

备案号：225759S-2018

有效期至：2022年03月03日

# Q/LHSY

## 柳河县尚伊食品有限公司企业标准

Q/LHSY 0009S-2018

### 水果干制品

| 食品企业标准备案专用章 |                         |
|-------------|-------------------------|
| 标准号         | Q/LHSY0009S-2018        |
| 备案号         | 225759S-2018            |
| 有效期限        | 2019年03月04日至2022年03月03日 |
| 备案机关        | 吉林省卫生健康委员会              |

2018-10-16 发布

2018-10-16 实施

柳河县尚伊食品有限公司 发布

# 水果干制品

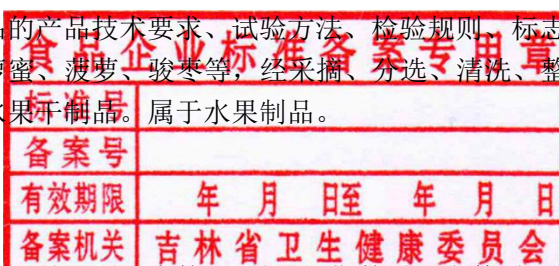
## 1 范围

本标准规定了水果干制品的产品技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。  
 本标准适用于榴莲、菠萝蜜、菠萝、骏枣等，经采摘、分选、清洗、整理、护色（或不护色）、脱水、包装等工艺加工而成的水果干制品。属于水果制品。

## 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 2760       | 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准          |
| 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 4789.2     | 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 大肠菌群测定    |
| 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 4789.15    | 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母菌测定  |
| GB 5009.3     | 食品安全国家标准 食品中水分的测定           |
| GB 5009.11    | 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定       |
| GB 5009.12    | 食品安全国家标准 食品中铅的测定            |
| GB 5009.15    | 食品安全国家标准 食品中镉的测定            |
| GB 5009.17    | 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定       |
| GB/T 5009.19  | 食品安全国家标准 食品中有机氯农药多组分残留量的测定  |
| GB 5009.34    | 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定         |
| GB/T 5009.185 | 食品安全国家标准 苹果和山楂制品中展青霉素的测定    |
| GB/T 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/T 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/Z 21922    | 食品营养成分基本术语                  |
| GB 23350      | 限制商品过度包装要求                  |
| 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 1437                                | 榴莲              |
| SB/T 10063                               | 鲜菠萝             |
| DB11/619                                 | 水果干制品卫生要求       |
| DB46/T109                                | 菠萝蜜生产技术规范       |
| DB65/T3091                               | 枣品种 骏枣          |
| JJF 1070                                 | 定量包装商品净含量计量检验规则 |
| 国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号 《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》      |                 |

### 3 技术要求

#### 3.1 原料要求

应选用成熟适度，无病虫害，无腐烂变质的植物的果（实）为原料，不得含有其它杂质，并符合相应的标准要求和有关规定。

3.1.1 榴莲、菠萝、菠萝蜜、骏枣等成熟适度，无病虫害，无霉变、腐烂果。

3.1.2 榴莲应符合 NY/T 1437 的规定。

3.1.3 菠萝应符合 SB/T 10063 的规定。

3.1.4 菠萝蜜应符合 DB46/T109 的规定。

3.1.5 骏枣应符合 DB46/T3091 的规定。

3.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

#### 3.2 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                                 |
|-------|--------------------------|------------------|--------------------|--------------------------------------|
|       | 榴 莲                      | 菠 萝              | 菠 萝 蜜              |                                      |
| 色泽    | 具有榴莲淡黄色略发白的色泽            | 具有菠萝黄色或淡黄色的色泽    | 具有菠萝蜜淡黄色的色泽        | 开启样品包装，取适量样品于洁净的白瓷盘中，解冻在自然光下目视、鼻嗅品尝。 |
| 组织形态  | 榴莲干的边角没有棱角，但能看清榴莲的果肉纤维走向 | 大小均一、薄厚一致，质地良好   | 具有菠萝蜜的形态，大小均一、质地良好 |                                      |
| 气味和滋味 | 淡淡的榴莲气味，无异味              | 具有菠萝特有的滋味和气味，无异味 | 具有菠萝蜜特有的滋味和气味，无异味  |                                      |
| 杂质    | 无肉眼可见的外力杂质               |                  |                    |                                      |

#### 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，（%）      | ≤ 20  | GB 5009.3  |
| 总酸，（g/100g） | ≤ 6.0 | GB/T 12456 |

#### 3.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

| 项 目             | 指 标 | 检 验 方 法            |
|-----------------|-----|--------------------|
| 铅（以Pb计），（mg/kg） | ≤   | 0.95<br>GB 5009.12 |

### 3.5 致病菌限量

应符合表 4 的规定。

表 4 致病菌限量

| 项 目  | 指 标  | 检 验 方 法       |   |   |   |   |     |   |   |   |   |      |                 |  |  |  |      |            |  |  |  |  |
|--|--|---------------|---|---|---|---|-----|---|---|---|---|------|-----------------|--|--|--|------|------------|--|--|--|--|
| 致病菌  | 采样方案及限量（若非指定均以/25g或25mL表示）   | —             |   |   |   |   |     |   |   |   |   |      |                 |  |  |  |      |            |  |  |  |  |
|  | <table border="1"> <tr> <td>标准号</td> <td>n</td> <td>c</td> <td>m</td> <td>M</td> </tr> <tr> <td>备案号</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>有效期限</td> <td colspan="4">5 年 月 日 至 年 月 日</td> </tr> <tr> <td>备案机关</td> <td colspan="4">吉林省卫生健康委员会</td> </tr> </table> | 标准号           | n | c | m | M | 备案号 | 5 | 0 | 0 | — | 有效期限 | 5 年 月 日 至 年 月 日 |  |  |  | 备案机关 | 吉林省卫生健康委员会 |  |  |  |  |
| 标准号  | n  | c             | m | M |   |   |     |   |   |   |   |      |                 |  |  |  |      |            |  |  |  |  |
| 备案号  | 5  | 0             | 0 | — |   |   |     |   |   |   |   |      |                 |  |  |  |      |            |  |  |  |  |
| 有效期限   | 5 年 月 日 至 年 月 日  |               |   |   |   |   |     |   |   |   |   |      |                 |  |  |  |      |            |  |  |  |  |
| 备案机关   | 吉林省卫生健康委员会   |               |   |   |   |   |     |   |   |   |   |      |                 |  |  |  |      |            |  |  |  |  |
| 沙门氏菌   |  | GB4789.4      |   |   |   |   |     |   |   |   |   |      |                 |  |  |  |      |            |  |  |  |  |
| 金黄色葡萄球菌  | 100CFU/g<br>1000CFU/g  | GB4789.10 第二法 |   |   |   |   |     |   |   |   |   |      |                 |  |  |  |      |            |  |  |  |  |
| 注：样品的采集与处理按 GB 4789.1 执行。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 为致病菌指标可以接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。 |  |               |   |   |   |   |     |   |   |   |   |      |                 |  |  |  |      |            |  |  |  |  |

### 3.6 农药残留限量

应符合表 5 的规定。

表 5 农药残留限量

| 项 目                       | 指 标 | 检 验 方 法            |
|---------------------------|-----|--------------------|
| 磷化氢，（mg/kg）               | ≤   | 0.01<br>GB 5009.36 |
| 增效醚，（mg/kg）               | ≤   | 0.2<br>GB 23200.8  |
| 硫酰氟 <sup>b</sup> ，（mg/kg） | ≤   | 0.06               |
| <sup>b</sup> 该限量为临时限量     |     |                    |

## 4 净含量

应符合国家质检总局令第 75 号（2005）的规定，并按照 JJF 1070 规定的方法检验。

## 5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 6 检验规则

### 6.1 出厂检验

产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。  
水果干制品出厂检验项目包括：感官指标、总酸。

### 6.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

正常生产时每半年进行一次型式检验。遇有下列情况时也应进行型式检验：

- (1)更换设备或长期停产再恢复生产时；
- (2)原辅料质量出现大的波动时；
- (3)出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- (4)国家质量监督机构提出要求时。

### 6.3 组批

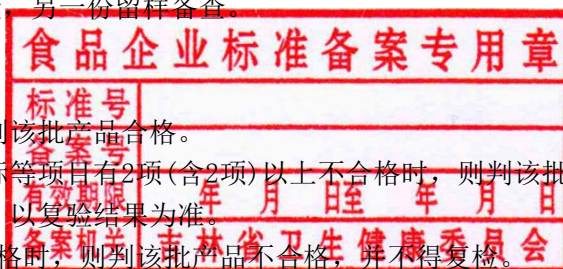
同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

### 6.4 抽样方法和抽样数量

从同一批产品中，抽样基数不少于 200 个销售包装，随机抽样至少 20 个销售包装（不少于 2kg）。样品分成 2 份，1 份用于检验，另一份留样备查。

### 6.5 判定规则

检测结果全部合格时则判该批产品合格。  
感官、净含量、理化指标等项目有 2 项（含 2 项）以上不合格时，则判该批产品不合格；如有 1 项不合格时，可重新加倍取样复验，以复验结果为准。  
如有 1 项微生物指标不合格时，则判该批产品不合格，并不得复检。



## 7 标签

应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令第 123 号（2009）的规定。

### 7.1 标签式样

食品名称：水果干制品

配料表：适度成熟的新鲜水果。

净含量和规格：150g/袋（罐）、200g/袋（罐）、250g/袋（罐）、500g/袋（罐）。

贮存条件：阴凉通风、干燥保存。

保质期：阴凉干燥条件下 18 个月

地址：吉林省柳河县亨通乡黑崴子村 联系方式：手机：15943572222

### 7.2 营养成分表

应符合表 5-7 的规定。

表 5 榴莲干营养成分表

| 项 目   | 每 100 克 (g) | NRV% |
|-------|-------------|------|
| 能量    | 498 千焦 (kJ) | 40%  |
| 蛋白质   | 2.4 克 (g)   | 9%   |
| 脂肪    | 1.3 克 (g)   | 2%   |
| 碳水化合物 | 49.2 克 (g)  | 41%  |
| 钠     | 30.2 毫克 (g) | 1%   |

表 6 菠萝干营养成分表

| 项 目   | 每 100 克 (g) | NRV% |
|-------|-------------|------|
| 能量    | 360 千焦 (KJ) | 30%  |
| 蛋白质   | 1.9 克 (g)   | 7 %  |
| 脂肪    | 0.2 克 (g)   | 1%   |
| 碳水化合物 | 22.3 克 (g)  | 30%  |
| 钠     | 2.4 毫克 (mg) | 0.3% |

表 7 菠萝蜜干营养成分表

| 项 目   | 每 100 克 (g)  | NRV% |
|-------|--------------|------|
| 能量    | 504 千焦 (KJ)  | 48%  |
| 蛋白质   | 1.9 克 (g)    | 10%  |
| 脂肪    | 1.1 克 (g)    | 2%   |
| 碳水化合物 | 40.3 克 (g)   | 32%  |
| 钠     | 22.4 毫克 (mg) | 1%   |

**食品企业标准备案专用章**

标准号

备案号

有效期限

备案机关

## 8 包装

- 8.1 产品包装袋采用塑料袋，材质是聚乙烯材质，应符合GB 4806.7的规定。
- 8.2 销售包装应符合GB 23350的规定。
- 8.3 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。
- 8.4 储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

## 9 运输

产品在运输过程中应防晒、防雨、防挤压，运输工具应清洁、无污染，严禁与有毒、有害、有异味物品混装、混运。装运时要轻拿、轻放、轻装、轻卸，防止重压。

## 10 贮存

产品应贮存于阴凉通风、干燥的室内，并有防尘，防蝇、防鼠设施。严禁与有毒、有异味、有腐蚀性的物品放一起。

## 9 保质期

在符合标准规定的包装、运输、贮存规定时，保质期：18 个月。