

Q/MYSP

石家庄得福食品制造有限公司企业标准

Q/MYSP 0001S-2019

代替Q/MYSP 0001S-2016

雪梨干

备案: 2019-10-09 2019S-2019

备案日期: 2019年10月09日

有效日期: 2024年10月08日



2019-8-6 发布

2019-8-6 实施

石家庄得福食品制造有限公司

发布

前 言

本标准的编写格式符合GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第一部分：标准的结构和编写》的规定。

本标准贯彻了强制性国家标准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 食品中农药最大残留限量》、GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》，参考了相关标准的规定，本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准由石家庄得福食品制造有限公司提出。

本标准起草单位：石家庄得福食品制造有限公司。

本标准主要起草人：常振华。

本标准代替并废止Q/MYSP 0001S-2016《雪梨干》。

本标准与Q/MYSP 0001S-2016《雪梨干》相比主要变化如下：

- 更新了规范性引用文件；
- 调整了水分和总酸指标；
- 删除了二氧化硫、镉、菌落总数的限量要求及其检验方法。

本标准于2019年8月6日由石家庄得福食品制造有限公司负责人常振华批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2019年8月6日第四次发布。

历次版本发布情况：Q/MYSP 0001S-2009、Q/MYSP 0002S-2009、Q/MYSP 0001S-2013、Q/MYSP 0001S-2016。



雪梨干

1 范围

本标准规定了雪梨干的技术要求、食品添加剂、生产加工过程在卫生要求、检验方法、检验规则、标识、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以雪花梨为原料，经挑选、清洗、去皮、去蒂、分切、置于或不置于添加了抗氧化剂（焦亚硫酸钠）的水中浸泡、烘干、冷却、包装工艺制成的可直接食用或冲泡后饮用的雪梨干制品。

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 1886.7 食品安全国家标准 食品添加剂 焦亚硫酸钠
- 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/T 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 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 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 4789.36 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌O157H7NM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/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6388 运输包装收发货标志
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 10650 鲜梨
- GB/T 12456 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 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
- 国家质量监督检验检疫总局令第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 《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》



3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 雪花梨应符合 GB/T 10650 的规定。

3.1.2 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
色泽	具有本品特有的白色或褐色	打开样品包装，立即嗅辨样品气味是否正常，并口尝样品滋味。在明亮无眩目光条件下，将样品平摊在白色搪瓷盘内，全面观察样品色泽、组织形态，并检查杂质情况。
气味和滋味	具有梨子应有的气味及滋味，清香纯正，无异味	
组织形态	呈块状、片状、条状。块状、条状制品应大小均匀，形状规则；片状制品应片型完整，片厚均匀；基本无碎屑，无虫蛀、霉变	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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/(%)	≤ 20.0	GB 5009.3
总酸(以苹果酸计)/(g/100g)	≤ 5.0	GB/T 12456
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.8	GB 5009.12
六六六/(mg/kg)	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕/(mg/kg)	≤ 0.05	GB/T 5009.19

注：其它农药残留限量应符合 GB 2763 规定

3.4 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
大肠埃希氏菌 O157:H7	5	0	0	—	GB 4789.36
大肠菌群 (MPN/100g)	≤	30			GB/T 4789.3-2003
霉菌 (CFU/g)	≤	50			GB 4789.15

采样方法按 GB 4789.1 规定的方法执行



3.5 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》要求。按JJF 1070规定进行检测。

4 食品添加剂

3.6 食品添加剂质量

焦亚硫酸钠应符合GB 1886.7的规定。

3.7 食品添加剂使用量

应符合GB 2760的规定。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 组批

同一班次、同一批原料、同一生产线生产的同一规格的产品为一批。

6.2 出厂检验

6.2.1 抽样方法和数量

每批产品按千分之三随机抽样，但每批不应小于10个最小包装。

6.2.2 出厂检验项目

感官要求、净含量、大肠菌群。

6.2.3 每批产品出厂前，须经质检部门按本标准进行检验，经检验合格出具合格证后方可出厂。

6.3 型式检验

6.3.1 抽样方法和数量

型式检验样品从出厂检验合格品的产品中按千分之三随机抽样，抽样量不应小于12个最小包装。4个用于感官要求、理化指标和净含量的检验，5个用于微生物指标检验，3个用于留样。

6.3.2 型式检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

6.3.3 正常生产时型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时，须进行型式检验。

- a) 原料、工艺、设备有较大变化，可影响产品质量时；
- b) 长期（三个月）停产后，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) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

6.4 判定规则

6.4.1 检验结果中所有项目符合本标准规定时，判定该批产品合格；

6.4.2 检验结果中微生物指标如有一项不符合要求，即判该批产品为不合格品。其他项目不符合本标准规定时，可以在原批次产品中加倍取样，对不合格项复检，复检结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品，复检结果中如仍有指标不符合本标准规定，则判该批产品为不合格品。

7 标识、包装、贮存、运输、保质期

7.1 标识

7.1.1 标签应符合 GB 28050、GB 7718 和国家质量监督检验检疫总局令第 123 号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。

7.1.2 运输包装收发货标志应符合 GB/T 6388 的规定，包装贮运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

包装材料应密封、防潮，清洁、干燥、无毒、无害、无异味，内包装材料符合 GB 4806.7 的规定，其它包装材料和容器符合相关标准的要求。

7.3 贮存

7.3.1 应贮存在清洁卫生、凉爽、干燥的仓库中。仓库内应有防尘、防蝇、防鼠等设施。不得与有毒、有害、易腐蚀、易挥发、有污染的物品同处存放。

7.3.2 产品不得接触地面或墙面，间隔应在 20cm 以上，堆放高度应以提取方便为宜。

7.4 运输

运输车辆应符合卫生要求，不得与有毒、有害、易腐蚀、易挥发、有污染的物品混装、混运，应防止暴晒、雨淋、防潮，装卸时应轻搬、轻放，不得重压。

7.5 保质期

在规定的贮存运输条件下，产品保质期为12个月。

