

Q/KGZ

开原果榛一族电子商务有限公司企业标准

Q/KGZ 0002S—2022

水果干制品

2022-05-20 发布

2022-06-20 实施

开原果榛一族电子商务有限公司 发布

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则第一部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准的安全性指标依据 GB 16325-2005《干果食品卫生标准》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定。其中铅指标严于国家食品安全指标。

本标准由开原果榛一族电子商务有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：于彪

本标准属首次发布。

水果干制品

1 范围

本标准规定了水果干制品的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以葡萄干（带籽红葡萄干、绿葡萄干、红香妃葡萄干、黑加仑葡萄干）、无花果干、枣干等为原料，经选料、整理、混合（或不混合）、包装等工艺制成的水果干制品。

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/T 191	包装储运图示标志	
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 29921	食品安全国家标准	食品中致病菌限量
GB 4789.1	食品安全国家标准	食品微生物学检验 总则
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 4789.36	食品安全国家标准	食品微生物学检验 大肠埃希氏菌 O157:H7/NM 检验
GB 5009.3	食品安全国家标准	食品中水分的测定
GB 5009.34	食品安全国家标准	食品中二氧化硫的测定
GB 5009.12	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/T 12456	食品中总酸的测定	
GB 5749	生活饮用水卫生标准	
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB 4806.7	食品安全国家标准	食品接触用塑料材料及制品
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
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则	
国家质量监督检验检疫总局令「2005」第75号《定量包装商品计量监督管理办法》		

国家质量监督检验检疫总局令〔2009〕第123号《食品标识管理规定》

3 要求

3.1 原料要求：所有原料都应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定，且不得添加非食用物质。

3.1.1 葡萄干、无花果干、枣干：应符合相应的产品标准及 GB 16325 的规定。

3.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 其他原料：应符合相应的产品标准及 GB 16325 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
色泽	具有各产品固有的色泽	取适量被测样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其色泽和形态、有无杂质，采用鼻嗅、口尝的方法检验气味、滋味
组织形态	形状完整、均匀、无碎屑、无虫蛀、无霉变	
滋味、气味	具有各产品固有的气味、滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

3.3 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
	葡萄干	无花果干	枣干	其他	
水分/(g/100g) ≤	20	30	25	35	GB 5009.3
总酸（以柠檬酸计）/(g/100g) ≤	2.5			7.0	GB/T 12456
铅(以 Pb 计) /(mg/kg) ≤	0.9				GB 5009.12
展青霉素 ^a /(μg/kg) ≤	50				GB 5009.185
二氧化硫残留量/（g/kg） ≤	0.1				GB 5009.34
注： ^a 仅限于苹果、山楂为原料的水果干制品。					

3.4 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 ^a 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 平板计数法
大肠埃希氏菌 0157: H7	5	0	0	—	GB 4789.36
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

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。按JJF 1070规定的方法进行检验。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

3.7 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

3.8 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 检验分类

产品检验分入库检验、出厂检验与型式检验。

4.2 入库检验

原辅料、包装材料等入库前应由企业的质检部门按标准要求检验或验证供方合格证明，合格后方可入库使用。

4.3 出厂检验

4.3.1 每批产品出厂检验项目包括：感官要求、水分、二氧化硫残留量、净含量。

4.3.2 产品必须经过企业质检部门按照标准规定的方法检验合格，出具合格证后方可出厂。

4.4 型式试验

4.4.1 型式检验项目为本标准技术要求规定的全部项目。

4.4.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验。

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 检验结果与型式检验差异较大时和质检部门认为有必要时；

- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

4.5 组批

以同一品种、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。

4.6 抽样方法和数量

从成品库同批产品的不同部位随机抽取一定数量的样品，分成两份，一份用于检验，一份留样备查，抽样数量应满足检验和备检需要。

4.7 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

预包装产品销售包装的标签应符合 GB 7718 、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料应符合国家食品包装材料标准的有关规定，包装应牢固、严密。

5.3 运输

运输工具应清洁干燥，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的货物混放、混装。运输中防挤压、防晒、防雨、防潮，装卸时轻搬、轻放。

5.4 贮存

5.4.1 产品应贮存于干燥、通风良好的场所，不同类别的产品应按照产品要求贮存，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

5.4.2 在符合本标准规定的贮运条件下，自生产之日起，产品未启封，保质期为 9 个月。
