



413316S-2018



洛阳优谷生态食品有限公司企业标准

Q/LYS 0003S-2018

水果制品（分装）

2018-10-31 发布

2018-10-31 实施

洛阳优谷生态食品有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由洛阳优谷生态食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张庆毅、李静。

H N

Q B

水果制品（分装）

1 范围

本标准规定了水果制品（分装）的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以大包装的猕猴桃干、芒果干、菠萝干、桃干、杏干、梨干、蓝莓干、蔓越莓干、樱桃干、草莓干、西梅干、青梅干、圣女果干、木瓜干、杨桃干、无花果干、山楂条、提子干、葡萄干、黑加仑干、山楂干、榴莲干、荔枝干、柠檬干、苹果干、桂圆干、桂圆肉、枸杞、干制红枣、免洗红枣、香蕉干、椰脆、冻干草莓、脱水草莓、椰子片、菠萝蜜干、火龙果干、地瓜干中的一种为原料，经原料验收、挑拣或不挑拣、定量分装而成的水果制品（分装）。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 猕猴桃干、芒果干、菠萝干、桃干、杏干、梨干、蓝莓干、蔓越莓干、樱桃干、草莓干、西梅干、青梅干、圣女果干、木瓜干、杨桃干、无花果干、山楂条、地瓜干应符合 GB 14884 的规定。

2.1.2 榴莲干、香蕉干、菠萝蜜干、脱水草莓、冻干草莓、苹果干、火龙果干应符合 GB/T 23787 的规定。

2.1.3 椰子片、椰脆应符合 DB46/T 78 的规定。

2.1.4 桂圆干、桂圆肉、山楂干、柠檬干应无虫蛀、无霉变并应符合 GB 16325 的规定。

2.1.5 免洗红枣应符合 GB/T 26150 和 GB 16325 的规定。

2.1.6 干制红枣应符合 GB/T 5835 和 GB 16325 的规定。

2.1.7 荔枝干应符合 NY/T 709 和 GB 16325 的规定。

2.1.8 枸杞应符合 GB/T 18672 和 GB 16325 的规定。

2.1.9 葡萄干、提子干、黑加仑干应符合 NY/T 705 和 GB 16325 的规定。

2.2 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
----	----	------

性状	具有该产品应有的性状	从样品中取出适量，置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽和杂质，嗅其气味，用温开水漱口，尝其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的滋味、气味，无酸败等异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 和的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法	
水分, g/100g	葡萄干、红提干 ≤	20.0	GB 5009.3
	桂圆干、桂圆肉、荔枝干 ≤	25.0	
	干制红枣、免洗红枣 ≤	25.0	
	枸杞 ≤	13.0	
	蜜饯类 ≤	35.0	
	其他 ≤	8.0	
总酸（以柠檬酸计），g/100g	桂圆干、桂圆肉、荔枝干 ≤	1.5	GB/T 12456
	葡萄干、红提干 ≤	2.5	
总糖（以葡萄糖计），g/100g	免洗红枣 ≥	50	GB 5009.7
	干制红枣 ≥	60	
	荔枝干 ≥	50	
	枸杞 ≥	24.8	
	蜜饯类 ≤	85.0	
蛋白质, g/100g	枸杞 ≥	10.0	GB 5009.5
脂肪, g/100g	枸杞 ≤	5	GB 5009.6
枸杞多糖, g/100g	枸杞 ≥	3.0	GB/T 18672
灰分, g/100g	枸杞 ≤	6.0	GB 5009.4
砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12
展青霉素*, μg/kg	≤	50	GB 5009.185
1. *仅限于苹果、山楂为原料制成的产品。 2. 铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。 3. 蜜饯类产品包括猕猴桃干、芒果干、菠萝干、桃干、杏干、梨干、蓝莓干、蔓越莓干、樱桃干、草莓干、西梅干、青梅干、圣女果干、木瓜干、杨桃干、无花果干、山楂条、地瓜干。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b , CFU/g	5	2	10 ³	10 ⁴	GB 4789.2

大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
霉菌 ^b , CFU/g ≤	50				GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
<p>注: 1. ^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。</p> <p>2. n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。</p> <p>3. b 仅适用于蜜饯类产品。</p>					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

2.7 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

3 检验

出厂检验项目: 感官要求、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数(仅适用于蜜饯类产品)、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

水果制品是以大包装的猕猴桃干、芒果干、菠萝干、桃干、杏干、梨干、蓝莓干、蔓越莓干、樱桃干、草莓干、西梅干、青梅干、圣女果干、木瓜干、杨桃干、无花果干、山楂条、提子干、葡萄干、黑加仑干、山楂干、榴莲干、荔枝干、柠檬干、苹果干、桂圆干、桂圆肉、枸杞、干制红枣、免洗红枣、香蕉干、椰脆、冻干草莓、脱水草莓、椰子片、菠萝蜜干、火龙果干、地瓜干中的一种为原料，经原料验收、挑拣或不挑拣、定量分装而成的水果制品（分装）。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳优谷生态食品有限公司

H N

Q B