

ICS

Q/LLB

广西陆陆宝食品有限责任公司企业标准

Q/LLB 0002S—2024

水果干制品

2024-08-01 发布

2024-08-30 实施

广西陆陆宝食品有限责任公司 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。

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

本标准由广西陆陆宝食品有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈明。

本标准于2024年08月01日发布，于2024年08月30日起实施。

水果干制品

1 范围

本标准规定了干果制品的术语和定义、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。

本标准适用于以新鲜龙眼、新鲜荔枝、新鲜榴莲或外购桂圆干（带壳）、荔枝干（带壳）、榴莲干为主要原料，经选果、去皮（或不去皮）、分切（或不分切）、烘干、分选、去壳（或不去壳）、去核（或不去核）、包装（或分装）等工艺加工制成的水果干制品。

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 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 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 12049 鲜龙眼
- GB/T 12456 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
- NY/T 515 荔枝
- NY/T 709 荔枝干
- NY/T 1437 榴莲

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

根据原料不同分为：桂圆干（带壳）、荔枝干（带壳）、榴莲干

5 要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 鲜龙眼

应符合GB 12049、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.2 鲜荔枝

应符合NY/T 515、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.3 鲜榴莲

应符合NY/T 1437、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.4 桂圆干、榴莲干

应质好，清洁、无霉变、无异味、无变质、无虫蛀，无其他夹杂物，质量应符合有关标准和GB 16325的规定，真菌毒素限量应符合GB 2761的规定，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。生产企业应具有相应产品的食品生产许可资质。

5.1.5 荔枝干

应质好，清洁、无霉变、无异味、无变质、无虫蛀，无其他夹杂物，质量应符合有关标准和NY/T 709的规定，真菌毒素限量应符合GB 2761的规定，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。生产企业应具有相应产品的食品生产许可资质。

5.1.6 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	具有该产品应有的色泽
气味和滋味	具有该产品应有的气味和滋味，无异味
组织形态	应具有该类果实干制后应有的形态，无焦糊、无虫蛀、无霉变
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	
	桂圆干、荔枝干	榴莲干
水分/(g/100g) ≤	25	20
总酸(以乙酸计)/(g/100g) ≤	1.5	2.5
铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.4	
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	

5.4 致病菌限量

应符合表3的规定

表3 致病菌限量

项 目	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 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌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

取适量样品置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光线下用正常视力观测其色泽、组织形态和杂质。按食用方法处理后，立即嗅其气味，并用温水漱口，品尝其滋味。

8.2 理化指标

8.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法进行测定。

8.2.2 总酸

取试样可食部分100g，按GB/T 12456规定的方法进行试样处理和测定。

8.2.3 铅

按 GB 5009.12规定的方法进行测定。

8.2.4 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

8.2.5 农药最大残留

按GB 2763规定的方法测定。

8.3 致病菌限量

8.3.1 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法进行检验，样品的采样及处理按 GB 4789.1 规定的方法进行。

8.3.2 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 规定的方法进行检验，样品的采样及处理按 GB 4789.1 规定的方法进行。

8.4 食品添加剂

按相应的产品标准规定的方法测定。

9 检验规则

9.1 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种包装规格的产品为一检验批。

9.2 抽样

从每批产品中随机抽取，抽样基数不得少于20kg，随机抽取12个最小独立包装（总量不少于2kg）。样品分成2份。3/4份检验，1/4份备查。

9.3 出厂检验

每批产品出厂均应进行检验，检验项目为：感官要求、净含量、水分。

9.4 型式检验

9.4.1 型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 产品试制、正式投产时；
- b) 长期停产再恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 原料、工艺有可能影响产品质量时；
- e) 国家食品安全监管部门提出要求时。

9.4.2 型式检验项目为 5.2、5.3、5.4 及 6 的规定要求。

9.5 判定规则

9.5.1 全部项目检验结果符合本标准要求时，则判该批产品为合格。

9.5.2 除微生物项目外，其他项目如不符合本标准要求时，对不符合项目从该批次产品中加倍抽样进行复检。如复检结果符合本标准要求时，判定该批产品为合格。如复检结果仍有不符合本标准要求时，判定该批产品为不合格。微生物项目检验结果有不符合本标准要求时，判定该批产品为不合格，不得复检。

10 标签、标志、包装、运输、贮存及保质期

10.1 标签、标志

10.1.1 销售包装的标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。并在标签上标明食用方法。

10.1.2 产品外包装储运图示应符合 GB/T 191 的要求。

10.2 包装

10.2.1 产品包装材料应无毒、无害、无异味、防透水性好，并符合国家食品安全的规定。

10.2.2 净含量应符合国家有关规定。

10.3 运输

运输工具应清洁、卫生，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发性或有异味的物品混装混运，应轻装轻卸，不得摔撞，避免受潮和日晒雨淋。

10.4 贮存

10.4.1 产品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风且周围环境无毒、无害、无异味污染、有防潮、防尘、防鼠、防蝇虫设施的室内。

10.4.2 产品不得直接接触墙面或地面，离地面、墙面间的距离应大于 15cm，堆码高度以能抗挤压和提取方便为宜。

10.5 保质期

在符合上述规定的包装、运输、贮存条件下，产品保质期以产品包装标签明示为准。
