

Q/QBSP

新疆齐邦食品有限公司
食品安全企业标准

Q/QBSP 0005S-2026

裹衣水果制品



2026-09-07 发布

2026-09-08 实施

新疆齐邦食品有限公司 发布

前 言

根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国标准化法实施条例》、《中华人民共和国食品安全法》的要求，按照食品安全国家标准的规定，结合企业生产实际编撰了本标准，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。

按照《国家卫生健康委办公厅关于进一步优化食品企业标准备案管理工作的通知》（国卫办食品发〔2024〕4号）要求，食品企业标准备案完成后查看方式如下：

通过“兵团卫生健康委员会”（<http://wsj.xjbt.gov.cn>）查询：打开“兵团卫生健康委员会”-请在搜索栏输入关键词“企业标准”后点击搜索，然后上下滑动鼠标在企标备案后公示中按照备案日期查找标准即可。

通过企业标准信息公共服务平台（<https://www.qybz.org.cn>）首页--企业标准--专题查询-----地区选择“新疆生产建设兵团”--搜索框输入单位名称点击搜索即可查看公开信息。

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

标准适用于食品生产许可分类目录中类别编号：1702，类别名称：水果制品（其他）。

本标准由新疆齐邦食品有限公司起草。

本标准由新疆齐邦食品有限公司提出。

本标准起草人：国家市场监督管理总局认证认可技术研究中心标准化师曾凡军。

本标准批准人：张殿渠。

本标准于2026年09月07日发布。



裹衣水果制品

1 范围

本标准规定了裹衣水果制品的定义、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、日期的标示。

本标准适用于以红枣干、桑椹干等水果干制品，各种蜜饯的一种或多种为原料，添加（或不添加）巴旦木仁、核桃仁、葵花籽等坚果与籽类食品或其他食品为辅料，将各种乳粉、调制乳粉或其他食品中的一种或多种裹衣，生产而成的各种口味的裹衣水果制品。

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。

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. 1	食品安全国家标准	食品接触材料及制品通用安全要求
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	食品中的铅的测定
GB 5009. 15	食品安全国家标准	食品中镉的测定
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 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	包装储运图形符号标志	
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	
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》		

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的规定，食品添加剂使用符合 GB 2760 的规定。生产用水符合 GB 5749 的规定。

3.1.2 生产加工过程要求符合 GB 14881 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	要求	检验方法
形态和气味	无虫蛀、无霉变、无异味	取样品10克，平铺于清洁的玻璃器皿中，在自然光线下用肉眼观察其形态后，闻其滋味。

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
水分/g/100g	≤25	GB 5009.3
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）≤	0.48	GB 5009.12
展青霉素/（μg/kg）≤ （限苹果、山楂制品检测）	50	GB 5009.185

说明：铅限量严于 GB 2762 的规定。

3.4 致病菌限量

应符合表3要求

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	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10

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 JJF 1070 或进行称重的方法测定。

4 检验规则

4.1 出厂：产品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

4.3.1 出厂检验项目为感官、净含量、菌落总数。

4.3.2 其他项目可参照食品生产许可审查细则里要求，企业标准不强制执行。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验应经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，复验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、日期的标示

5.1 标签、标志

标签应符合 GB 7718、GB 28050 的要求。包装储运图形符号标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装符合 GB 4806.1 的要求。瓦楞纸箱符合 GB/T 6543 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

按照 GB 7718-2025 附录 A 中 A3 的示例形式，选用其中一种进行标示，如需要可根据食品特性或包装特点等对推荐形式调整使用。具体以产品标签上标示的贮存条件为准。

5.5 日期的标示

按照 GB 7718-2025 附录 A 中 A2 的示例形式，选用其中一种进行标示，如需要可根据食品特性或包装特点等对推荐形式调整使用。

企业自我承诺

本食品生产企业承诺：

本次备案的企业标准名称为：裹衣水果制品，标准编号：Q/QBSP 0005S-2026。

一、备案提交的材料均真实、有效、完整。如有不实、不符合相关规定之处，本企业愿承担全部法律责任。

二、备案的企业标准内容符合《食品安全法》及相关法律法规、食品安全标准的规定，严于说明（企业标准中铅限量为 0.19mg/kg，严于 GB 2762-2025 中水果制品 $\leq$ 0.2mg/kg 的规定）。本企业对提交备案标准的合法性、食品安全指标是否严于食品安全标准负责。

三、本企业对备案的企业标准实施动态管理。企业标准存在违反相关法律法规及政策规定、适用的食品安全标准发生变化及其他应当进行复查情形的，本企业主动及时对企业标准进行复查，复查后做出继续有效或修订或废止等的决定，确保其持续符合法律法规和食品安全标准等规定。对于企业改正后自行废止的备案标准，本企业应在“企业标准信息公共服务平台”予以明示。

四、企业标准不涉及商业秘密的内容，同意卫生健康部门依法公开备案的企业标准文本及企业自我承诺。

法定代表人（签字）：

张殿渠

企业名称（盖章）：

2026年09月07日

