Q/YSG 0001 S—2023《水果干制品》
企业标准编制说明

我公司为确保产品质量稳定，强化产品质量管理，参照国家相关标准并结合我公司产品生产工艺，制定水果干制品食品质量标准，现就我公司企业标准编制情况说明如下：

根据市场实际需求，我公司生产的水果干制品是以新鲜水果（如：枇杷、樱桃、葡萄、荔枝、杏、红枣、桂圆、柠檬、菠萝、橘子、芒果、木瓜、菠萝蜜、苹果、荔枝、草莓、柿子、无花果、蓝莓、桑葚、猕猴桃等）为原料，经挑选、清洗、整理、护色（或不护色）、分切（或不分切）、干燥、分选、粉碎（或不粉碎）、包装等工艺加工制成。

本产品按水果制品进行食品市场准入申报。

为了便于生产，加强质量管理，根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》等有关法律法规的规定，我公司制定了Q/YSG 0001 S—2023《水果干制品》食品安全企业标准。

现将编制情况说明如下：

1、本标准的安全性指标按照安全性指标按照GB 2762-2022 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2021 《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 16325-2005 《干果食品卫生标准》的规定制定，其中铅的指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

2、本标准中所引用的标准，均为国家标准中现行有效的标准。

3、本标准认真执行了国家有关基础标准和方法标准。

4、本标准编写的内容严格按照国家有关法律、法规和强制性标准执行。

5、标准编写符合GB/T 1.1《标准化导则第一部分：标准的结构和编写规则》和GB/T 1.2《标准化导则第二部分：标准中规范性技术要素内容的确定方法》的要求。

永善县善耕农业科技发展有限公司

2023 年 06 月 14 日

Q/YSG

永善县善耕农业科技发展有限公司企业标准

Q/YSG 0001 S—2023

水果干制品

2023－XX－XX 发布　　2023－XX－XX 实施

永善县善耕农业科技发展有限公司　　发布

前　言

我公司生产的水果干制品是以新鲜水果（如：枇杷、樱桃、百香果、葡萄、荔枝、杏、红枣、桂圆、柠檬、菠萝、橘子、芒果、木瓜、菠萝蜜、苹果、荔枝、草莓、柿子、无花果、蓝莓、桑葚、猕猴桃等）为原料，经挑选、清洗、整理、护色（或不护色）、分切（或不分切）、干燥、分选、粉碎（或不粉碎）、包装等工艺加工制成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 16325-2005《干果食品卫生标准》的规定制定，其中铅的指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由永善县善耕农业科技发展有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：赵全胜。

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、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于是以新鲜水果（如：枇杷、樱桃、百香果、葡萄、荔枝、杏、红枣、桂圆、柠檬、菠萝、橘子、芒果、木瓜、菠萝蜜、苹果、荔枝、草莓、柿子、无花果、蓝莓、桑葚、猕猴桃等）为原料，经挑选、清洗、整理、护色（或不护色）、分切（或不分切）、干燥、分选、粉碎（或不粉碎）、包装等工艺加工制成的水果干制品。

2 规范性引用文件

本标准中所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，仅所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。

3 产品分类

3.1 根据产品形态的不同分为：整果、片状、条状、粒状、粉状。

3.2 根据产品使用原料的不同分为：单一水果干制品、混合水果干制品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 水果（如：枇杷、樱桃、百香果、葡萄、荔枝、杏、红枣、桂圆、柠檬、菠萝、橘子、芒果、木瓜、菠萝蜜、苹果、荔枝、草莓、柿子、无花果、蓝莓、桑葚、猕猴桃等）：应选用成熟、无污染、无腐烂、无异味、无病虫害的鲜果，并应符合相应的食品标准和有关规定。

4.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 其他原辅材料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官指标要求

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有本品种应有的色泽	取适量样品，置于洁净的白瓷盘中，于自然光下目视、鼻嗅、口尝。
滋味和气味	具有本品种应有的气味与滋味，无异味	
组织形态	具有本品种应有的组织形态	
杂 质	肉眼可见外来杂质	

4.3 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
	水果脆片	葡萄干	其他果干	柿饼	
水分，g/100g ≤	5.0	20.0	25.0	35.0	GB 5009.3

4.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定；严于食品安全国家标准的指标应符合表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 ≤	0.4	GB 5009.12

4.5 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763的规定。

4.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.7 微生物限量

应符GB 29921的规定。

4.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按JJF 1070规定的方法测定。

4.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760水果干类的规定。

4.10 食品生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种的原料、同一批投料，同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不少于200袋（瓶），抽样数量为18袋（瓶）。将样品分成两份，一份用于检验，另一份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前必须经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证方可出厂。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求的全部项目，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

a) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
b) 产品停产半年以上再恢复生产时；
c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

微生物指标不合格时，则判定该批产品为不合格，不得复检。其它指标不合格时，允许在同批产品中加倍抽样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 食品标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。
6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料及容器应符合食品安全标准及有关规定。封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生，有防雨、防潮、防晒设施；装运时应轻拿轻放，不得抛掷、重压和挤压，不得与有毒、有害的物品混装、混运。

6.4 存储

产品应贮存在阴凉干燥、清洁、通风良好的库房内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施，不得与有毒、有害、易污染的物品混贮；堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。