

食品安全企业标准编制说明

企业名称	广西人人想生物科技发展有限公司			
标准名称	干制水果	标准编号	Q/TLJSP 0002S—2022	
标准发布时间	2022-04-18	标准实施时间	2022-05-18	
严于食品安全国家标准、食品安全地方标准或其他强制性标准的具体项目、指标值及相关规定	项目和指标值	项目		指标值
		铅（以 Pb 计）		见企标
	依据的食品安全标准名称及项目、指标值	食品安全标准名称	项目	指标值
		GB 2762 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》	铅（以 Pb 计）	见 GB 2762
工作概况(包括标准的制定目的，主要工作过程)				
<p>我公司生产的“干制水果”，是以新鲜水果（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。依据《标准化法》、《产品质量法》和《食品安全法》有关规定，根据申办生产许可证的需要，我公司制定了《干制水果》产品企业标准，作为组织生产和监督检查的依据。文件中制订了感官要求、理化指标和微生物限量，规定了相应的检验方法，检验规则等内容，并将此文件要求作为最终产品出厂的依据，有效的保证产品质量。</p>				
标准主要内容的确定依据(如技术指标、参数、公式、性能要求、试验方法等统计数据)				
<p>1、本文件除感官要求和理化指标中水分、总酸（龙眼干、荔枝干、葡萄干、柿饼除外）依据产品实际情况规定，龙眼干、荔枝干、葡萄干、柿饼水分、总酸则依据GB 16325的规定，二氧化硫残留量依据GB 2760对水果干类的限量规定，猕猴桃干、草莓干、蓝莓干、葡萄干（浆果和其他小粒水果）中铅（以Pb计）$\leq 0.16^d k^e$ mg/kg、其他果干（浆果和其他小粒水果除外）中铅（以Pb计）$\leq 0.08^d k^e$ mg/kg严于GB 2762干制水果中铅限量的20%、即食果干产品微生物限量依据GB16325和GB 29921的规定外，文件其他指标均等效采用NY/T 1045的规定（注：d为相应新鲜水果铅限量值，e为新鲜水果换算为干制品铅限量值的换算系数）；</p> <p>2、本文件参照GB 5009.3、GB 12456、GB 5009.34、GB 5009.185、GB 5009.12、GB 4789.4、GB 4789.10等制订相应的分析方法，并以该方法作为检验出厂产品的依据。</p>				
与有关法律、法规和强制性标准的关系				
<p>本文件按照 GB/T 1.1—2020 规定进行编写，标准内容符合《食品安全法》、《标准化法》、《食品添加剂使用标准》等有关法律法规的要求。其中，猕猴桃干、草莓干、蓝莓干、葡萄干（浆果和其他小粒水果）中铅（以 Pb 计）$\leq 0.16^d k^e$ mg/kg、其他果干（浆果和其他小粒水果除外）中铅（以 Pb 计）$\leq 0.08^d k^e$ mg/kg 严于 GB 2762 干制水果中铅限量的 20%。</p>				
本标准低于国家(行业、地方)推荐性标准的原因				
<p>本文件不低于 GB 2762 标准。</p>				