



410052S-2021



洛阳优谷生态食品有限公司企业标准

Q/LYS 0003S-2021

---

# 水果制品（分装）

2021-01-06 发布

2021-01-06 实施

---

洛阳优谷生态食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由洛阳优谷生态食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张庆毅、李静。

本标准自发布实施日起替代 Q/LYS 0003S-2020（备案号：415518S-2020，2020-7-8 发布实施）。

H N

Q B

# 水果制品（分装）

## 1 范围

本标准规定了水果制品（分装）的分类、要求、检验方法、检验规则。

本标准适用于以大包装的冻干水果制品[冻干苹果、冻干芒果、冻干黄桃、冻干白桃、冻干水蜜桃、冻干菠萝、冻干树莓、冻干柠檬、冻干猕猴桃、冻干蓝莓、冻干蔓越莓、冻干草莓、冻干樱桃、冻干无花果、冻干榴莲、冻干荔枝、冻干火龙果、冻干杨桃、冻干桂圆肉、冻干桑葚、冻干枸杞、冻干红枣、冻干蜜枣、冻干香蕉、冻干菠萝蜜、冻干雪梨、冻干木瓜、冻干杨梅、冻干哈密瓜、冻干桂圆草莓脆(桂圆、草莓)、冻干桂圆榴莲脆(桂圆、榴莲)、冻干百香果]、水果干制品(提子干、葡萄干、黑加仑干、山楂干、柿饼、榴莲干、无花果干、荔枝干、柠檬干、苹果干、桂圆干、桂圆肉干、枸杞干、干制红枣、免洗红枣、奶枣、香蕉干、椰脆、脱水草莓、椰子片、菠萝蜜干、火龙果干)其中的一种或多种为原料,经原料验收、挑拣或不挑拣、定量分装而成的水果制品(分装)。

根据产品所用原料的不同分为单一型水果制品和混合型水果制品。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 冻干苹果、冻干芒果、冻干黄桃、冻干白桃、冻干水蜜桃、冻干菠萝、冻干树莓、冻干柠檬、冻干猕猴桃、冻干蓝莓、冻干蔓越莓、冻干草莓、冻干樱桃、冻干无花果、冻干榴莲、冻干荔枝、冻干火龙果、冻干杨桃、冻干桂圆肉、冻干桑葚、冻干枸杞、冻干红枣、冻干蜜枣、冻干香蕉、冻干菠萝蜜、冻干雪梨、冻干木瓜、冻干杨梅、冻干哈密瓜、冻干桂圆草莓脆、冻干桂圆榴莲脆、冻干百香果应清洁无霉变、无污染、无异物杂质,并符合 GB 2762、GB 2763 和 GB 29921 的规定。

2.1.2 椰子片、椰脆应符合 DB46/T 78 的规定。

2.1.3 桂圆干、桂圆肉干、山楂干、柿饼、柠檬干、无花果干应无虫蛀、无霉变并符合 GB 16325 的规定。

2.1.4 免洗红枣应符合 GB/T 26150 和 GB 16325 的规定。

2.1.5 干制红枣应符合 GB/T 5835 和 GB 16325 的规定。

2.1.6 奶枣应符合 GB 16325 的规定。

2.1.7 荔枝干应符合 NY/T 709 和 GB 16325 的规定。

2.1.8 枸杞干应符合 GB/T 18672 和 GB 16325 的规定。

2.1.9 葡萄干、提子干、黑加仑干应符合 NY/T 705 和 GB 16325 的规定。

2.1.10 榴莲干、香蕉干、菠萝蜜干、脱水草莓、苹果干、火龙果干应符合 GB/T 23787 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    | 具有该产品应有的性状         | 从样品中取出适量，置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽和杂质，嗅其气味，用温开水漱口，尝其滋味。 |
| 色泽    | 具有相应产品应有的色泽        |   |
| 气味、滋味 | 具有相应产品应有的滋味、气味，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 和的规定。

表 2 理化指标

| 项目  | 指标                  | 检验方法        |
|---|---------------------|-------------|
| 水分, g/100g  | 葡萄干、提子干 ≤ 20.0      | GB 5009.3   |
|   | 桂圆干、桂圆肉干、荔枝干 ≤ 25.0 |             |
|   | 柿饼 ≤ 35             |             |
|   | 免洗红枣、奶枣 ≤ 35.0      |             |
|   | 干制红枣 ≤ 28.0         |             |
|   | 枸杞干 ≤ 13.0          |             |
|   | 冻干水果制品 ≤ 10.0       |             |
|   | 其他 ≤ 20.0           |             |
| 总酸（以柠檬酸计），g/100g  | 桂圆干、桂圆肉干、荔枝干 ≤ 1.5  | GB/T 12456  |
|   | 葡萄干、红提干 ≤ 2.5       |             |
|   | 柿饼 ≤ 6              |             |
| 铅*（以Pb计），mg/kg  | ≤ 0.9               | GB 5009.12  |
| 展青霉素 <sup>a</sup> ，μg/kg                                  | ≤ 50                | GB 5009.185 |
| 1. *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。<br>2. a 仅限于以苹果、山楂为原料制成的产品。 |                     |             |

## 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 |

注：1 <sup>a</sup>样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

2. 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《定量包装商品净含量计量检验规则》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 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 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：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。

Q B

## 编制说明

水果制品（分装）是以大包装的冻干水果制品[冻干苹果、冻干芒果、冻干黄桃、冻干白桃、冻干水蜜桃、冻干菠萝、冻干树莓、冻干柠檬、冻干猕猴桃、冻干蓝莓、冻干蔓越莓、冻干草莓、冻干樱桃、冻干无花果、冻干榴莲、冻干荔枝、冻干火龙果、冻干杨桃、冻干桂圆肉、冻干桑葚、冻干枸杞、冻干红枣、冻干蜜枣、冻干香蕉、冻干菠萝蜜、冻干雪梨、冻干木瓜、冻干杨梅、冻干哈密瓜、冻干桂圆草莓脆（桂圆、草莓）、冻干桂圆榴莲脆（桂圆、榴莲）、冻干百香果]、水果干制品（提子干、葡萄干、黑加仑干、山楂干、柿饼、榴莲干、无花果干、荔枝干、柠檬干、苹果干、桂圆干、桂圆肉干、枸杞干、干制红枣、免洗红枣、奶枣、香蕉干、椰脆、脱水草莓、椰子片、菠萝蜜干、火龙果干）其中的一种或多种为原料，经原料验收、挑拣或不挑拣、定量分装而成的水果制品（分装）。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依据。

本产品属性为水果干制品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳优谷生态食品有限公司

QB