

Q/XFSP

桂林市灌阳县迅发食品有限公司企业标准

Q/XFSP 0001S—2024

果蔬干制品

2024-07-08 发布

2024-08-10 实施

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。

本文件由桂林市灌阳县迅发食品有限公司提出。

本文件起草单位：桂林市灌阳县迅发食品有限公司。

本文件主要起草人：周平发。

果蔬干制品

1 范围

本文件规定了果蔬干制品的要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以蔬菜、水果中的一种或两种为原料，添加或不添加其他配料，经原料处理、干燥、速冻或不速冻、油炸或不油炸、调味或不调味、冷却、包装等工艺加工制成的或以外购大包装水果干制品、蔬菜干制品、复合果蔬干制品为原料，经重新计量、包装等工艺加工制成的果蔬干制品。

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 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 4789.4 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 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
- 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/NM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 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- 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 12456 食品安全国家标准 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

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 分类

产品根据原料的不同进行分类,水果干制品以水果为原料、蔬菜干制品以蔬菜为原料、复合果蔬干制品以水果和蔬菜为原料。

5 要求

5.1 原料要求

5.1.1 外购干制水果、干制蔬菜

应符合其质量标准的规定,其生产企业应获得相应食品有效的食品生产许可资质。

5.1.2 生产加工用水

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	具有该产品品质应有的色泽
滋味和气味	具有该产品品质应有的滋味和气味
组织形态	块状、片状、条状、粒状或其他形状,各形态应基本完好
杂 质	无杂质

5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	
	水果干制品、复合果蔬干制品	蔬菜干制品
水分(g/100g)	≤	18
总酸(以柠檬酸计)	≤	应符合GB 16325的规定
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.4
酸价(以脂肪计) ^a (KOH)/(mg/g)	≤	5
过氧化值(以脂肪计) ^a /(g/100g)	≤	0.25
其他污染物限量	应符合GB 2762的规定 ^b	
真菌毒素限量	应符合GB 2761的规定 ^b	
农药最大残留限量	应符合GB 2763的规定 ^b	
^a 仅适用于含油脂类产品。 ^b 其中复合果蔬干制品应符合水果干制品的规定。		

5.4 微生物指

即食类产品微生物应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌（CFU/g）	5	1	100	1000
单核细胞增生李斯特氏菌 ^a	5	0	0/25g	—
大肠埃希氏菌 0157:H7 ^a	5	0	0/25g	—

^a仅适用于去皮或预切的水果、去皮或预切的蔬菜及上述类别复合食品。

5.5 食品添加剂

- 5.5.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。
5.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 试验方法

7.1 感官要求

取适量样品置于一洁净白色瓷盘中，在自然光线下用正常视力观测其色泽、组织形态和杂质，嗅其气味，用温水漱口，品尝其滋味。

7.2 理化指标

7.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

7.2.2 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

7.2.3 总酸

按GB 12456规定的方法测定。

7.2.4 酸价

按GB 5009.229规定的方法测定。

7.2.5 过氧化值

按GB 5009.227规定的方法测定。

7.2.6 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

7.2.7 真菌毒素限量

按GB 2761规定的方法测定。

7.2.8 农药最大残留

按GB 2763规定的方法测定。

7.3 微生物指标

7.3.1 沙门氏菌

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

7.3.2 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10规定的方法检验，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

7.3.3 单核细胞增生李斯特氏菌

按GB 4789.30规定的方法检验，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

7.3.4 大肠埃希氏菌 O157:H7

按GB 4789.36规定的方法检验，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

7.4 食品添加剂

按相应标准规定的方法检验。

8 检验规则

8.1 组批

以同一原料、同一配方、同一生产线在同一生产日期加工的同一包装规格的产品为一检验批。

8.2 抽样

8.2.1 在同批产品中随机抽取，抽样基数不得少于 100 个独立包装，抽样数量应满足检验要求，样品分成 2 份，1 份用于检验，1 份用于备查。

8.2.2 微生物检验的抽样按 GB 4789.1 的规定进行。

8.3 出厂检验

每批产品均应进行出厂检验，出厂检验项目为感官要求、净含量、水分。

8.4 型式检验

8.4.1 正常生产每年应进行两次型式检验，当出现以下情况之一时，应进行型式检验产品正式生产时；

——产品原料、工艺有重大改变，可能影响产品质量时；

——产品长期停产后，恢复生产时；

——出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；

8.4.2 型式检验项目包括本标准第 5.2、5.3、5.4、5.5.2 中全部项目。

8.5 判定规则

8.5.1 检验结果全部符合本文件时，判该批产品为合格品。

8.5.2 检验结果中若微生物指标有不符合本文件规定时，判该批产品为不合格，不得复检；检验结果中微生物指标检验符合本文件要求，其他项目出现不合格项时，允许在同一批产品中加倍抽样进行复检，复检仍有不合格项时，则判该批产品为不合格品。

9 标签标志、包装、运输、贮存和保质期

9.1.1 产品预包装标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的相关规定。

9.1.2 外包装贮运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

9.2 包装

9.2.1 产品预包装材料应无毒无害无异味、防透水性好，并符合国家相关食品安全标准及相关的规定。

9.2.2 净含量应符合国家相关规定。

9.3 运输

9.3.1 产品运输工具应清洁、干燥、无异味污染，运输过程应有防尘、防晒、防潮的措施，不得与有毒、有害、有异味、有污染的物品混装混运，装卸产品时不得甩、撞击和挤压，产品不得直接接触地面。

9.3.2 运输产品的运输工具厢体应符合有关卫生标准。

9.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、通风干燥，无异味、无污染的室内，离地、离墙存放，不应与有毒、有害有腐蚀性易挥发或有异味的物品同库贮存。

9.5 保质期

企业可根据自身工艺确定保质期。
