

ICS 67.080.10  
X 24

# Q/HNXL

## 海南省食品安全企业标准

Q/HNXL 0002S—2023

代替 Q/HNXL 0002S—2022

### 水果干制品

2023-07-15 发布

2023-08-15 实施

海南鑫澜食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准按照《中华人民共和国食品安全法》和 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》的规定起草。

本标准代替 Q/HNXL 0002S—2022《冻干水果制品》。

本标准与 Q/HNXL 0002S-2022 相比，主要变化如下：

——标准名称修改为《水果干制品》；

——修改了范围；

——修改了规范性引用文件；

——修改了产品分类、原辅料要求、感官要求、理化指标、微生物限量和其他要求。

本标准由海南鑫澜食品科技有限公司提出。

本标准由海南鑫澜食品科技有限公司起草。

本标准主要起草人：张成栋、孟广涛、丁汉波、姜红英。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/HNXL 0002S—2022。

# 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、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以榴莲、火龙果、菠萝蜜、木瓜、芒果等水果为原料，经原料筛选、清洗、去皮、去籽或不去籽、果肉切或不切片，添加或不添加白砂糖等辅料，添加或不添加食品添加剂，再经冻干或烘干、包装等生产工艺制成的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 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 食品中农药残留最大限量

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 4789.10 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

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 食品生产企业通用卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

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 产品分类

根据采用原料的不同，分为榴莲、火龙果、菠萝蜜、木瓜、芒果等水果干制品。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

4.1.1 榴莲、火龙果、菠萝蜜、木瓜、芒果等：各种水果的品种、成熟度、新鲜度应符合加工要求，大小基本均匀，无虫蛀、无畸形、无污染、无腐烂。各种水果原料的污染物限量和农药最大残留限量应分别符合 GB 2762 和 GB 2763 的要求。

4.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

#### 4.2 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	具有相应水果应有的色泽	取适量试样置于白色搪瓷皿中，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
性 状	具有该品种应有的形状，各种形态基本均匀完好，且基本无碎屑	
滋味与气味	具有具有相应水果特有的气味及滋味，无异味	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

#### 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
水分, g/100g	≤ 10.0	GB 5009.3
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12

注：农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

#### 4.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

致病菌指标	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	1	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1 000 CFU/g	GB 4789.10

注：样品的处理及采集按 GB 4789.1 规定执行。

#### 4.5 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规定方法进行测定。

### 5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的要求。

## 6 检验规则

### 6.1 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。

### 6.2 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。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。

### 6.3 出厂检验

产品出厂前需进行出厂检验，检验合格并签发产品合格证方可出厂。出厂检验项目为：感官、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

### 6.4 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。

### 6.5 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。

## 7 标签、标志、包装、运输、贮存

### 7.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050的规定。外包装运输标志应符合GB/T 191的要求。

### 7.2 包装

产品包装用塑料袋应符合GB 4806.7的规定。运输包装采用纸箱应符合GB/T6543的要求。包装规格按客户和市场要求包装。

### 7.3 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、防曝晒，防挤压、碰撞、冻结。

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。

#### 7.4 贮存

产品应贮存在阴凉、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。

#### 8 保质期

在符合本标准规定的贮存条件，产品保质期 18 个月。

---