Q/PXS

盐边县攀乡食品有限公司企业标准

Q/PXS0007S-2026



水[illegible]干制品

2026-10-20 发布　　2026-11-10 实施

盐边县攀乡食品有限公司　发布

前言

本标准按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》起草。

本标准依据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国标准化法》，参照GB 16325-2005《干果食品卫生标准》制定。

本标准适用于以外购芒果干、桑葚干为原料，仅进行分拣、分装、包装的预包装水果干制品

本标准由盐边县攀乡食品有限公司提出。

本标准起草单位：盐边县攀乡食品有限公司

本标准主要起草人：陈音伶

水果[redacted]制品

1 范围

本标准规定了水果干的术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以新鲜芒果、桑葚为原料，经挑选、清洗、去皮或不去皮、切或不切、脱水干燥，拣除杂质、包装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，仅注日期版本适用于本文件；凡是不注日期的引用文件，其最新版本（含修改单）适用于本文件。

GB 16325-2005 干果食品卫生标准
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
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
GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB/T 191 包装储运图示标志
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 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

以新鲜芒果、桑葚为原料，不添加食品添加剂，经挑选、清洗、去皮或不去皮、切或不切、脱水干燥、拣除杂质、包装制成的即食水果干制品

4 技术要求

4.1 原辅料要求
4.1.1 水果原料应成熟良好，无腐烂、霉变、虫蛀果；污染物、农药残留符合 GB 2762、GB 2763。原料供应商资质、原料检验报告纳入进货查验；原料必须符合 GH/T1326 的标准要求
4.1.2 生产用水：符合 GB 5749。
4.1.3 包装材料：食品接触材料符合 GB 4806 系列标准。
4.2 感官要求
4.2 感官要求
应符合表 1 的要求

表 [redacted]感官要求

项目	要求	检验方法
形态	具有产品应有的形态，干燥，[redacted]重粘连结块，无虫蛀、霉变	白色的瓷盘中，在自然光下观察色泽，组织状态。尝其滋味，闻其气味。
色泽	具有该品种水果固有色泽，色泽[redacted]无大面积黑斑	
气味与滋味	具有该水果特有香气，无霉味、腐败味、焦煳味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 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)	≤25	GB 5009.3
总酸（以苹果酸(g/100g)	≤6	GB/T 12456
铅（以 pb 计（mg/kg）	≤0.4	GB 5009.12

4.4 微生物限量

应符合表 3 的要求

表 3 微生物限量

项目	采样方案 a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	1000	10000	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	100	1000	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
志贺氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.5
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25g	—	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。

a 样品分析及处理按 GB 4789.1 执行

4.5 食品添加剂

本产品生产过程不添加任何食品添加剂。若配方变更，添加剂品种及限量必须符合 GB 2760。

4.6 生产加工过程卫生要求

生产加工全过程卫生管理符合 GB 14881

4.7 净含量

预包装产品净含量符合 JJF1070。

5 试验方法

5.1 感官：4.2 规定方法

5.2 水分：GB 5009.3

5.3 铅：GB 5009.12

5.4 微生物：GB 4789 系列对应方法

5.5 净含量：JJF 1070

6 检验[redacted]

6.1 组[redacted]
同一原[redacted]次、同一[redacted]工艺、同一班次、同一规格包装的产品为一批。
6.2 抽样
出厂检验[redacted]次中随机抽取，抽取样品数量应满足检验和留样需求。样品分为两份，一份检验、一份留样。
6.3 出厂检验
每批产品出厂检验合格后方可出厂。
出厂检验项目：感官、水分、净含、菌落总数、大肠菌群。
6.4 型式检验
型式检验为本标准全部项目，正常生产每年进行一次；出现下列情况之一时，应进行型式检验：
a）原料、干燥工艺、生产设备发生重大变化；
b）停产 3 个月以上恢复生产；
c）出厂检验结果异常；
d）监管部门要求型式检验。
6.5 判定规则
致病菌项目任意一项不合格，整批判定不合格，不得复检。
理化、感官、净含量不合格项，可用留样复检：复检合格判定合格，复检仍不合格判定整批不合格。

7 标签、标志、包装

7.1 预包装食品标签按 GB 7718、GB 28050 执行。
7.2 外包装储运标识符合 GB/T191。
7.3 包装容器、材料洁净、密封，防潮防虫，

8 运输

运输工具洁净、干燥、防雨防潮；不得与有毒、有害、异味物品混运；搬运轻拿轻放，避免破损。

9 贮存

存放于阴凉干燥、通风库房，防潮、避光、防虫、防鼠；离地离墙存放。

10 保质期

在符合本标准贮存条件下，保质期：12 个月