



410090S-2019



焦作市太极庄商贸有限责任公司企业标准

Q/JTJ 0005S-2019

---

# 果蔬制品（分装）

2019-01-09 发布

2019-01-09 实施

---

焦作市太极庄商贸有限责任公司 发布

## 前 言

本企业标准按照 GB/T1.1《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。  
本标准由焦作市太极庄商贸有限责任公司提出并起草。  
本标准主要起草人：崔平、买利平。

H N

Q B

# 果蔬制品（分装）

## 1 范围

本标准规定了果蔬制品（分装）的要求、检验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、保质期。

本标准适用于以大包装的猕猴桃干、桑椹干、山药干、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、紫薯干、姜片、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、柿饼、枸杞、干制红枣、免洗红枣、香蕉干、冻干草莓、脱水草莓、菠萝蜜干、火龙果干中的一种为原料，经原料验收、挑拣或不挑拣、定量分装而成的果蔬制品（分装）。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 猕猴桃干、桑椹干、山药干、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、紫薯干、姜片应符合GB 14884的规定。

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

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

2.1.4 免洗红枣应符合GB/T 26150和GB 16325的规定。

2.1.5 干制红枣应符合GB/T 5835和GB 16325的规定。

2.1.6 荔枝干应符合NY/T 709和GB 16325的规定。

2.1.7 枸杞应符合GB/T 18672和GB 16325的规定。

2.1.8 葡萄干应符合NY/T 705和GB 16325的规定。

2.1.9 提子干、黑加仑干应符合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，在自然光下用肉眼观其性状、色泽、杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
滋味及气味	具有该产品应的滋味及气味，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、黑加仑干	≤ 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	
	柿饼	≤ 35.0	
	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	
	柿饼	≤ 6	
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	
总砷(以 AS 计), mg/kg		≤ 0.5	GB 5009.11
铅*(以 Pb 计), mg/kg		≤ 0.9	GB 5009.12
展青毒素 <sup>a</sup> , μg/kg		≤ 50	GB 5009.185
<p>1. a 仅限于苹果、山楂为原料制成的成品。</p> <p>2. *铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>3. 蜜饯类产品包括猕猴桃干、桑椹干、山药干、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、紫薯干、姜片。</p>			

4. 其他类产品包括山楂干、榴莲干、柠檬干、苹果干、香蕉干、冻干草莓、脱水草莓、菠萝蜜干、火龙果干。

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 规定。

表 3 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 <sup>b</sup> , CFU/g	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789. 3
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
霉菌 <sup>b</sup> , CFU/g ≤	50				GB 4789. 15
注: 1、样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 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 为微生物指标的最安全限量值。 3、b 不适用于除蜜饯之外产品。					

## 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

生产加工过程卫生要求符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定; 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: 感官要求、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数(不适用于除蜜饯之外产品)、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

果蔬制品是以大包装的猕猴桃干、桑椹干、山药干、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、紫薯干、姜片、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、柿饼、枸杞、干制红枣、免洗红枣、香蕉干、冻干草莓、脱水草莓、菠萝蜜干、火龙果干中的一种为原料，经原料验收、挑拣或不挑拣、定量分装而成。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，参照相关国标、行标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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

焦作市太极庄商贸有限责任公司