



410064S-2021



巩义市众裕食品厂企业标准

Q/GZS 0003S-2021

# 水果干制品

2021-01-11 发布

2021-01-11 实施

巩义市众裕食品厂 发布

## 前 言

本标准由巩义市众裕食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：秦亚垒。

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。

本标准适用于以果干【蓝莓干、蔓越莓干、黑加仑干、红枣干、李子干、黄桃干、芒果干、苹果干、山楂干、桂圆干、提子干、菠萝干、圣女果干、猕猴桃干、香蕉片（丁）、椰子干、黑梅干、草莓干、哈密瓜干、木瓜干、番石榴干、无花果干、火龙果干、桑葚干、葡萄干、荔枝干、柿饼、桃干、杏干、枸杞、杨梅干、柠檬干、榴莲干、柚子干、金桔干、橙子干、沃柑干、菠萝蜜干、枇杷干、橘子干、乌梅干、黑莓干、奇异果干、百香果干、树莓干、西瓜干、梨干、甜瓜干中的一种或几种】为原料，经挑选、干燥或不干燥、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 果干【蓝莓干、蔓越莓干、黑加仑干、红枣干、李子干、黄桃干、芒果干、苹果干、山楂干、桂圆干、提子干、菠萝干、圣女果干、猕猴桃干、香蕉片（丁）、椰子干、黑梅干、草莓干、哈密瓜干、木瓜干、番石榴干、无花果干、火龙果干、桑葚干、葡萄干、荔枝干、柿饼、桃干、杏干、枸杞、杨梅干、柠檬干、榴莲干、柚子干、金桔干、橙子干、沃柑干、菠萝蜜干、枇杷干、橘子干、乌梅干、黑莓干、奇异果干、百香果干、树莓干、西瓜干、梨干、甜瓜干中的一种或几种】应符合 GB 16325 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749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 | 从样品中取出适量，置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味，然后以 |
| 色 泽 | 具有本品应有的色泽 |                                                    |

|      |                  |           |
|------|------------------|-----------|
| 气、滋味 | 具有本产品应有的气、滋味，无异味 | 温开水漱口尝其滋味 |
| 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                   | 桂圆干、荔枝干    | ≤ 25   | GB 5009.3   |
|                             | 葡萄干        | ≤ 20   |             |
|                             | 枸杞子        | ≤ 13   |             |
|                             | 其他产品       | ≤ 35.0 |             |
| 总酸（以柠檬酸计），g/100g            | 桂圆干、荔枝干    | ≤ 1.5  | GB/T 12456  |
|                             | 葡萄干        | ≤ 2.5  |             |
|                             | 柿饼         | ≤ 6.0  |             |
| *铅（以 Pb 计），mg/kg            |            | ≤ 0.9  | GB 5009.12  |
| 展青霉素，μg/kg                  | 单一型山楂干、苹果干 | ≤ 50.0 | GB 5009.185 |
|                             | 混合型苹果干、山楂干 | ≤ 20.0 |             |
| 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 <sup>a</sup> 及限量 |   |     |                 | 检验办法              |
|-----------------------------|-----------------------|---|-----|-----------------|-------------------|
|                             | n                     | c | m   | M               |                   |
| 菌落总数，CFU/g ≤                | 10000                 |   |     |                 | GB 4789.2         |
| 霉菌，CFU/g ≤                  | 25                    |   |     |                 | GB 4789.15        |
| 大肠菌群，CFU/g                  | 5                     | 2 | 10  | 10 <sup>2</sup> | GB 4789.3 中的平板计数法 |
| 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    |
| 注：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

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

## 编制说明

本标准适用于以果干【蓝莓干、蔓越莓干、黑加仑干、红枣干、李子干、黄桃干、芒果干、苹果干、山楂干、桂圆干、提子干、菠萝干、圣女果干、猕猴桃干、香蕉片（丁）、椰子干、黑梅干、草莓干、哈密瓜干、木瓜干、番石榴干、无花果干、火龙果干、桑葚干、葡萄干、荔枝干、柿饼、桃干、杏干、枸杞、杨梅干、柠檬干、榴莲干、柚子干、金桔干、橙子干、沃柑干、菠萝蜜干、枇杷干、橘子干、乌梅干、黑莓干、奇异果干、百香果干、树莓干、西瓜干、梨干、甜瓜干中的一种或几种】为原料，经挑选、干燥或不干燥、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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

巩义市众裕食品厂