

ICS

Q/TLJSP

广西天露居食品有限公司企业标准

Q/TLJSP 0002S—2022

干制水果

2022 - 04 - 18 发布

2022 - 05 - 18 实施

广西天露居食品有限公司

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。

本文件由广西天露居食品有限公司提出并起草。

本文件主要起草人：熊瑞雄。

本文件于2022年4月18日发布，2022年5月18日实施。

干制水果

1 范围

本文件规定了干制水果的术语和定义、产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以新鲜水果（桑椹、龙眼、荔枝、葡萄、柿子、火龙果、芒果、柠檬、菠萝、木瓜、香蕉、金桔、橘子、橙子、椰子、柚子、猕猴桃、草莓、蓝莓、杨桃、水蜜桃、黄桃、杏、苹果、哈密瓜、余甘子、李子中的一种）为主要原料，经清洗、去皮（或不去皮）、去核（或不去核）、整理、分切（或不分切）、干燥、包装等工艺加工制成的干制水果。

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 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 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 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
- 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/T 9827 香蕉
- GB/T 10651 鲜苹果
- GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
- GB/T 12947 鲜柑橘
- 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/T 20453 柿子产品质量等级
- GB/T 27658 蓝莓
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 29370 柠檬

GB/T 29572 桑椹(桑果)
GB/T 31735 龙眼
GB/T 33470 金桔
GH/T 1022 鲜葡萄
NY/T 444 草莓
NY/T 450 菠萝
NY/T 488 杨桃
NY/T 490 椰子果
NY/T 491 西番莲
NY/T 492 芒果
NY/T 515 荔枝
NY/T 691 番木瓜
NY/T 696 鲜杏
NY/T 839 鲜李
NY/T 866 水蜜桃

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 产品分类

4.1 根据产品组织形态不同分为：整果、饼状、片状、块状、粒状。

4.2 根据原料的不同可分为：桑椹干、龙眼干、荔枝干、葡萄干、柿饼、火龙果干、芒果干、柠檬干、菠萝干、木瓜干、香蕉干、金桔干、橘子干、橙子干、椰子干、柚子干、猕猴桃干、草莓干、蓝莓干、杨桃干、水蜜桃干、黄桃干、杏干、苹果干、哈密瓜干、余甘子干、李子干。

4.3 根据产品食用方式不同分为：即食果干和非即食果干。

5 要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 桑椹

应符合GB/T 29572、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.2 龙眼

应符合GB/T 31735的规定。

5.1.3 荔枝

应符合NY/T 515、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.4 葡萄

应符合GH/T 1022、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.5 柿子

应符合GB/T 20453、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.6 芒果

应符合NY/T 492、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.7 柠檬

应符合GB/T 29370的规定。

5.1.8 菠萝

应符合NY/T 450、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.9 木瓜

应符合NY/T 691、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.10 香蕉

应符合GB/T 9827、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.11 金桔

应符合GB/T 33470、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.12 橙子、橘子

应符合GB/T 12947、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.13 椰子

应符合NY/T 490、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.14 草莓

应符合NY/T 444、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.15 蓝莓

应符合GB/T 27658的规定。

5.1.16 杨桃

应符合NY/T 488、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.17 水蜜桃

应符合NY/T 866、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.18 杏

应符合NY/T 696、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.19 苹果

应符合GB/T 10651的规定。

5.1.20 火龙果、猕猴桃、黄桃、哈密瓜、余甘子、柚子

成熟度适宜、无病虫害、无机械伤，并符合相关质量标准及GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.21 李子

应符合NY/T 839、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.22 加工用水

应符合GB 5749的规定。

5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

| 项 目 | 要 求 |
|-------|------------------------|
| 色 泽 | 具有该产品加工干制后应有的颜色 |
| 组织形态 | 呈整果或饼状、片状、块状、粒状 |
| 气味和滋味 | 具有该产品加工干制后应有的气味和滋味，无异味 |
| 杂 质 | 无杂质 |

5.3 理化指标

应符合表2规定。

表2 理化指标

| 项 目 | 指 标 | |
|--|------------------|----------------------------------|
| | 猕猴桃干、草莓干、蓝莓干、葡萄干 | 其他水果干 |
| 水分 ^a /(g/100g) | ≤ | 20.0 |
| 总酸 ^b (以柠檬酸计)/(g/100g) | ≤ | 6.0 |
| 二氧化硫残留量/(g/kg) | ≤ | 0.1 |
| 展青霉素 ^c /(μg/kg) | ≤ | 50 |
| 铅(以Pb计)/(mg/kg) | ≤ | 0.16 ^d K ^e |
| 其他污染物限量 | 应符合GB 2762的规定 | |
| 农药最大残留限量 | 应符合GB 2763的规定 | |
| ^a 龙眼(桂圆)干、荔枝干、葡萄干、柿饼应符合GB 16325的规定。 ^b 仅限柠檬干以外的产品。龙眼(桂圆)干、荔枝干、葡萄干、柿饼应符合GB 16325的规定。 ^c 仅限于苹果干产品。 ^d 以鲜品计的铅限量值。 ^e 鲜品换算为干制品铅限量值的换算系数。K的计算公式见附录A。 | | |

5.4 微生物限量

即食果干产品应符合表3的规定。

表3 微生物限量

| 致病菌指标 | 采样方案及限量 | | | |
|--|---------|---|-----|------|
| | n | c | m | M |
| 沙门氏菌/ (/25g) | 5 | 0 | 0 | — |
| 金黄色葡萄球菌/(CFU/g) | 5 | 1 | 100 | 1000 |
| 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； | | | | |

6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

7 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

8 检验方法

8.1 感官要求

取适量样品平摊于白色洁净的瓷盘中，在自然光线下，用正常视力观测其色泽、组织形态和杂质，并嗅其气味，用温水漱口，品尝其滋味（非即食产品需按食用方法处理后）。

8.2 理化指标

8.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

8.2.2 总酸

按GB 12456规定的方法测定。

8.2.3 二氧化硫

按GB 5009.34规定的方法测定。

8.2.4 展青霉素

按GB 5009.185规定的方法测定。

8.2.5 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

8.2.6 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

8.2.7 农药最大残留

按GB 2763规定的方法测定。

8.3 微生物限量

8.3.1 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法测定，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

8.3.2 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10平板计数法规定的方法测定，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

8.4 食品添加剂

按国家有关规定的方法进行。

9 检验规则

9.1 组批

同一批原料、同一班次、同一包装规格的产品为一批。

9.2 出厂检验

每批产品应进行出厂检验，检验项目为：感官要求、水分、二氧化硫残留量、净含量。

9.3 型式检验

9.3.1 有下列情况之一应进行型式检验：

- a) 原材料来源、设备或生产工艺有可能影响产品质量时；
- b) 正常生产每半年，或停产一个月以上，重新开始生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出要求时。

9.3.2 型式检验项目为5.2、5.3、5.4和6规定的项目。

9.4 抽样方法及数量

抽样基数不得少于20kg，抽样数量为2kg（不少于12个独立包装），分为2份，1份检验，1份备查。

9.5 判定规则

9.5.1 全部项目检验结果符合本文件要求时，判定该批产品合格。

9.5.2 微生物项目检验结果不符合本文件要求时，判定该批产品不合格，不得复检。除微生物项目外，其他项目检验结果如有不符合本文件要求时，可重新从该批产品中抽取两倍样品进行复检。复检结果全部符合本文件要求时，该批产品判为合格。如果复检结果仍不符合本文件要求时，判定该批产品为不合格。

10 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

10.1 标签、标志

10.1.1 产品销售包装标签除应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定外，还应在标签上标示食用方法。

10.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

10.2 包装

10.2.1 内包装材料应清洁、干燥、无毒、无害、无异味、防透水性好，并应符合国家的有关规定。

10.2.2 外包装材料应符合有关规定。

10.2.3 净含量按国家有关规定执行。

10.3 运输

10.3.1 运输设备应洁净卫生、无异味，产品不应与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混合运输。

10.3.2 运输时不应碰撞、挤压，不应暴晒、雨淋、受潮。

10.4 贮存

产品应贮存在干燥、阴凉、清洁、通风良好、卫生安全的场所，有防尘、防蝇、防鼠、防晒、防雨等设施。应离地离墙存放，不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀性物品，或其他影响产品质量的物品同库贮存。

10.5 保质期

产品在符合本文件规定的包装、运输、贮存，且包装完好条件下，产品常温下保质期为12个月。

附 录 A

(规范性附录)

鲜品铅限量换算为干制品铅限量换算系数 K 公式

A.1 方法一

当已知脱水率时，K按式（1）计算。

$$K=1/(1-P\%) \dots\dots\dots (1)$$

式中：

K——鲜品铅限量换算为干制品铅限量换算系数；

P%——鲜品制成干制品的脱水率。

注：脱水率可按式（2）计算。

$$P\%=[(M_1-M_2)/M_1] \times 100 \dots\dots\dots (2)$$

式中：

M_1 ——鲜品质量，单位为克（g）；

M_2 ——干制品质量，单位为克（g）。

A.2 方法二

当无法获取生产者提供的信息（如脱水率等）以及其他可获得的数据信息时，K按式（3）计算。

$$K=(1-F_1)/(1-F_2) \dots\dots\dots (3)$$

式中：

K——鲜品铅限量换算为干制品铅限量换算系数；

F_1 ——干制品水分，单位为克百克（g/100g）；

F_2 ——鲜品水分，单位为克百克（g/100g）。

干制品水分（ F_1 ）可通过分析产品水分获得，鲜品水分（ F_2 ）可通过《中国食物成分表》获得。