



416669S-2020



夏邑县博航食品有限公司企业标准

Q/XBH 0002S-2020

水果干制品

2020-10-25 发布

2020-10-25 实施

夏邑县博航食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由夏邑县博航食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：徐如莹。

H N

Q B

水果干制品

1 范围

本标准规定了水果干制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以胡桃干、葡萄干、提子干、黑加仑干、蓝莓干、蔓越莓干、红枣干、红枣片、椰枣干、芒果干、黄桃干、桂圆干、香蕉片(干)、山楂干、苹果干、枸杞干、无花果干、杏干、圣女果干、榴莲干、草莓干、桑葚干、猕猴桃干、菠萝蜜干、梨干、青梅干、枇杷干、甜瓜干、柚子干、杨桃干、金桔干、樱桃干、李子干、柠檬干、荔枝干中的一种或几种,经预处理、混合或不混合、包装而成的水果干制品。

根据原料不同可分为以下两种:单一型水果干制品、混合型水果干制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 红枣干应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.3 胡桃干、葡萄干、提子干、黑加仑干、蓝莓干、蔓越莓干、红枣片、椰枣干、芒果干、黄桃干、桂圆干、香蕉片(干)、山楂干、苹果干、无花果干、杏干、圣女果干、榴莲干、草莓干、桑葚干、猕猴桃干、菠萝蜜干、梨干、青梅干、枇杷干、甜瓜干、柚子干、杨桃干、金桔干、樱桃干、李子干、柠檬干应清洁、卫生、无污染、无霉变,符合 GB 16325 和 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.4 枸杞干应符合 GB/T 18672 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	具有原料物质应有的性状	从样品中取出1袋,置一白色瓷盘中,在自然光下用肉眼观察色泽及性状,并检查有无外来杂质物。嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味
色 泽	具有原料物质应有的色泽	
气、滋味	具有原料物质应有的气滋味,无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	指标						检验方法	
	桂圆干	荔枝干	葡萄干	红枣干	枸杞干	其他		
水分, g/100g	≤	25	25	20	28	15	30	GB 5009.3

总酸, g/100g	≤	1.5	1.5	2.5	-	GB/T 12456
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8				GB 5009.12
展青霉素, μg/kg	≤	50.0 (单一山楂、苹果制品)				GB 5009.185
		20.0 (添加苹果干、山楂干的混合型水果干制品)				
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。						

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.6 生产过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.7 其它要求

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, 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以胡桃干、葡萄干、提子干、黑加仑干、蓝莓干、蔓越莓干、红枣干、红枣片、椰枣干、芒果干、黄桃干、桂圆干、香蕉片（干）、山楂干、苹果干、枸杞干、无花果干、杏干、圣女果干、榴莲干、草莓干、桑葚干、猕猴桃干、菠萝蜜干、梨干、青梅干、枇杷干、甜瓜干、柚子干、杨桃干、金桔干、樱桃干、李子干、柠檬干、荔枝干中的一种或几种，经预处理、混合或不混合、包装而成的水果干制品。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 16325《干果食品卫生标准》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

夏邑县博航食品有限公司