

Q/LTL

辽宁天龙冻干产业有限公司企业标准

Q/LTL 0001S—2019

冻干水果制品

2019 - XX - XX 发布

2019 - XX - XX 实施

辽宁天龙冻干产业有限公司 发布

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准的主要食品安全指标依据GB 16325《干果食品卫生标准》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌素限量》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》和GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定，其中铅的指标严于国家食品安全标准要求，其它指标根据产品实测值制定。

本标准由辽宁天龙冻干产业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：芦娜、雒林。

本标准属首次发布；

水果干制品

1 范围

本标准规定了冻干水果制品的术语和定义、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、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以新鲜食用水果为原料，经选料、原料预处理、速冻、真空冷冻干燥、包装等工艺制成的即食冻干水果制品。

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 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 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- 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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- 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 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
- GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
- 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 5009.19 食品中六六六、滴滴涕残留量的测定
- 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/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 9683 复合食品包装袋卫生标准
- 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
 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》

3 术语和定义

下类术语和定义适用于本标准。

冻干水果制品

以新鲜食用水果为原料，经选料、原料预处理、速冻、真空冷冻干燥、包装等工艺制成的冻干水果制品。

4 要求

4.1 原辅料要求

水果：应符合相应国家有关标准和规定的要求，无腐烂、无虫蛀，成熟度、新鲜度应符合加工要求，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。

加工用水：应符合GB 5749的要求。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	试验方法 3
色 泽	具有该产品应有的色泽	取适量样品置入白色盘中，在自然光下观察色泽、检查有无异物。闻其气味，按食用说明 品其滋味。
组织形态	颗粒状、片状、干粉状，无霉变、无结块	
滋、气味	具有该产品固有的滋、气味，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	试验方法
水分/(%)	≤ 10.0	GB 5009.3
总酸 ^a /(g/100g)	应符合 GB 16325 的规定	GB/T 12456

铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤	0.9	GB 5009.12
镉（以Cd计）/(mg/kg)	≤	0.2	GB 5009.15
六六六/(mg/kg)	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕/(mg/kg)	≤	0.05	GB/T 5009.19
展青霉素 ^a /(μg/kg)	≤	50	GB 5009.185
注：a 仅适用于以桂圆、荔枝、葡萄、柿子为原料制成的水果干制品； b 仅适用于以苹果或山楂为原料制成的水果干制品。			

4.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 致病菌指标

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 平板计数法
大肠埃希氏菌 0157:H7	5	0	0	—	GB/T 4789.36
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 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。					

4.5 其它真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。按GB 2761规定的方法检测。

4.6 其它污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。按 GB 2762 规定的方法检测。

4.7 其他农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。按 GB 2763 规定的方法检测。

4.8 食品添加剂

4.8.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和规定。

4.8.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.9 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定的方法测定。

4.10 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 入库检验

生产用原辅料、包装材料在入库前应经质检部门按规定进行检查验收,合格后方可入库。

5.2 组批与抽样

以同一批投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。每批产品中随机抽取一定数量样品(抽样数量应满足检验和备检需要),分成两份,一份检验,一份留样备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前,应由生产企业的质量检验部门按本标准逐批检验。检验合格并签发质量合格证明的产品,方可出厂。

出厂检验项目:感官要求、水分、净含量。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为本标准要求规定的全部项目。

5.4.2 型式检验每半年进行一次。有下列情形之一亦应进行型式检验:

- a) 产品定型投产时;
- b) 停产3个月以上恢复生产时;
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时;
- d) 检验结果与型式检验差异较大时和质检部门认为有必要时;
- e) 供需双方对产品质量有争议,请第三方进行仲裁时;
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

5

5.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时,判定为合格品。若有不合格项时,可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检,以复检结果为准。但微生物指标不得复检。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

标签应符合GB 7718、GB 28050和《食品标识管理规定》的规定。包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

产品包装材料或容器应符合相关食品安全标准及有关规定,内包装物不得重复使用。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生,产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味物品混装运输。搬运时应轻拿轻放,严禁摔、撞击、挤压。运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、卫生，且干燥、阴凉、通风良好的专用库房内。应离地、离墙，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发和有异味的物品同库贮存。严禁露天堆放，严禁日晒、雨淋、靠近热源。

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为18个月。
