内蒙古标准化协会

《兴安盟沙果果脯质量要求》

编制说明

（征求意见稿）

**《**兴安盟沙果果脯质量要求**》起草组**

**2022年3月**

**《**兴安盟沙果果脯质量要求**》**

编制说明

**一、工作简况**

**1、任务来源**

按照《自治区市场监管局自治区发展改革委关于下达2021年高质量标准体系建设项目的通知》（内市监标准字〔2021〕196号）、《自治区市场监管局关于下达2021年第5批内蒙古自治区地方标准制修订项目计划的通知》（内市监标准函〔2021〕633号）、兴安盟高质量标准体系建设项目专项推进组文件《关于“兴安盟沙果”高质量标准体系关键标准制修订任务分配的通知》以及《内蒙古标准化协会关于下达2022年第1批团体标准制修订项目的通知》（内标协〔2022〕005号）要求，制定本标准。

**2、起草单位及协作单位、归口单位**

起草单位：内蒙古科右前旗金口味食品有限公司

协作单位：河北科技大学、内蒙古质量和标准化研究院、兴安盟食品药品检验检测中心、兴安盟产品质量计量检测中心。

归口单位：内蒙古标准化协会

1. **主要起草人**

李东杰、杜进民、李丽、郭振迎、孔阳琦、谢佳瑶、吴浩然。

1. **制定标准的必要性和意义**

必要性分析：

沙果是内蒙古特色水果之一，兴安盟是内蒙沙果的重要产区，种植面积超过100万亩。沙果除传统上作为鲜食水果外，近年来还被进一步深加工成果脯等食品，但是目前内蒙沙果果脯加工还没有一个合适的、高质量加工标准。

沙果果脯质量标准的建立，有利于实现沙果果脯的标准化生产，有利于打造内蒙古特色品牌，有利于提高沙果的应用价值与应用范围。

通过标准制定，对于统一沙果果脯加工，统一沙果果脯质量，有效解决沙果果脯生产规模化程度低，品种混杂，产品质量低，市场竞争力差的问题，有重要价值和现实意义。果脯质量标准的建立对于实现沙果果脯的标准化生产，对于打造兴安盟特色品牌，提高产品的市场竞争力，带动地区经济发展具有重要意义。

**三、主要起草过程**

**1、前期准备**

通过搜集相关文献，与沙果加工企业相关人员沟通研讨，编制出目前我国沙果果脯加工要求及过程管控要点，确保沙果果脯加工过程可控、可追溯，形成《兴安盟沙果果脯质量要求》团体标准初稿。

**2、组成标准起草小组，制定起草方案**

成立标准起草小组，拟定工作进度方案并落实标准起草小组成员分工与工作进度，收集汇总内蒙古科右前旗金口味食品有限公司生产的沙果果脯批次质量监测数据，对数据进行分析、比对。

**3、完善标准内容，形成标准征求意见稿**

 内部组织标准研讨会，逐条进行商讨确认，依据会议意见进行修改，形成征求意见稿。

**四、制定标准的原则和依据，与现行法律、法规、标准的依据**

**1、编制原则**

确保沙果果脯生产过程安全、可控、可追溯。

**2、编制依据**

本标准制定根据GB/T 191 包装储运图示标志、JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则、GB 2760 食品添加剂使用卫生标准、GB 2763 食品中农药最大残留限量、GB 4789.2-2016 食品卫生微生物学检验菌落总数测定、GB 4789.3-2016 食品卫生微生物学检验大肠菌群测定、GB 5009.3-2016 食品安全国家标准 食品中水分的测定、GB 5009. 11 食品中总砷的测定方法、GB 5009. 12 食品中铅的测定方法、GB 5009. 17 食品中总汞的测定方法、GB 5009. 19 食品中六六六、滴滴涕残留量的测定方法、GB 5009. 22 食品中黄曲霉毒素B1的测定方法、GB 5009.239-2016 食品安全国家标准 食品中酸度的测定、GB 5413.18-2010 食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品中维生素C的测定、GB 7718 食品安全国家标准预包装食品标签通则、GB/T 10782-2006 蜜饯通则、GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量内容起草。

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。

**3、与现行法律、法规、标准的关系**

本标准制定的内容符合国家相关法律、法规、政策的规定，不存在与相关法律法规相抵触之处，也不与其他标准相冲突。引用现行标准中要求进行补充完善，但标准拟定不与已发布标准冲突相悖。

**五、主要条款的说明，主要技术指标、参数、试验验证的论述**

**1、主要条款说明**

本标准对沙果果脯的范围、规范性引用文件、术语和定义、质量要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存进行规范。

**2、主要技术指标、参数、试验论证的论述**

水分指标：根据GB 5009.3的规定而确定。

污染物限量：根据GB2762的规定而确定。

微生物指标：根据GB 4789. 2/3/15的规定而确定。

可溶性总固形物指标：根据GB/T 12143的规定而确定。

农残限量：根据GB2763的规定而确定。

糖分指标：根据GB/T 10782-2006的规定而确定。

酸度指标：根据GB 5009.239-2016的规定而确定。

维生素C指标：根据GB 5413.18-2010的规定而确定。

**六、重大意见分歧的处理依据和结果**

本标准在编写过程中没有重大意见分歧。

**七、采用国际标准或国外先进标准的，说明采标程度，以及国内外同类标准水平的对比情况**

本标准未采用国际标准或国外先进标准。

**八、其他应说明的事项**

无

1. **征求意见说明**

《兴安盟沙果果脯质量要求》征求意见汇总表

起草单位： 内蒙古科右前旗金口味食品有限公司

联 系 人： 杜进民

联系电话： 13933106571

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **章节编号** | **意见** | **提出单位/专家** | **是否采纳** | **不采纳****（说明原因）** |
| 1 | 4.2 | 完善果脯理化指标 | 兴安盟产品质量检验检测中心/史梅生 | 采纳 |  |
| 2 | 5.10 | 增加农药残留项目指标 | 科右前旗农畜产品质量安全检测中心/朴庆国 | 采纳 |  |
| 3 |  |  |  |  |  |

**《兴安盟沙果果脯质量要求标准》起草组**

 **2022年03月20日**