

Q/SZS0001S-2025

Q/SZS

攀枝花松舟食品加工有限公司企业标准

Q/SZS0001S-2025

水果干制品

2025-06-04 发布

2025-06-11 实施

攀枝花松舟食品加工有限公司

发布

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/T11《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和起草规则》要求，起草了《水果干制品》标准。

本标准由攀枝花松舟食品生产有限公司提出。

本标准起草单位：攀枝花松舟食品生产有限公司。

本标准主要起草人：何镠

水果干制品

1. 范围

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

本标准适用于以新鲜水果（芒果、草莓、桑葚、枇杷、菠萝、苹果）为原料，经选料、催熟（或不催熟）、清洗、去皮（芒果、枇杷、菠萝、苹果）、切分或不切分、烘干、精选、包装而成的水果干制品。

2. 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅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）适用于本文件。

GB/ 191	包装储运图标志
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 4789.1	食品安全国家标准 食品中微生物学检验 总则
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品中微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品中微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品中微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
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 5009.185	食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T12456	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 食品中致病菌限量
NY/T 3011	芒果
NY/T 444	草莓
GB/T 29572	桑葚
NY/T 2304	枇杷
NY/T 450	菠萝
NY/T 1072	苹果

JJF 1070 定量包装食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. 产品分类
根据产品原料的不同分为：芒果干、草莓干、桑葚干、枇杷干、菠萝干、苹果干。

4. 技术要求

4.1 原辅料料要求

新鲜水果应无霉变、无腐烂。

符合 NY/T 3011 芒果，NY/T 444 草莓，GB/T 29572 桑葚，NY/T 2304 枇杷，NY/T 450 菠萝，NY/T 1072 苹果的规定。

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
	芒果干	草莓干	桑葚干	枇杷干	菠萝干	苹果干	
色泽	金黄色、明黄色、浅黄色、浅褐色、深褐色	绛红色、粉红色、白色、浅粉色、褐色	黑紫色、紫红色	黄色、褐色	浅黄色、金黄色、褐色	白色、米色、黄色	将样品置于洁净的白色瓷盘上，在自然光下观察其色泽和杂质、嗅其气味，并品尝滋味。
滋味和气味	香甜、纯甜、酸甜，口感软绵或者有点硬，具有芒果特有的滋味和气味，无异味。	纯甜、香甜、酸甜；口感软绵或有点干硬，具有草莓特有的滋味和气味，无异味。	酸甜、纯甜，软硬适中，具有桑葚独有的滋味和气味，无异味。	纯甜、酸甜、微甜、清甜、酸，果肉细腻，具有枇杷特有的皮黄味酸特点；无异味。	酸甜，口然软绵，具有菠萝特有的口感和气味，无异味。	香甜、酸甜、纯甜、微酸，口感脆、软绵；具有苹果特有的滋味和气味；无异味。	
组织形态	片、条、块装，柔软适中，无虫蛀，无霉变。	片状、颗粒状，无虫蛀，无霉变。	颗粒装，半颗粒状，无虫蛀，无霉变。	片状、块状，无蛀虫，无霉变。	片状，无虫蛀，无霉变。	片状，无虫蛀，无霉变。	
杂质	无正常视力可见外来杂质						

4.3 理化标准

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 $\leq$	25	GB 5009.3
总酸 (以乙酸计), g/kg $\leq$	20	GB/T 12456
二氧化硫残留量 (以 SO ₂ 计), g/kg $\leq$	0.1	GB 5009.34
展青霉 μ g/kg $\leq$	50	GB 5009.185

4.4 有害物质限量

应符合表 3 的规定。

表 3 有害物质限量指标

项目	指标	检验方法
铅 (以 pd 计), mg/kg $\leq$	0.4	GB 5009.12
注: 农药残留按 GB 2763 执行。		

4.5 微生物限量

应符合表 4-1、4-2 的规定。

表 4-1 微生物限量指标

项目	采样方案及限量 (若非指定, 均以 CFU/g 表示)				检验方式
	n	c	m	M	
菌落总数 (CFU/g)	5	2	10 ²	10 ²	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。					
样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。					

表 4-2 致病菌限量指标

项目	采样方法及限量 (若非指定, 均以/25g) 表示				检验方式
	n	c	m	M	
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
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。					
样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。					

4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求,按照 JJF 1070 的规定方法进行检验。

5. 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 有关规定。

6. 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

7. 检验规则

7.1 组批

同一班次、同一条生产线、同一品种、同一规格生产的包装完好的产品为一批。

7.2 抽样

从同一批次的产品中随机抽取检验用样品和备用样品,抽样数量为 15 个销售包装(不少于 2kg),10 个销售包装用于检验,5 个销售包装留样。

7.3 出厂检验

7.3.1 产品出厂前,应由公司的检验部门按本标准逐批进行检验,经检验合格后,签发检验合格证(或产品检验报告),方可出厂。

7.3.2 出厂检验项目为感官、净含量、水分、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群为每批必检项目。

7.4 型式检验

7.4.1 在正常生产时,每年进行两次型式检验;有下列情况之一时也应进行型式检验:

- a) 新产品投入生产时;
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时;
- c) 生产主要设备或关键工艺发生变化时;
- d) 国家相关监管机构提出要求时。

7.4.2 型式检验项目包括本标准 4.2~4.6 要求的全部检验项目。

7.5 判定规则

7.5.1 检验项目全部合格,判该批产品合格。

7.5.2 检验项目如有不合格项(微生物指标除外),应对同批此产品抽样复检。复

检如仍不合格，则判该批产品为不合格。

7.5.3 微生物项目有一项不合格，则判该批产品不合格，不得复检。

8. 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

产品标签应符合 GB 7718 及《食品标识管理规定》的规定。产品营养标签应符合 GB 28050 的规定。外包装箱标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

内包装应符合 GB 4806.7 标准及食品卫生要求，封口严密，包装牢固。

8.3 运输

8.3.1 运输工具必须保持清洁、卫生、干燥，有防尘、防雨设施，严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混贮、混运。

8.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

8.3.3 在运输过程中，必须防止曝晒、雨淋、受潮。

8.4 贮存

产品离地、离墙应贮存于避阳、干燥的库房中，并有防蝇、防鼠、防尘设施。不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存，严禁露天堆放、日晒、雨淋。

9 保质期

在符合本标准规定的条件下，自生产之日起，保质期按标签标执行。