

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

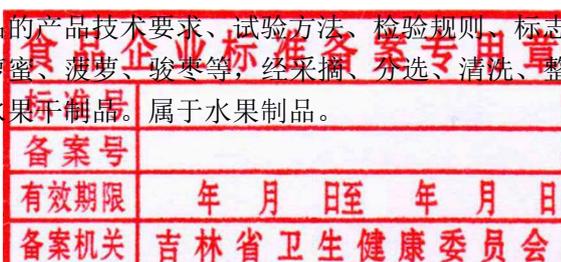
1 范围

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 and 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 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）	—
沙门氏菌	n c m M	GB4789.4
金黄色葡萄球菌	5 0 0 100CFU/g 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 GB 5009.36
增效醚，（mg/kg）	≤	0.2 GB 23200.8
硫酰氟 ^b ，（mg/kg）	≤	0.06
^b 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

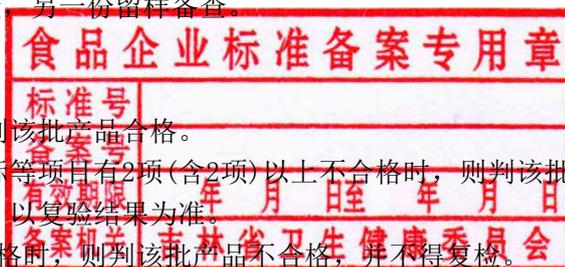
从同一批产品中，抽样基数不少于 200 个销售包装，随机抽样至少 20 个销售包装（不少于 2kg）。样品分成 2 份，1 份用于检验，另一份留样备查。

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，并不得复验。



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。