

备案号：QB64/0431S-2019

Q/NATC

宁夏宁安堡土特产品有限公司企业标准

Q/NATC 0016S—2019

水果干制品

2019-10-09 发布

2019-10-09 实施

宁夏宁安堡土特产品有限公司 发布

前 言

本标准卫生指标是参考 GB2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》和 GB 16325-2005《干果食品卫生标准》确定。

本标准是按照 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由宁夏宁安堡土特产品有限公司提出。

本标准由宁夏宁安堡土特产品有限公司负责起草。

本标准主要起草人：刘海梅。

本标准有效期五年。

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、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于香蕉、苹果、榴莲、芒果、菠萝、木瓜、菠萝蜜、蔓越莓、猕猴桃、葡萄、黑加仑、红枣、桂圆、蓝莓、蔓越莓、樱桃、荔枝、柿、番茄、杏、山楂、桃、桑葚等各类新鲜水果经清理、切片（或不切片）、自然干燥（或者烘干、冻干等）脱水、包装后而成的不同品种的水果干制品。

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 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB/T 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

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 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/T 5009.20 食品中有机磷农药残留量的测定

GB/T 5009.103 植物性食品中甲胺磷和乙酰甲胺磷农药残留量的测定

GB/T 5009.146 植物性食品中有机氯和拟除虫菊酯类农药多种残留量的测定

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 GB 29921 食品安全国家标准《食品中致病菌限量 Q/NATC 0016S—2017》

国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 产品分类

3.1 按照产品的加工状态分为：带壳干果制品、去壳干果制品和去核干果制品。

3.2 按照产品的形状不同分为：整果、片状、条状、粒状等干果制品。

3.3 按照产品干燥工艺不同分为：自然或热风干燥类、真空冷冻干燥类。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

应选用新鲜、无污染、无腐烂变质、成熟适度的水果为原料，并符合相应的标准要求和有关规定。。

4.2 感官指标

感官指标应符合表 1 的规定。

表1 感官指标

项 目	要 求
色泽	具有相应水果干制品应有的色泽
滋味与气味	具有相应水果干制品应有的正常气味和滋味
组织形态	果形、大小形状应基本一致
杂质	无肉眼可见外来杂质

4.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指 标
水分/(%)	
葡萄干 ≤	20
杏干 ≤	30
无花果干 ≤	30
枸杞(干果) ≤	13
其他 ≤	25
总酸(以苹果酸计)/(g/100g)	
桂圆干、荔枝干 ≤	1.5
葡萄干 ≤	2.5
其他 ≤	6.0
铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤	1.0
展青霉素 ^a (μg/kg) ≤	50
二氧化硫残留量/(g/kg) ≤	0.1
敌敌畏(mg/kg) ≤	0.2
乐果(mg/kg) ≤	1.0

项目	指 标
^a 仅限于山楂、苹果为原料制成的产品	

4.4 微生物指标

微生物指标符合表3的规定。

表3 微生物指标

项目	指 标			
	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）			
致病菌指标	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌	5	0	0	—
注：n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为致病菌指标可接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。				

4.5 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》规定。

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 试验方法

7.1 感官指标

称取250g置于白色搪瓷盘中，于自然光或相当于自然光的室内，用触觉鉴别其组织状态，视其色泽、杂质，嗅其气味，品其滋味。。

7.2 理化指标

7.2.1 水分

按GB 5009.3中规定的方法测定。

7.2.2 总酸

按GB/T 12456规定的方法测定。

7.2.3 铅

Q/NATC 0016S-2019

按GB 5009.12规定的方法测定。

7.2.4 二氧化硫残留量

按GB/T 5009.34规定的方法测定。

7.2.5 展青霉素

按GB/T 5009.185规定的方法测定。

8 净含量检验

按JJF 1070规定的方法进行。

9 检验规则

9.1 组批

以同一品种的原料、同一批投料、同一工艺生产的同一种产品为一组批。

9.2 抽样

从同一批次产品中随机：不少于12个独立包装样品，样品总量不得少于2000g，分为两份，一份检验，一份留样备查。

9.3 检验

9.3.1 出厂检验

9.3.1.1 检验项目

包括感官指标、净含量、水分、二氧化硫残留量。

9.3.1.2 产品出厂

每批产品须经厂质量检验部门检验合格并签发质量合格证方可出厂。

9.3.2 型式检验

9.3.2.1 正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时必须进行：

- 新产品投产前；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- 更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时；
- 停产半年及以上，再恢复生产时；
- 国家食品监督机构提出进行型式检验要求时。

9.3.2.2 检验项目为本标准规定的全部项目。

9.4 判定规则

9.4.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

9.4.2 微生物指标如有一项不符合要求，即判该批产品为不合格。其他项目如有一项以上(含一项)不合格，应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品。

10 标志、包装、运输、贮存

10.1 标志

产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定，标签应符合 GB7718、GB 28050、《食品标识管理规定》及相应要求的规定。

10.2 包装

10.2.1 内包装用符合 GB4806.7 的规定，包装定量允许误差应符合国家质量监督检验检疫总局令[2005]第 75 号的规定。

10.2.2 外包装为纸箱包装，每箱总重量不得少于总净重。

10.3 运输

10.3.1 运输工具应使用食品专用车，必须清洁、卫生，不得与有毒、有害、有异味的物品混装。

10.3.2 运输过程中应防雨、防晒、防压。搬运时应轻拿轻放，不得抛摔。

10.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应储存在清洁、卫生、阴凉、通风、干燥、无异味仓库中，离地离墙存放。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。产品在本标准规定的条件下运输贮存，保质期为12个月。
