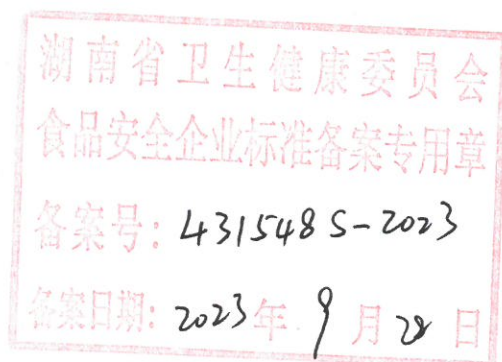




# 湖南省粤湘农业科技有限公司企业标准

Q/ANYX 0001S—2023

## 食品安全企业标准 水果干制品



湖  
食

2023-09-01 发布

2023-10-01 实施

湖南省粤湘农业科技有限公司 发 布



## 前 言

本文件按照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》的规定起草。

本文件由湖南省粤湘农业科技有限公司提出。

本文件由湖南省粤湘农业科技有限公司负责解释。

本文件起草单位：湖南省粤湘农业科技有限公司。

本文件主要起草人：胡杰。



# 水果干制品

## 1 范围

本标准规定了水果干制品的技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以新鲜水果或干制水果为原料，经预处理、筛选、切分（或不切分）、干燥（或不干燥）、包装等工艺加工而成的水果干制品。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 2763                         | 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量       |
| GB 4789.1                       | 食品安全国家标准 食品微生物检验 总则        |
| GB 4789.3                       | 食品安全国家标准 食品微生物检验 大肠菌群计数    |
| GB 4789.15                      | 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数  |
| GB 4789.4                       | 食品安全国家标准 食品微生物检验 沙门氏菌检验    |
| GB 4789.10                      | 食品安全国家标准 食品微生物检验 金黄色葡萄球菌检验 |
| GB 4806.5                       | 食品安全国家标准 玻璃制品              |
| GB 4806.7                       | 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品      |
| 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 5009.185                     | 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定        |
| 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 14881                        | 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范        |
| GB 28050                        | 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则       |
| GB 31621                        | 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范        |
| 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《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

原料要求应符合相应的食品安全标准和有关规定。

### 3.2 感官要求



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    | 具有产品应有的色泽         | 取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其色泽、组织形态和杂质。嗅其气味，并品尝其滋味。 |
| 气味、滋味 | 具有产品应有的气味和滋味，无异味  |                                                    |
| 组织形态  | 具有产品应有的形状，无霉变、无生虫 |                                                    |
| 杂质    | 无正常视力可见外来杂质       |                                                    |

### 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      |
|-------------|--------|-----------|
| 水分/(g/100g) | ≤ 25.0 | GB 5009.3 |

### 3.4 污染物限量

污染物限量应符合表3的规定。

表3 污染物限量

| 项目              | 限量  | 检验方法       |
|-----------------|-----|------------|
| 铅(以Pb计)/(mg/kg) | 0.4 | GB 5009.12 |

### 3.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合表4的规定。

表4 真菌毒素限量

| 项目                              | 限量 | 检验方法        |
|---------------------------------|----|-------------|
| 展青霉素 <sup>a</sup> /(μg/kg)      | 50 | GB 5009.185 |
| <sup>a</sup> 仅限于以苹果、山楂为原料制成的产品。 |    |             |

### 3.6 微生物限量

3.6.1 微生物限量应符合表5的规定。

表5 微生物限量

| 项目                                    | 采样方案 <sup>a</sup> 及限量 |    |    |                 | 检验方法         |
|---------------------------------------|-----------------------|----|----|-----------------|--------------|
|                                       | n                     | c  | m  | M               |              |
| 大肠菌群/（CFU/g）                          | 5                     | 2  | 10 | 10 <sup>2</sup> | GB 4789.3第二法 |
| 霉菌/（CFU/g）                            | ≤                     | 50 |    |                 | GB 4789.15   |
| <sup>a</sup> 样品的采样及处理按照 GB 4789.1 执行。 |                       |    |    |                 |              |

3.6.2 致病菌限量应符合表6的规定。

健康  
准备



表6 致病菌限量

| 项目                                    | 采样方案 <sup>a</sup> 及限量 |   |          |           | 检验方法          |
|---------------------------------------|-----------------------|---|----------|-----------|---------------|
|                                       | n                     | c | m        | M         |               |
| 沙门氏菌                                  | 5                     | 0 | 0/25g    | --        | GB 4789.4     |
| 金黄色葡萄球菌                               | 5                     | 1 | 100CFU/g | 1000CFU/g | GB 4789.10第二法 |
| <sup>a</sup> 样品的采样及处理按照 GB 4789.1 执行。 |                       |   |          |           |               |

### 3.7 农药最大残留限量

农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

### 3.8 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《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070规定的方法检验。

## 4 生产加工过程卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合GB 14881的规定。

## 5 检验规则

### 5.1 组批

以同一班次、同一生产线、同一品种、同一规格的产品为一批。

### 5.2 抽样

所抽样品为同一批次保质期内的产品，抽样基数不得少于200个最小包装。随机抽取30个最小包装，样品总量不得少于1kg。样品分为2份，1份用于检验，1份备查。

### 5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品必须经生产企业质量部门按本标准规定的方法检验，检验合格后方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目包括：感官要求、净含量、水分、大肠菌群。

### 5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目包括本标准要求规定的全部项目。

5.4.2 型式检验每年进行一次，有下列情况之一时亦应进行：

- 产品定型投产时；
- 更换主要设备时；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- 原料产地或供货商发生变化时；
- 停产三个月以上恢复生产时；
- 食品安全监督机构提出要求时。

### 5.5 判定原则



5.5.1 所检项目全部符合本标准，判定为合格品。

5.5.2 检验结果中如微生物指标不符合本标准，判定该批产品为不合格品，不得复检。

5.5.3 除微生物指标外的其他检验项目不符合本标准时，允许对该批次产品留样复检。复检结果仍不符合本标准，判定该批产品为不合格品。

## 6 标志、包装、运输、贮存和保质期

### 6.1 标志

6.1.1 包装标签应符合 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。

6.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 规定。

### 6.2 包装

6.2.1 产品内包装材料应符合 GB 4806.5、GB 4806.7 的规定。

6.2.2 外包装瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

### 6.3 运输

运输应符合GB 31621的规定。

### 6.4 贮存

贮存应符合GB 31621的规定。

### 6.5 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品自生产之日起，保质期为12个月。

△  
云  
章