

04.01

Q/HBHJ

河北华聚食品有限公司企业标准

Q/HBHJ 0007S-2019

代替Q/CZHJ 0007S-2018

桑椹干

备案号：131556S-2019

备案日期：2019年07月09日

有效日期：2024年07月08日



2019-06-02 发布

2019-06-02 实施

河北华聚食品有限公司 发布

前 言

本标准的编写格式符合GB/T1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准和结构的编写》的规定。

本标准贯彻实施了GB 7718《食品安全国家标准预包装食品标签通则》和GB 28050《食品安全国家标准预包装食品营养标签通则》，参考了国家标准GB 16325《干果食品卫生标准》、NY/T 705《无核葡萄干》，本标准的检验方法采用了国家相应标准的规定。

本标准代替并废止Q/CZHJ 0007S-2018《桑椹干》。

本标准与Q/CZHJ 0007S-2018《桑椹干》相比，主要变化如下：

——企业名称由沧州华聚食品有限公司更名为河北华聚食品有限公司。

——标准号由Q/CZHJ 0007S-2018《桑椹干》改为Q/HBJ 0007S-2019《桑椹干》

——删除了分级要求

本标准由河北华聚食品有限公司提出。

本标准起草单位：河北华聚食品有限公司

本标准主要起草人：孙泽辉、王函龙。

本标准于2019年06月02日由河北华聚食品有限公司法定代表人孙荣华批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2019年06月02日修订后再次发布。

本标准代替标准的历年版本发布情况：

——Q/CZHJ 0007S-2018《桑椹干》



桑椹干

1 范围

本标准规定了桑椹干技术要求、检验方法、检验规则、标识、包装、运输和贮存和保质期。

本标准适用于以自然干燥桑椹为原料，经分拣、去杂、清洗或不清洗、烘干或不烘干、灭菌、包装加工而成的即食桑椹干。

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 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 4789.36 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌 O157: H7/MM 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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 6534 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 食品标签通用标准
- 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 自然干燥桑椹应呈紫色；成熟度好，符合 GB 16325、GB 2761、GB 2762、GB 2763 规定。

3.1.2 水应符合 GB 5749 的要求。

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	呈褐色或黑褐色，色泽一致或基本一致	随机抽取 50g 样品，置于洁净干燥的白瓷盘中，以感官检测色泽、组织形态、杂质；鼻嗅气味，口尝滋味
组织形态	具有产品应有的形态，无霉变、无虫蛀	
滋味、气味	具有产品应有的滋味及气味，无异味	
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/ (%)	≤ 15	GB 5009.3
总酸/ (%)	≤ 2.5	GB/T 12456
铅(以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 0.3	GB 5009.12
注:其他污染物限量、农药最大残留限量应符合 GB 2762、GB 2763 的规定		

3.4 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采用方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	10	100	GB 4789.3
大肠埃希氏菌 0157: H7	5	0	0/25g	-	GB 4789.36
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/ (CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行					

3.5 净含量

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。净含量检测按 JJF 1070 规定进行。

4 生产加工过程中的卫生要求



应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

由同一班次，同一生产线生产的包装完好的同一品种为一批。

5.2 抽样方法和数量

每批产品在 3000 袋以下时随机抽取 30 袋；超过 3000 袋时，每增加 1000 袋增抽 5 袋，增加部分不足 1000 袋的时按 1000 袋计算。微生物指标的抽样方法和数量应满足 GB 4789.1 的规定。

5.3 出厂检验

5.3.1 检验项目

5.3.2 出厂检验项目包括感官要求、净含量、水分、大肠菌群。

5.3.3 每批产品加工完成后，由企业检验人员抽样，进行出厂检验，对合格品出具证明后，产品方可出厂销售。

5.4 型式检验

5.4.1 检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

5.4.2 正常生产时，型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

- a) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
- b) 更换设备或长期停产后，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；



5.5 判定规则

检验项目全部符合本标准要求的产品为合格品。除微生物指标外如出现不合格指标，允许加倍布点抽样对不合格指标进行复检，如复检仍有不合格指标，则判整体产品不合格，否则合格。微生物指标不符合标准要求，不得复检，直接判产品不合格。

6 标识、包装、贮存、运输、保质期

6.1 标识

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 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。

6.1.2 包装贮运标志应符合 GB/T 191 规定。

6.2 包装

6.2.1 产品内包装应符合 GB 4806.7 的规定；外包装采用瓦楞纸箱，瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

6.2.2 以其他包装材料进行包装时，也应符合相关材料的食品安全标准要求。

6.2.3 产品包装应严密、整齐、无破损、无裸露。

6.3 贮存

6.3.1 运输工具必须清洁干燥，不得与有毒物品混装、混运。

6.3.2 运输产品时不得日晒、雨淋。搬运产品时必须轻拿轻放，不得使用有损纸箱的工具，不得抛摔。

6.4 运输

产品应贮存在干燥、通风良好的场所。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同时贮存。产品应码放有序，确保先进先出，超过保质期的产品一律不得出库销售。

6.5 保质期

在规定的贮存运输条件下，保质期12个月。

