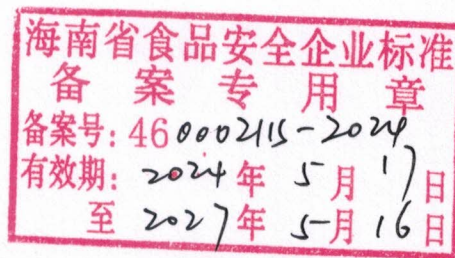


Q/MSXT

海南省食品安全企业标准

Q/MSXT 0001S-2023

水果干制品



2023-11-10 发布

2024-05-25 实施

海南文昌茂山乡土食品有限公司 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、陈忠任。

本标准首次发布。

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、木瓜干以及其他水果干应大小基本均匀、无虫蛀、无霉变、无污染，还应符合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	GB4789.10

^a样品的采样及处理按GB 4789.1执行

3.5 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、同一规格的产品为一组批。

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。每批产品抽样量不少于10个独立包装（样品总量不少于2kg），3个包装样品用于感官检查、理化指标，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

每批产品出厂前，应由企业按照本标准的要求逐批检验，检验合格后方可出厂。出厂检验项目包括感官要求、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异时；
- d) 长期停产6个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监督管理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的要求，产品外包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

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。
