



412703S-2018



新郑市豫新食品有限公司企业标准

Q/XYXS 0003S-2018

水果干制品

2018-09-03 发布

2018-09-03 实施

新郑市豫新食品有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由新郑市豫新食品有限公司提出。

本标准起草单位：新郑市豫新食品有限公司。

本标准主要起草人：常帅政。

H N

Q B

水果干制品

1 范围

本标准规定了水果干制品的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以桑葚干、葡萄干、桂圆干、荔枝干、芒果干、猕猴桃干、菠萝干、香蕉干、山楂干、无花果干、蔓越莓干、提子干、黑加仑、枸杞、柿饼中的一种或几种为原料，经原料验收、清洗或不清洗、烘烤或不烘烤、混合或不混合、计量称量、包装而成的水果干制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 桑葚应符合 GB/T 29572 的规定。

2.1.3 葡萄干应符合 NY/T 705 和 GB 16325 的规定。

2.1.4 荔枝干应符合 NY/T 709 和 GB 16325 的规定。

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

2.1.6 桑葚干、桂圆干、芒果干、猕猴桃干、菠萝干、香蕉干、山楂干、无花果干、蔓越莓干、提子干、黑加仑、柿饼应符合 GB/T 23787 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	具有本品应有的性状	从样品中取出1袋,置一白色瓷盘中,在自然光下用肉眼观察色泽及性状,并检查有无外来杂质。嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气味和滋味	具有本品应有的气味和滋味,无异味	
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 的规定。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法	
水分, g/100g	桑葚干、桂圆干、荔枝干 ≤	25.0	GB 5009.3
	葡萄干 ≤	20.0	
	无花果干 ≤	27.0	
	枸杞 ≤	13.0	
	其他产品 ≤	35.0	
总酸(以柠檬酸计), g/100g	桑葚干 ≤	3.5	GB/T 12456
	桂圆干、荔枝干 ≤	1.5	
	葡萄干、无花果干 ≤	2.5	
	柿饼 ≤	6.0	
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12

展青霉素 ^a , $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	50	GB 5009.185
注: a适用于含山楂干的产品。 *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

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	
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
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行; 注: 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。					

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 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。

2.7 其它要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以桑葚干、葡萄干、桂圆干、荔枝干、芒果干、猕猴桃干、菠萝干、香蕉干、山楂干、无花果干、蔓越莓干、提子干、黑加仑、枸杞、柿饼中的一种或几种为原料，经原料验收、清洗或不清洗、烘烤或不烘烤、混合或不混合、计量称量、包装而成的水果干制品。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，参照 GB 16325《干果食品卫生标准》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新郑市豫新食品有限公司

H N

Q B