



412708S-2021



河南景灿枣业有限公司企业标准

Q/HJCZ 0009S-2021

水果干制品

2021-11-10 发布

2021-11-10 实施

河南景灿枣业有限公司 发布

前 言

本标准由河南景灿枣业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李燕豪、李艳丽。

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。

本标准适用于以桑椹干、葡萄干、桂圆干、荔枝干、芒果干、猕猴桃干、菠萝干、香蕉干、山楂干、无花果干、蔓越莓干、提子干、黑加仑、枸杞、柿饼、红枣干中的一种或几种为原料，经原料验收、清洗或不清洗、烘烤或不烘烤、混合或不混合、计量称量、包装而成的水果干制品。

根据原料不同可分为：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 葡萄干应符合 NY/T 705 和 GB 16325 的规定。
- 2.1.3 荔枝干应符合 NY/T 709 和 GB 16325 的规定。
- 2.1.4 枸杞应符合 GB/T 18672 和 GB 16325 的规定。
- 2.1.5 桑椹干、桂圆干、芒果干、猕猴桃干、菠萝干、香蕉干、山楂干、无花果干、蔓越莓干、提子干、黑加仑、柿饼、红枣干应符合 GB/T 23787 和 GB 16325 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	具有本品应有的性状	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。嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气味和滋味	具有本品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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
水分，g/100g	桑椹干、桂圆干、荔枝干、红枣干 ≤	25.0	GB 5009.3
	葡萄干 ≤	20.0	
	无花果干 ≤	27.0	
	枸杞 ≤	13.0	
	芒果干、猕猴桃干、菠萝干、香蕉干、山楂干、蔓越莓干、提子干、黑加仑、 ≤	35.0	

	柿饼		
总酸（以柠檬酸计）， g/100g	桑椹干	≤	3.5
	桂圆干、荔枝干	≤	1.5
	葡萄干、无花果干	≤	2.5
	柿饼	≤	6.0
铅 [*] （以 Pb 计），mg/kg		≤	0.9
展青霉素 ^a ，μg/kg		≤	50
注：a适用于山楂干的检测。 *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
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行； 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 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。					

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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 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

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

编制说明

本标准适用于以桑葚干、葡萄干、桂圆干、荔枝干、芒果干、猕猴桃干、菠萝干、香蕉干、山楂干、无花果干、蔓越莓干、提子干、黑加仑、枸杞、柿饼、红枣干中的一种或几种为原料，经原料验收、清洗或不清洗、烘烤或不烘烤、混合或不混合、计量称量、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》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南景灿枣业有限公司

H N

Q B