191 的要求。

7.2 包装：复合食品包装袋符合 GB9683、GB/T10004 的要求。食品包装用铝及铝合金箔袋符合 GB/T28118 的规定。泡罩包装用铝及铝合金箔符合 GB/22645 的规定。外包装用瓦楞纸箱符合 GB/T6543 的规定。规格可根据市场需求和客户需要设置。

7.3 运输：本品运输车辆必须保持清洁卫生、干燥，不得与有毒有污染物品混装混运。运输中防止挤压、污染、雨淋和暴晒，有覆盖物，装卸时轻拿轻放。



7.4 贮存：不得露天存放，不得与其他物品混放。贮存产品的仓库应阴凉通风，干燥，没有日光直射，并设有防鼠、防蝇、防尘设施。成品堆放必须有垫板，离地不底于 20cm, 离墙距墙 20cm 以上分类存放。

7.5 保质期：在本标准规定的条件及包装完好的情况下，保质期按照标签标注执行。

---

**附件 1： 卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知(卫法监发[2002]51 号**

即是食品又是药品的物品名单（动物性原料除外）（按笔画顺序排列）： 丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、芡实、花椒、赤小豆、麦芽、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、栀子、胖大海、茯苓、香橼、桃仁、香薷、桑叶、桑椹（桑葚）、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香。






## 新疆生产建设兵团食品安全企业标准编制说明

标准名称	水果(果包仁)干制品	标准主要起草人	轩金枝
<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是制定严于食品安全国家标准的企业标准。</p> <p>本标准的起根据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》、《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》要求,并依据GB16325《干果食品卫生标准》、GB19300《食品安全国家标准坚果与籽实食品》、GB2762《食品安全国家标准食品中污染物限量》要求,编写了本标准,经过产品验证合格,上报新疆生产建设兵团卫生健康委员会受理备案。</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>1.原料要求:干制红枣、红枣片(条、块)符合GB/T26150的规定。枸杞干、黑枸杞干符合GB/T18672的规定。葡萄干符合GB/T19586的规定。黑加仑干、香蕉片、杏干、杏肉干、树上干杏、无花果干、苹果干、山楂干、西梅干、梨干、桃干、蓝莓干、圣女果干、蔓越莓干、哈密瓜干、猕猴桃干、桂圆干、椰枣、乌梅干、小西红柿干、半边梅干、酸梅干、雪梨干、黄桃干、番茄干、桑葚干、榴莲干、沙棘果干、芒果干、水蜜桃干、海棠果干、草莓干、菠萝干、菠萝蜜干、柠檬干、木瓜干、荔枝干、樱桃干、李子干、车厘子干、杨梅干、火龙果干、话梅干、雪莲果干、树莓干符合GB16325、GB2762、GB2763规定的要求。生干或熟制的核桃仁、花生仁、巴旦木仁、杏仁、瓜子仁、松子仁、腰果仁、板栗仁符合GB19300的规定,均符合GB2762、GB2763规定的要求。《既是食品又是药品的物品名单》中所列(附件1),人参(人工种植)符合关于批准人参(人工种植)为新资源食品的公告(卫生部2012年第17号公告)规定,国家卫生健康委员会、国家市场监督管理总局2023年第9号《关于党参等9种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》所列食品(党参、肉苁蓉(荒漠)、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶)、并符合GB2761、GB2762、GB2763的规定;生产用水符合GB5749的规定。</p> <p>2.主要技术指标设置:依据GB16325《干果食品卫生标准》制定感官指标、水分、总酸指标,参照GB/T26150《免洗红枣》制定总糖指标。依据GB2761《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》制定黄曲霉毒素Bi,展青霉素指标,依据GB2762《食品安全国家标准食品中污染物限量》制定:铅、镉指标,依据GB19300《食品安全国家标准坚果与籽实食品》制定酸价、过氧化值、大肠菌群、霉菌指标,依据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指标。依据GB29921《食品安全国家标准食品中致病菌限量》中即食果蔬制品制定致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠埃希氏菌0157:H7)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>葡萄干杂质、果粒均匀度按GB/T19586规定执行。水分按GB5009.3方法测定。总酸按GB/T12456方法测定。总糖按GB/T10782中总糖规定的方法测定。铅按GB5009.12方法测定。镉按GB5009.15方法测定。黄曲霉毒素Bi按GB5009.22方法测定。展青霉素按GB5009.185方法测定。二氧化硫残留量按GB5009.34方法测定。过氧化值按GB5009.227方法测定。酸价按GB5009.229方法测定。大肠菌群按GB4789.3平板计数法测定。霉菌按GB4789.15方法测定。致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠埃希氏菌0157:H7)按GB4789.4、GB4789.10第二法、GB4789.36规定的方法测定。净含量允许短缺量: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。</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>符合《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》、《中华人民共和国产品质量法》、GB16325《干果食品卫生标准》、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》、GB19300《食品安全国家标准坚果与籽实食品》、GB16325《干果食品卫生标准》、GB5749《生活饮用水卫生标准》。</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>本标准与国家标准比较,GB2762《食品安全国家标准食品中污染物限量》中水果干制品 铅<math>\leq</math>0.5mg/kg,坚果籽实类 铅<math>\leq</math>0.2mg/kg,通过原料收购质量控制及对生产设备的材质的要求,降低了铅的污染,本企业制定水果干制品铅<math>\leq</math>0.49mg/kg,坚果籽实类 铅<math>\leq</math>0.18mg/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>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		新疆王斌食品有限公司			
注册地址		新疆乌鲁木齐市（第十二师）西山兵团乌鲁木齐工业园区迎春一街4号4-2号			
法定代表人/负责人		轩金枝	联系电话	14799309582	
企业备案事项联系人		骆发忠	联系电话	13999290491	
企业标准名称		水果（果包仁）干制品	企业标准编号	Q/WBSP0001S-2025	
适用的食品类别与代码		食品分类号：04.01.02.02 水果干制品 04.05.02 加工坚果与籽类			
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
			标准名称(标准号)	项目指标值	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	水果干制品 铅（以Pb计） $\leq 0.5\text{mg/kg}$ 坚果籽实类 铅（以Pb计） $\leq 0.2\text{mg/kg}$	水果干制品 铅（以Pb计） $\leq 0.49\text{mg/kg}$ 坚果籽实类 铅（以Pb计） $\leq 0.18\text{mg/kg}$	
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：		  企业（盖章） 2025年03月20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