



410836S-2019



河南一只狐狸实业有限公司企业标准

Q/HHL 0007S-2019

水果干制品

2019-04-19 发布

2019-04-19 实施

河南一只狐狸实业有限公司 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》的要求进行编写。

本标准由河南一只狐狸实业有限公司提出。

本标准起草单位：河南一只狐狸实业有限公司。

本标准主要起草人：王双杰、张静。

H N

Q B

水果干制品

1 范围

本标准规定了水果干制品的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以经干燥预处理过的水果干（桂圆干制品、荔枝干制品、葡萄干制品、柿子干制品、蔓越莓干制品、蓝莓干制品、提子干制品、杏干制品、无花果干制品、西梅干制品、樱桃干制品、椰枣干制品、榴莲干制品、芒果干制品中的任一种）为原料，经挑选、分装而成的水果干制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 水果干（桂圆干制品、荔枝干制品、葡萄干制品、柿子干制品、蔓越莓干制品、蓝莓干制品、提子干制品、杏干制品、无花果干制品、西梅干制品、樱桃干制品、椰枣干制品、榴莲干制品、芒果干制品）应无腐烂、清洁卫生、无污染、无污垢、无病虫害果，并符合 GB 2762、GB 2763、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
	带壳干果	去壳干果	
性 状	外壳完整、无破损、无虫害、无霉变	无虫蚀、无霉变	从样品中取出 1 袋，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽		
气、滋味	具有产品特有气、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
		桂圆干制品、荔枝干制品	葡萄干制品	柿子干制品	其他水果干制品	
水分, g/100g	≤	25	20	35	35	GB 5009.3
总酸, g/100g	≤	1.5	2.5	6	6	GB/T 12456
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8				GB 5009.12
六六六, mg/kg	≤	0.05				GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05				GB/T 5009.19

注：*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
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;					
注 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					

2.5 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《定量包装商品计量监督管理办法》执行, 净含量及允许短缺量按 JJF 1070 规定的方法检验。

2.6 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

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

编制说明

本标准适用于以经干燥预处理过的水果干（桂圆干制品、荔枝干制品、葡萄干制品、柿子干制品、蔓越莓干制品、蓝莓干制品、提子干制品、杏干制品、无花果干制品、西梅干制品、樱桃干制品、椰枣干制品、榴莲干制品、芒果干制品中的任一种）为原料，经挑选、分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，为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了水果干制品的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N
河南一只狐狸实业有限公司

Q B