

Q/WFZY

广西天峨五福种业有限公司企业标准

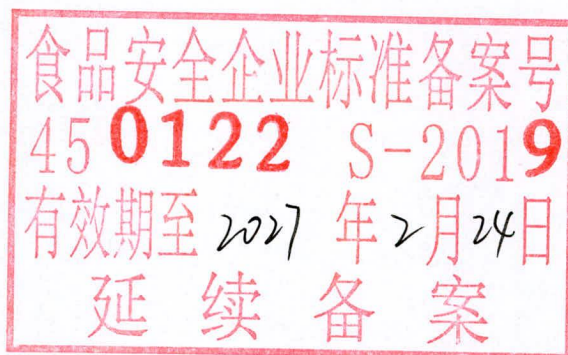
Q/WFZY 0001S—2022

代替 Q/WFZY 0001S -2019



龙滩珍珠李果脯

Longtan pearl plum preserved fruit



2022-01-01 发布

2022-03-10 实施

广西天峨五福种业有限公司 发布



前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《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。

本文件依据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》制定。

请注意本文文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件代替Q/WFZY 0001S—2019；

本文件与原文件的区别是：

——将前言GB/T 1.1—2009修订为GB/T 1.1—2020；

——依据GB/T 1.1—2020的规定对标准用语进行了修改；

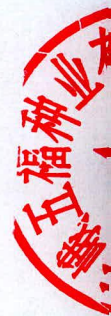
——依据GB/T 1.1—2020的规定对第2章“规范性引用文件”的引导语进行了修订。

本文件由广西壮族自治区农业科学院提出。

本文件起草单位：广西壮族自治区农业科学院、广西天峨五福种业有限公司。

本文件主要起草人：李明娟、游向荣、张雅媛、黄展文、范明忠、姚琅琼、周葵、王颖、卫萍。

本文件于2022年1月1日发布，2022年3月10日实施。



龙滩珍珠李果脯

1 范围

本文件规定了龙滩珍珠李果脯的术语和定义、要求、食品添加剂、生产加工卫生要求、检验方法、检验规则及产品包装、标签、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以成熟适度的新鲜或冷藏（冻）龙滩珍珠李果实、白砂糖为原料，选择性辅以食用盐、柠檬酸、黄原胶、三氯蔗糖、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、胭脂红，经原料挑选、清洗、戳孔（去皮或切半）、糖煮、渗糖、干燥、整形、包装等工艺而制成的龙滩珍珠李果脯。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 317 白砂糖
- GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠
- GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
- GB 1886.220 食品安全国家标准 食品添加剂 胭脂红
- GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- 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 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 沙门氏菌测定
- 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/T 4789.24 食品卫生微生物学检验 糖果、糕点、蜜饯检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定
- 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/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8956 食品安全国家标准 蜜饯生产卫生规范

GB/T 10782 蜜饯通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 25531 食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

龙滩珍珠李 Longtan pearl plum

天峨县从当地野生李中选育的李果新品种，因结果密集，挂在枝条酷似串串珍珠，盛产于我国第二大水电站（龙滩水电站）所在地，故取名龙滩珍珠李。品种审定编号：桂审果2009006号，是农业部农产品地理标志登记水果。果型小，果实近圆形，果面紫红色，果粉厚，果实离核，8月上中旬成熟。

3.2

龙滩珍珠李果脯 Longtan pearl plum preserved fruit

以成熟适度的新鲜或冷藏（冻）龙滩珍珠李果实、白砂糖为原料，选择性辅以食用盐、柠檬酸、黄原胶、三氯蔗糖、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、胭脂红，经原料挑选、清洗、戳孔（去皮或切半）、糖煮、渗糖、干燥、整形、包装等工艺而制成的龙滩珍珠李果脯。

4 要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 龙滩珍珠李：应新鲜饱满、成熟适度、风味正常、无病虫害和霉烂。污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。
- 4.1.2 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.3 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 4.1.4 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.5 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的规定。
- 4.1.6 黄原胶：应符合 GB 1886.41 的规定。
- 4.1.7 三氯蔗糖：应符合 GB 25531 的规定。
- 4.1.8 D-异抗坏血酸钠：应符合 GB 1886.28 的规定。
- 4.1.9 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 的规定。
- 4.1.10 胭脂红：应符合 GB 1886.220 的规定。

4.2 感官要求

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	具有该品种经糖渍后所应有的色泽，色泽均匀	GB/T 10782
滋气味	有龙滩珍珠李特有的风味，酸甜适中，软硬适度，有韧性，无异味	
组织形态	果块完整、形态饱满，无结晶返砂、不流糖	
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	检验方法
水分/（g/100g） ≤	35.0	GB 5009.3
总糖（以葡萄糖计/（g/100g） ≤	75.0	GB 5009.8
铅（以 Pb 计）/（mg/kg） ≤	0.8	GB 5009.12
二氧化硫残留量（SO ₂ ）/（g/kg） ≤	0.35	GB 5009.34
其他污染物限量	符合 GB 2762 的规定	按 GB 2762 的规定执行
其他食品添加剂	符合 GB 2760 的规定	按国家有关标准规定执行

4.4 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	10 ¹	10 ¹	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
霉菌/（CFU/g） 、 ≤	50				GB 4789.15
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为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。					

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 加工过程卫生要求

应符合GB 14881和GB 8956的规定。

7 检验规则

7.1 组批

同一次投料、同一工艺生产、同一规格的产品为一批。

7.2 抽样方法和数量

样品的采集和处理按GB 4789.1和GB/T 4789.24的规定执行，每批产品抽样基数不少于20kg，随机抽取至少2kg（至少12个独立包装）。样品分为两份，一份用于检验，一份留样备查。

7.3 出厂检验

产品出厂前须经公司检验部门检验并签发合格证后方可出厂，出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量、二氧化硫残留量、菌落总数和大肠菌群。

7.4 型式检验

每半年进行一次，型式检验的项目为本标准技术要求的所有内容。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 产品新投入批量生产时或长期停产后恢复生产时；
- b) 原料、设备、工艺、配方有重大变化时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验的结果有较大差异时；
- d) 食品安全监督机构提出进行型式检验要求时。

7.5 判定规则

检验结果中微生物指标不合格时，则判该批产品不合格，不得复检；其他指标若有不合格，允许从该批产品中加倍抽样复检，以复检结果为准。

8 包装、标签、运输和贮存

8.1 包装

8.1.1 包装容器和材料包括符合相关规定的瓦楞纸箱、纺织袋、真空复膜塑料袋，应清洁、干燥，质地柔软，牢固适用，无污染、无毒。

8.1.2 净含量按国家相关规定执行。

8.2 标签

8.2.1 标签应标注产品名称、净含量、生产者的厂名和厂址、生产日期、保质期、标准编号，并清晰可见。

8.2.2 标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染，具有防雨、防晒设施。

8.3.2 严禁与有毒、有腐蚀、有异味的物品混运，防止重压。

8.4 贮存

8.4.1 存放库房应清洁、干燥、通风、无虫害、无鼠害的仓库中，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品一起存放，贮存期间应定期检查和养护，防止霉变、虫害、鼠害。

8.4.2 箱体堆放应离地面、墙面 15cm 以上。

8.5 保质期

在符合本标准规定的包装、运输、储存的条件下，产品保质期为12个月。
