Q/BWG

攀枝花百味果汇食品有限公司企业标准

Q/BWG0001S-2025

水果干制品

2025-04-20 发布　　2025-04-27 实施

攀枝花百味果汇食品有限公司　发布

目　次

前　　言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 1
4 技术要求 1
5 检验规则 3
6 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期 3

前　言

依据《中华人民共和国食品安全法》要求，本公司结合产品特性，按照GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》要求，起草了《水果干制品》标准。

本标准由攀枝花百味果汇食品有限公司提出。

本标准起草单位：攀枝花百味果汇食品有限公司。

本标准主要起草人：邹畅。

水果干制品

1 范围

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

本标准适用于以新鲜水果中的一种或多种为原料，经清洗、预处理、摆盘、蒸煮或不蒸煮、干燥、挑选、包装等工艺制成的水果干制品。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量

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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定

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

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家市场监督管理总局令【2023】第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 新鲜水果应无霉变、无腐烂，符合GB 2762、GB 2763、GB 2763.1的规定。

4.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.2 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
色泽	与原料的色泽相近或接近一致	将样品置于清洁、干燥的白瓷盘中，用目测检查色泽、形态，嗅其气味，品尝其滋味和口感
滋味、气味	具有原料特有的滋味和气味，无异味	
形态	形态基本完好，无黏结	
杂质	无肉眼可见杂质	

4.3 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)	≤	25	GB 5009.3
总酸/(g/100g)	≤	1.5	GB 12456
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.4	GB 5009.12
展青霉素*/(μg/kg)	≤	50	GB 5009.185
* 仅限于以苹果、山楂为原料制成的产品。			

4.4 微生物限量

应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项目	采样方法*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
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为致病菌指标可接受水平限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。					
* 样品的分析及处理按 GB 4789.1 的规定进行。					

4.5 致病菌限量

应符合表 4 的规定。

表4 致病菌限量

项目	采样方法*及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10
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为致病菌指标可接受水平限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。					
* 样品的分析及处理按 GB 4789.1 的规定进行。					

4.6 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.7 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.8 农药残留限量

应符合 GB 2763 等国家标准和国家有关规定。

4.9 食品添加剂

食品添加剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.10 净含量及允许短缺量

按国家市场监督管理总局令【2023】第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，依照 JJF 1070 中规定的方法检验。

4.11 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

5.2 出厂检验

5.2.1 产品出厂应经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

5.2.2 出厂检验项目包括感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群和净含量及允许短缺量。

5.3 型式检验

5.3.1 正常生产时每年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验：

——产品定型时；

——当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；

——出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；

——停产 3 个月以上恢复生产时；

——国家食品安全监督机构提出要求时。

5.3.2 型式检验为本标准规定的全部项目。

5.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

5.5 抽样方法和抽样数量

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验要求。

5.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。微生物项目不合格，不得复验。

6 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

6.1 标志、标签

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定，外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、防蝇、无异味的库房中，贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

6.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期按标签标注执行。