

Q/PXY0008S-2025

Q/PXY

四川攀香源农产品开发有限公司企业标准

Q/PXY0008S-2025

水果干制品

2025-07-01 发布

2025-08-15 实施

四川攀香源农产品开发有限公司 发布

前 言

本标准编写格式按 GB/T 1.1—2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规则。

本标准主要贯彻执行GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》和 GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》，参考执行 GB 16325《干果食品卫生标准》、GB/T 23787《非油炸水果、蔬菜脆片》，本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准由四川攀香源农产品开发有限公司提出。

本标准由四川攀香源农产品开发有限公司起草。

本标准主要起草人：王霞、王绘眉。

品牌干果水



水果干制品

1 范围

本标准规定了水果干制品的产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以芒果、火龙果、苹果、桑葚、菠萝、草莓、梨、枇杷、无花果、西梅、金桔、香蕉、番石榴、蓝莓、柠檬、余甘子、山楂、枣、桃、橙子、西柚、菠萝蜜、椰子为原料，经原料验收、分选、清洗、去皮或不去皮、去核或不去核、切或不切、干燥后混合或不混合、包装而制成的即食水果干制品。

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文件。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/T 191	包装储运图示标志
GB/T 23787	非油炸水果、蔬菜脆片
GB 16325	干果食品卫生标准
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
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 食品中农药的最大残留限量
GB 29921	食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.4	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 5009.34	食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
GB/T 5009.19	食品中有机氯农药多组分残留量的测定
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 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第 70 号[2023]	《定量包装商品计量监督管理办法》
国家质量监督检验检疫总局令第 123 号(2009)	《食品标识管理规定》（修订版）

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 芒果、火龙果、苹果、桑葚、菠萝、草莓、梨、枇杷、无花果、西梅、金桔、香蕉、芭乐、桂圆、柿子、蓝莓、柠檬、余甘子、葡萄、山楂、枣、桃、橙子、西柚、菠萝蜜、椰子应符合相应国家有关标准和规定的要求，无腐烂、无虫蛀、成熟度、新鲜度应符合加工要求，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，农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有本品应有的正常色泽	随机取适量样品，放入洁净白瓷盘中，在自然光线下目测其色泽、组织状态及杂质；鼻嗅和口尝其气味及滋味。
组织状态	块状、片状、条状等，形状较完整，片厚、大小基本均匀，无霉变、无虫蛀	
气味和滋味	具有该品种应有的滋味和气味，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的要求。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分/(g/100g)	≤20	GB 5009.3
铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤0.4	GB 5009.12
展青霉素/(ug/kg) ^a	≤50	GB 5009.185

^a仅限于以苹果、山楂为原料制成的产品。

3.4 微生物指标

应符合表3的要求。

表3 微生物限量

项目	采样方案及限量 ^b				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	5	1	100CFU/g	1 000 CFU/g	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 为指标可接受水平的限量值；M 为指标的最高安全限量值。

^b 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

3.5 食品添加剂

食品添加剂应符合GB 2760的规定。

3.6 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3.7 净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令（2023）70号及JJF 1070的规定。

4 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求符合GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 原辅料入库检验

原辅料应经企业质检部门按要求进行验收，合格后方可入库使用。

5.2 出厂检验

每批产品必须经质检部门检验合格并签章后方可出厂销售，出厂检验项目为感官要求、水分、净含量。

5.3 型式检验

5.3.1 型式检验正常生产应每年进行一次，有下列情况之一，应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要生产设备时；
- c) 出厂检验结果与上次形式检验有较大差异时；
- d) 原料产地或供货商发生变化时；
- e) 停产三个月以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

5.3.2 检验项目

本标准中3.2、3.3、3.4、3.5、3.6、3.7要求的全部项目和标签。

5.4 组批

同一原料、同一生产线、同一班次生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

5.5 抽样方法

每批抽样数独立包装应不少于4个（不含净含量抽样），检样一式二份，供检验和复检备用，净含量抽样按JJF 1070中的规定执行。

5.6 判定规则

产品经检验，全部指标符合本标准，判定为合格或该次型式检验合格。检验结果中，如果有不合格项目时，允许从同批次产品中加倍取样，对不合格项目进行复检，如复检仍不合格，则判定该批产品或该次型式检验结果为不合格，但微生物指标不允许复检。

6 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期

6.1 标签、标志

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令第 123 号《国家市场监督管理总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

6.2 包装

产品所用的包装材料应符合食品级包材相关国家标准的要求，包装容器应清洁，封装严密，无漏气现象。

6.3 运输

运输工具应具有防尘防雨、防晒设施，保持清洁卫生，不得与其他有毒有害、易污染的物品混运。装运时应轻拿、轻放、轻卸，防止重压。

6.4 贮存

Q/PXY0

符合本标准储存条件下, 保质期6个月。
