Q/PTY

攀枝花市盐边县甜源农产品开发有限责任公司企业标准

Q/PTY0001S-2025

芒果干

2025-05-24 发布　　2025-05-24 实施

攀枝花市盐边县甜源农产品开发有限责任公司　发布

目　次

前言 II
1 1
2 引用 1
3 2
4 3
5 标志、包装、运输、贮存和保质期 4

前　言

本文[redacted]/T 1.1[redacted]准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定编写。

本[redacted]《干果食品卫生标准》、GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标[redacted]B 27[redacted]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[redacted]、GB 2763《[redacted]全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 29921《食品安全国家标准 预[redacted]的要求，并结合产品特性，起草了《芒果干》标准。

本文件由[redacted]源农产品开发有限责任公司提出。

本文件起草单位：攀枝花市盐边县甜源农产品开发有限责任公司。

本文件主要起草人：田洪国。

本文件所代替文件的历次版本发布情况为：

——2025年05月24日首次发布。

芒果干

1 范围

本文件规定了芒果干的技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以鲜芒果为原料，经挑选、清洗、去皮、切片、挑选整理、烘干、挑选、包装而成的即食芒果干。

2 规范性引用文件

本文件中[redacted]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文[redacted]件，其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

GB/T [redacted]标准

GB 27[redacted]准 [redacted]加剂使用标准

GB 276[redacted]国家标准 [redacted]真菌毒素限量

GB 2762[redacted]国家标准 [redacted]污染物限量

GB 2763 [redacted]中农药最大残留限量

GB 4789.1 食[redacted]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 4789.6 食品安全国家标准 食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验

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 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验

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 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定

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 16325 干果食品卫生标准

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

NY/T 492 芒果

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》

国家市场监督管理总局令【2025】第100号《食品标识监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 鲜[redacted]定。

3.1.2 [redacted]符合GB[redacted]定。

3.2 感官[redacted]

应符[redacted]的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有本产品固有的色泽	取适量样品置于洁净白色的瓷盘中，在充足的自然光线下，目测其色泽、组织形态/性状、有无杂质、嗅其气味，尝其滋味。
组织形态/性状	具有本产品固有的组织形态/性状，形态基本完整，无黏结	
滋、气味	具有本产品固有的滋味和气味，无霉味、无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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)	≤	2.5	GB 12456
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.4	GB 5009.12
二氧化硫残留量(以SO_2计)/(g/kg)	≤	0.1	GB 5009.34

3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案*及限量(若非指定，均以/25g表示)				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平板计数法
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10
致泻大肠埃希氏菌	5	0	0	—	GB 4789.6
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—	GB 4789.30
*采样方案按GB 4789.1执行。					

3.5 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

3.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.7 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。

3.8 农药残留

应符[redacted]家有关规定。

3.9 净[redacted]

按[redacted]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[redacted]

3.10 生产[redacted]

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 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。

4.2 出厂检验

4.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

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

4.3 型式检验

4.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

a） 产品定型时；

b） 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；

c） 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；

d） 停产三个月以上恢复生产时；

e） 国家食品安全监督机构提出要求时。

4.3.2 型式检验项目为本文件 3.2～3.9 规定的全部项目。

4.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

4.5 抽样方法和抽样数量

4.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于 2kg（不低于 8 个最小销售包装）的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于 4kg（不低于 16 个最小销售包装）的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.6 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。微生物项目不得复验。

5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

5.1 标志、标签

产品标志[redacted]B 28050 和国家市场监督管理总局令【2025】第 100 号《食品标识监督管理[redacted]标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料[redacted]应符合相应[redacted]国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 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。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品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。

5.5 保质期

在符合本文件规定条件下，自生产之日起，产品保质期按产品标签、标识或说明书标注的保质期执行。