



备案号：360014S-2020  
备案日期：2020年1月9日  
有效期至：2025年1月8日

# Q/NZW

## 江西省食品安全企业标准

Q/NZW 0016S-2020

### 水果干制品

2019-11-01 发布

2019-11-03 实施

江西正味食品有限公司 发布

(注：备案的企业标准以“江西省食品安全标准备案与管理系统”中的文本为正本)

## 目 次

前言 .....	II
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 要求 .....	1
4 食品添加剂 .....	2
5 生产加工过程的卫生要求 .....	2
6 检验规则 .....	2
7 标志、标签、包装、运输、贮存 .....	3

## 前 言

本标准编制所依据的起草规则为GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》。

本标准中葡萄干、猕猴桃干铅限量（以Pb计）为0.18mg/kg，严于GB 2762《食品中污染物限量》中“水果及其制品项目下浆果和其他小粒水果”项下铅限量（以Pb计）0.2 mg/kg的限量。荔枝干、桂圆干、桂圆肉、红枣、山楂干、柿饼、香蕉片、苹果干、菠萝干、芒果干、桃干铅限量（以Pb计）为0.09mg/kg，严于GB 2762《食品中污染物限量》中“水果及其制品项目下新鲜水果（浆果和其他小粒水果除外）”项下铅限量（以Pb计）0.1 mg/kg的限量。

本标准起草单位：江西正味食品有限公司。

本标准主要起草人：李慎友。

本标准批准人：杨声耀。

# 水果干制品

## 1 范围

本标准规定了水果干制品的要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存。

本标准适用于以葡萄干、荔枝干、桂圆干、桂圆肉、红枣、山楂干、柿饼、香蕉片、苹果干、菠萝干、芒果干、桃干、猕猴桃干中的一种或多种为原料，经或挑选、或干燥、包装等工艺制成水果干制品（非即食）。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

- 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 食品中农药最大残留限量
  - 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 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
  - GB 5749 生活饮用水卫生标准
  - 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/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 16325 干果食品卫生标准
  - 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（2005）第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》

## 3 要求

### 3.1 原、辅料要求

3.1.1 葡萄干、荔枝干、桂圆干、桂圆肉、红枣、山楂干、柿饼、香蕉片、苹果干、菠萝干、芒果干、桃干、猕猴桃干

应符合GB 16325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
	红枣		其它	
	特等	一等		
不合格果率(g/100g)	≤15	≤30	--	1、取适量试样，置于一清洁、干燥的器皿中，在自然光下目测其外观、色泽和杂质，鼻嗅其气味，口尝其滋味。 2、在上述条件下挑拣出不熟、病虫、破头、浆头的红枣，测算其占供检测样品总质量的百分数，即为不合格果率。
外观	具有本产品应有的外观			
色泽	具有本品应有的色泽			
滋味及气味	具有本产品应有的气味及滋味，无异味			
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
		葡萄干	猕猴桃干	荔枝干、桂圆干、桂圆肉	红枣、山楂干	柿饼	香蕉片、苹果干、菠萝干、芒果干、桃干	
水分/(g/100g)	≤	20	35	25	35			GB 5009.3
总酸/(g/100g)	≤	2.5	--	1.5	--	6.0	--	GB/T 12456
铅 <sup>a</sup> (以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.18		0.09				GB 5009.12
二氧化硫残留量(SO <sub>2</sub> )/(g/kg)	≤	0.1						GB 5009.34

注：<sup>a</sup>铅的限量应按产品脱水率进行折算；  
其他污染物限量、农药最大残留限量从其规定。

### 3.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070规定的方法测定。

## 4 食品添加剂

4.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760及国家相关法律法规的规定。

## 5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 6 检验规则

### 6.1 组批

同一次投料、同一班次、同一生产线生产的同一规格包装完好的产品为一批。

## 6.2 抽样

每批产品随机抽取，抽样量应为检验所需量的3倍，作为检验及留样。

## 6.3 检验分类

### 6.3.1 出厂检验

6.3.1.1 每批产品须经检验，检验合格并附合格证方可出厂。

6.3.1.2 出厂检验项目为感官、水分、净含量。

### 6.3.2 型式检验

6.3.2.1 型式检验为本标准的全项目检验。

6.3.2.2 正常情况为每半年进行一次，发生下列情况之一时也应进行：

- a) 停产3个月以上再恢复生产时；
- b) 原、辅料来源发生变化时；
- c) 本次检验结果与上次检验结果发生较大差异时；
- d) 更换主要生产设各时。

## 6.4 判定规则

检验结果中有一项或一项以上指标不符合本标准规定时，应在同一批产品中重新加倍抽样对不合格项目进行复验，若仍有一项不符合时，则该批产品判为不合格。

## 6.5 仲裁

在保质期内，供需双方对产品质量有异议时，经双方协商，可申请相关法定检验机构进行仲裁检验。

## 7 标志、标签、包装、运输、贮存

### 7.1 标志、标签

产品标志、标签应符合国家相关法律、法规及GB/T 191、GB 7718、GB 28050的规定。

### 7.2 包装

7.2.1 包装材料应符合GB 9683、GB 4806.7的规定。

7.2.2 包装要求：封口严密或散装销售。

### 7.3 运输

7.3.1 运输工具应清洁、无污染，且备有防雨、防晒设施，严禁与有毒、有害物品混装、混运。

7.3.2 装卸时应轻放、轻搬，防止包装破损。

### 7.4 贮存

仓库必须干燥、清洁，有防潮、防鼠、防尘设施，并不得与有毒、有害物品共存放。

### 7.5 保质期

本产品的保质期为6个月以上，产品标签上应明示保质期。

