

# 湖南省诺道食品有限公司企业标准

Q/ANND 0002S-2023

## 食品安全企业标准 水果干制品

湖南省卫生健康委员会  
食品安全企业标准备案专用章

备案号：431940S-2023

备案日期：2023年11月29日



2023-10-20 发布

2023-11-20 实施

湖南省诺道食品有限公司 发布



## 前言

本标准依据 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》编写。

本标准由湖南省诺道食品有限公司提出。

本标准由湖南省诺道食品有限公司负责起草。

本标准由湖南省诺道食品有限公司负责解释。

本标准主要起草人：候惠平。



# 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、运输和贮存。

本标准适用于以水果干制品为原料，经拣选、清洗或不清洗、干燥或不干燥、混合或不混合、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 食品微生物学检验 总则        |
| GB 4789.2                               | 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定    |
| GB 4789.3                               | 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数    |
| 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 5009.12                              | 食品安全国家标准 食品中铅的测定            |
| 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/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》 |                             |

## 3 要求

### 3.1 原料要求

原料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 感官指标

| 项目 | 要求 | 检验方法 |
|----|----|------|
|----|----|------|

|       |                   |                                                    |
|-------|-------------------|----------------------------------------------------|
| 色泽    | 具有产品应有的色泽         | 取适量样品置于白色搪瓷盘中，在自然光线下观察色泽、组织形态、杂质。嗅其气味。用温开水漱口后，品其滋味 |
| 组织形态  | 具有产品应有的形状，无霉变、无生虫 |                                                    |
| 滋味及气味 | 具有产品应有的滋味及气味，无异味  |                                                    |
| 杂质    | 无正常视力可见外来杂质       |                                                    |

### 3.3 污染物限量

污染物限量应符合表 2 的规定。

表 2 污染物限量

| 项目                | 限量   | 检验方法       |
|-------------------|------|------------|
| 铅（以 Pb 计）/（mg/kg） | 0.49 | GB 5009.12 |

### 3.4 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合表 3 的规定。

表 3 真菌毒素限量

| 项目                 | 限量   | 检验方法        |
|--------------------|------|-------------|
| 展青霉素/（ $\mu$ g/kg） | 50.0 | GB 5009.185 |

注：仅限苹果、山楂制品。

### 3.5 致病菌限量

3.5.1 微生物限量应符合表 4 的规定。

表 4 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      |                 |
| 菌落总数/（CFU/g）      | 5                     | 2 | $10^3$ | $10^4$ | GB 4789.2       |
| 大肠菌群/（CFU/g）      | 5                     | 2 | 10     | $10^2$ | GB 4789.3 平板计数法 |
| 霉菌/（CFU/g） $\leq$ | 50                    |   |        |        | GB 4789.15      |

<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

3.5.2 致病菌限量应符合表 5 的规定。

表 5 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 | 0/25 g   | --        | GB 4789.4  |
| 金黄色葡萄球菌 | 5                     | 1 | 100CFU/g | 1000CFU/g | GB 4789.10 |

<sup>a</sup> 样品的采样按 GB 4789.1 执行。

### 3.6 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

### 3.7 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令第 75 号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》执行。按 JJF 1070 中规定的方法检验。

### 3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 4 检验规则

#### 4.1 组批

同一班次、同一生产线、同一品种、同一规格的产品为一批。

#### 4.2 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，样品总量不少于 1kg。样品分成 2 份，1 份用于检验，1 份备查。

#### 4.3 出厂检验

4.3.1 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。

4.3.2 出厂检验项目包括：感官要求、菌落总数、大肠菌群、净含量。

#### 4.4 型式检验

型式检验项目包括标准要求规定的全部项目。型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时亦应进行：

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

#### 4.5 判定规则

4.5.1 所检项目全部符合本标准，判定为合格品。

4.5.2 检验结果中如果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。

4.5.3 除微生物指标外的其他检验项目如不符合本标准时，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。

### 5 标志、包装、运输及贮存

#### 5.1 标志

5.1.1 产品的预包装标志应符合 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。

5.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 规定。

#### 5.2 包装

5.2.1 包装材料应符合 GB 4806.7 要求。

5.2.2 包装箱应符合 GB/T 6543 要求。

#### 5.3 运输

应符合 GB 31621 的规定。

#### 5.4 贮存

应符合 GB 31621 的规定。

#### 5.5 保质期

在上述贮运条件下，根据原料不同，保质期不超过 12 个月，具体以产品包装标识为准。

