备案号：44090052S-2022
备案日期：2022年04月15日
备案有效期：伍年

# Q/YHQ

# 广东省食品安全企业标准

Q/YHQ 0001S-2022

# 橘红干制品

2022-02-25 发布　　2022-03-25 实施

化州市樱花泉食品有限公司发布

# 前　言

本标准按 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》的规定编制。

本标准由化州市樱花泉食品有限公司提出并归口。

本标准由化州市樱花泉食品有限公司起草。

本标准主要起草人：王萍。

本标准于 2022 年 02 月 25 日发布，于 2022 年 03 月 25 日实施。

# 橘红干制品

## 1 范围

本标准规定了橘红干制品的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于以橘红为原料，经挑选、清洗（或不清洗）、干燥、后处理（或不处理）、包装等工艺加工制成的橘红干制品。

## 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 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 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
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 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
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[2005]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[2009]第 123 号《食品标识管理规定》
《中华人民共和国药典 》一部 2020 年版

## 3 技术要求

### 3.1 原辅料要求

3.1.1 橘红应洁净、无霉烂、无虫蛀、无异味，应符合《中华人民共和国药典》一部 2020 年版的要求。

3.1.2 以上原辅料还应符合 GB 2761、GB 2762 、GB 2763 的要求。

3.1.3 所有原辅料还应符合国家标准和相关规定。

### 3.2 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 |
|---|---|
| 色泽 | 具有本品相应的色泽 |
| 滋味及气味 | 具有本品相应的滋味及气味，无异味 |
| 性状 | 具有本品相应的性状 |

| | |
|---|---|
| 杂质 | 无肉眼可见的外来杂质 |

### 3.3 理化指标

理化指标应符合表2的要求。

表2 理化指标

| 项　　目 | 指　标 |
|---|---|
| 水分，g/100g ≤ | 15 |
| 镉[a]（以 Cd 计），mg/kg ≤ | 0.04 |
| 铅[a]（以 Pb 计），mg/kg ≤ | 0.1 |
| 农药残留限量 | 应符合 GB 2763 的要求 |
| a以上干制品中污染物限量以相应新鲜食品中污染物限量结合其脱水率（80%的脱水率）折算。 | |

### 3.4 食品添加剂/食品营养强化剂的要求

3.4.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.4.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

### 3.5 净含量

应符合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》的规定。

## 4 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881的规定。

## 5 试验方法

### 5.1 感官要求检验

#### 5.1.1 色泽、性状、杂质

取适量样品于无色透明玻璃皿上，在明亮处用肉眼观察，检查色泽、性状和杂质。

#### 5.1.2 滋味及气味

从供试验的样品中随机抽取适量样品于无色透明玻璃皿上，闻其气味，尝其滋味。

### 5.2 理化指标检验

#### 5.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

#### 5.2.2 镉

按GB 5009.15规定的方法测定。

#### 5.2.3 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

### 5.3 净含量检验

按JJF 1070规定的方法测定。

## 6 检验规则

### 6.1 原辅料入库检验

原辅料入库前应由企业质检部门按要求验收，合格后方可入库使用。

### 6.2 出厂检验

6.2.1 每批产品应由本厂质检部门，按出厂检验项目进行检验。检验合格后方准出厂。

#### 6.2.2 组批和抽样

同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一品种、同一规格的产品为一批。每批抽样数独立包装应不少于8个（不含净含量抽样），检样一式二份，供检验和复检备用。净含量偏差抽样方法按JJF 1070规定的方法进行。

#### 6.2.3 检验项目

检验项目为感官要求、净含量、水分。

6.2.4 **判定规则**

出厂检验项目全部符合本标准时，判定为合格。如有项目不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，复检后如仍有1项指标不合格，判该批产品为不合格品。

**6.3 型式检验**

6.3.1 型式检验正常生产应每半年进行一次，有下列情况之一，应进行型式检验：

a) 产品定型投产时；

b) 更换主要生产设备时；

c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；

d) 原料产地或供货商发生变化时；

e) 停产三个月以上恢复生产时；

f) 食品安全监督机构提出要求时。

6.3.2 **组批和抽样**

同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一品种、同一规格的产品为一批。每批抽样数独立包装应不少于12个(不含净含量抽样)，检样一式二份，供检验和复检备用。净含量偏差抽样方法按JJF 1070规定的方法进行。

6.3.3 **检验项目**

本标准中3.2、3.3、3.4、3.5要求的全部项目和标签。

6.3.4 **判定规则**

型式检验项目全部符合本标准时，判定为合格。如有项目不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，复检后如仍有 1 项指标不合格，判该批产品为不合格品。

## 7 标志、标签、包装、运输、贮存

### 7.1 标志、标签

7.1.1 图形标志应符合 GB/T 191 的要求。

7.1.2 标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的要求。

### 7.2 包装

产品所用的包装材料应符合表 3 的要求。

**表3 包装材料**

| 项　　目 | 要　　求 |
|---|---|
| 塑料膜、塑料袋、塑料瓶、塑料盒 | 应符合 GB 4806.7 的要求 |
| 玻璃瓶 | 应符合 GB 4806.5 的要求 |
| 纸箱 | 应符合 GB/T 6543 的要求 |

### 7.3 运输

7.3.1 运输工具应保持干燥、清洁、平整、无异味；应防止污染。不能影响包装及质量。

7.3.2 运输时要防止受热、受潮。

7.3.3 运输时应轻装轻卸，平面堆放，防止倾倒、重压，防止包装破碎和产品变形。若有破损时，应及时加封。

7.3.4 在周转堆放时，应防止日晒雨淋，不得在露天长期堆放，或直接放在地上，以免受潮。

### 7.4 贮存

产品应存放于通风阴凉、干燥、清洁、无异味的库房中，避免阳光直射。应有防火、防虫、防鼠设施，并应防止农药和其他化学物品污染成品，贮存时货物离地面≥10cm,离墙面≥10cm。产品在包装完整无破损的状态下，保质期以产品标签标注的为准。