

ICS 67.080.10
X 13

Q/MSXT

海南省食品安全企业标准

Q/MSXT 0001S—2023

水果干制品

2023-11-20 发布

2023-12-20 实施

海南文昌茂广食品有限公司 发布

前 言

本标准根据《中华人民共和国食品安全法》和 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准由海南文昌茂山乡土食品有限公司提出。

本标准由海南文昌茂山乡土食品有限公司起草。

本标准主要起草人：陈礼松、。

本标准为首次发布。

水果干制品

1 范围

本标准规定了水果干制品的技术要求、生产加工过程卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以烘干水果干（如芒果干、榴莲干、菠萝蜜干、菠萝干、木瓜干等）的一种或多种为原料，经验收、消毒或不消毒、挑拣或不挑拣、拼配或不拼配、包装等生产工艺制成的即食水果干制品的生产控制、检验、贮运等环节。

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。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- 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 大肠菌群计数
- 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- 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 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 16325 干果食品卫生标准
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品（含第1号修改单）
- 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《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

芒果干、榴莲干、菠萝蜜干、菠萝干、木瓜干等水果干应符合GB 16325及相关食品标准的有关规定。

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	具有各品种水果干制品应有的色泽	取适量试样置于洁净的白色搪瓷器皿中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，并嗅其气味；用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有各品种水果干制品应有的滋味、气味，无异味	
性 状	产品呈块状、片状、条状或该产品应有的形态，外观完整，无虫蛀、无霉变	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

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, g/100g		GB 5009.3
桂圆干、荔枝干	≤ 25.0	
葡萄干	≤ 20.0	
其他	≤ 35.0	
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
展青霉素 ^a , ug/kg	≤ 50	GB 5009.185
^a 仅限于以苹果、山楂为原料制成的产品。		

3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	5×10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	100	1000	GB 4789.3
霉菌, CFU/g ≤	500				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10
注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

3.4 净含量要求

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

4 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881 的要求。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

5.2 抽样

每批产品按包装件数的1%随机抽样，不足1千件者按1千件计。每批产品抽样数量不少于10个独立包装（总量不少于2kg），3个包装样品用于感官检查、理化指标检验，5个包装样品用于微生物指标检验，2个包装样品用于留样，另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

5.3 出厂检验

产品须经公司质检部门按本标准检验合格方可出厂。出厂检验项目包括感官、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

5.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每年进行一次，检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 主要原辅料来源有较大改变或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时；
- d) 长期停产6个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

5.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。微生物指标不符合本标准要求时，判该批产品为不合格品，不得复检。除微生物指标外，其它项目检验结果不符合本标准要求时，可以在原批次产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准，则判该批产品为不合格品。

6 标签、标志、包装、运输、贮存

6.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050的规定。包装储运图示标志应符合GB/T 191 规定。

6.2 包装

产品包装用复合食品包装袋应符合GB 4806.1和GB 9683的规定，产品外包装应符合GB 23350的要求。产品外包装用瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。

6.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防暴晒；装卸时轻放轻卸，不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应储存于阴凉、干燥、通风的仓库内，仓库周围应无异气污染，仓库内应保持清洁卫生，有防尘、防蝇、防鼠等设施。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

6.2 包装

产品包装用复合食品包装袋应符合GB 4806.7的规定，包装规格根据市场要求确定。产品运输用外包装纸箱应符合GB/T 6543 的要求。

6.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无污染。运输过程中应防雨、防潮、防暴晒；不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。装卸时轻放轻卸，防止包装破损。

6.4 贮存

产品应贮存于干燥、清洁的仓库内，有防潮、防鼠、防尘等设施，不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品同库贮存。

7 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期按产品标签或产品说明书执行。
