



411633S-2021



河南岁稔农业发展有限公司企业标准

Q/HSR 0005S-2021

水果干及其制品

2021-07-18 发布

2021-07-18 实施

河南岁稔农业发展有限公司 发布

前 言

本标准由河南岁稔农业发展有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王海利。

H N
Q B

水果干及其制品

1 范围

本标准规定了水果干及其制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以水果干制品（蔓越莓干、提子干、菠萝干、红枣干、圣女果干、猕猴桃干、香蕉干、黑加仑干、苹果干、椰子干、黑梅干、草莓干、哈密瓜干、木瓜干、番石榴干、无花果干、芒果干、火龙果干、桑葚干、葡萄干、桂圆干、荔枝干、山楂干、柿饼、桃干、杏干、枸杞、杨梅干、柠檬干、榴莲干、牛油果干、柚子干、金桔干、橙子干、沃柑干、蓝莓干、菠萝蜜干、山竹干、枇杷干、莲雾干、李子干、橘子干、橄榄干、樱桃干、乌梅干、黑莓干、奇异果干、海棠果干、芦柑干、百香果干、树莓干、西瓜干、红毛丹干、梨干、石榴干、甜瓜干、人参果干、青梅干、山楂条中的一种或几种）为主要原料，添加或不添加熟制坚果籽类（巴旦木、腰果、榛子、南瓜籽、葵花籽仁、芝麻、开心果、碧根果、夏威夷果、核桃、山核桃、杏仁、松籽、板栗、白果、花生、西瓜籽、莲子、榧子、鲍鱼果、橡子、黄豆、红豆、黑豆、芸豆、薏仁米、绿豆、青豆、花豆、桃仁、霹雳果、蚕豆、豌豆中的一种或多种）、蔬菜干制品（熟）（冬瓜干、黄秋葵干、青豆角条、西兰花干、南瓜干、萝卜干、绿豆角条、土豆干、苦瓜干、丝瓜干、黄瓜干、辣椒干、西红柿干、毛豆条、青刀豆条、蚕豆条、芸豆条、扁豆条、荷兰豆条、豌豆条、茼蒿干、茄子干、蒜薹条、甜菜根干、西葫芦干、花菜干、空心菜干、白菜干、生菜干、韭菜干、油麦菜干、洋葱干、甘蓝干、大蒜干、葱干、油豆角条、苦菊干、芹菜干、菠菜干、笋干、佛手瓜干、豇豆条、芥菜叶干、芥兰干、苋菜干、叶用甜菜干、茼蒿干、茼蒿干、上海青干、蒜苗干、萝卜缨干、韭黄干、龙须菜干、莲藕干、笋干、青花菜干、蕨菜干、芥菜干、马齿菜干、香椿干、荆芥干、菜心干中的一种或几种）、食用菌制品（熟）（香菇干、杏鲍菇干、草菇干、白灵菇干、鸡腿菇干、金针菇干、木耳干、银耳干、平菇干中的一种或几种）、藻类制品（熟）（裙带菜干、紫菜干、海带干、海苔干中的一种或几种）、膨化食品【玉米脆片（粒）、燕麦脆片（粒）、大米脆片（粒）、红豆片（粒）、荞麦脆片（粒）、小米脆片（粒）、小麦脆片（粒）、黑麦脆片（粒）、麦胚片、复合麦片【大麦粉、燕麦粉、小麦粉、大米、玉米粉、大豆粉、玉米淀粉、小麦淀粉、麦芽水提取物、聚葡萄糖、紫薯粉、山药粉、白砂糖、食用盐、奶粉】、谷物燕麦脆【燕麦片、谷物片（粳米、全麦粉、玉米、玉米淀粉、脱脂奶粉）、谷物球（粳米、黑麦粉、玉米、食用大豆粕、全麦粉、玉米淀粉）、白砂糖、椰蓉、麦芽糖浆、椰子粉、棕榈油、蜂蜜、食用盐、茶多酚】、谷物燕麦片【燕麦片、谷物片（粳米、全麦粉、玉米、玉米淀粉、脱脂奶粉、碳酸钙）、谷物圆球（粳米、黑麦粉、玉米、食用大豆粕、全麦粉、玉米淀粉、碳酸钙）、白砂糖、椰蓉、麦芽糖浆、棕榈油、椰子粉、奇亚籽、蜂蜜、食用盐、茶多酚】、蛋奶圈（小麦粉、大米、玉米、脱脂奶粉、白砂糖、碳酸钙、鸡蛋、食用盐）、玉米星星（玉米粉、大米、白砂糖、食用盐、碳酸钙、混合生育酚、食用香精）、营养麦圈【大米粉、玉米粉、小麦粉、马铃薯淀粉粉、黑麦粉、食品添加剂（碳酸钙、单，双甘油脂肪酸酯）】、谷物燕麦脆【燕麦片、谷物片（大米、小麦粉、玉米、玉米淀粉、碳酸钙）、谷物圆球（大米、黑麦粉、小麦粉、玉米、食用大豆粕、玉米淀粉粉、碳酸钙）、小麦粉、燕麦粉、大米、白砂糖、麦芽糖浆、精炼植物油、炼乳粉、巧克力粉、可可粉、

果蔬粉、奇亚籽、椰蓉、蜂蜜、果葡糖浆、麦芽糊精、食用盐、食用香精、磷脂、茶多酚】、蜂蜜脆谷乐【谷物（全小麦粉、大米粉、全大麦粉、全燕麦粉、荞麦粉）、白砂糖、蜂蜜、淀粉、棕榈油、小麦胚芽、食用盐、食品添加剂（磷酸三钠、胭脂树橙、焦糖色）、食用香精】、脆谷乐【谷物（全小麦粉、大米粉、全大麦粉、全燕麦粉、荞麦粉）、白砂糖、淀粉、葡萄糖浆、棕榈油、小麦胚芽、食用盐、食品添加剂（焦糖色、磷酸三钠、胭脂树橙、维生素 E）】、可可味滋滋【谷物（全小麦粉、小麦粉、大米粉）、白砂糖、可可粉、大麦麦芽糖浆、棕榈油、食用盐、食品添加剂（磷脂）、食用香精】、蛋奶星星【谷物（全小麦粉、小麦粉、大米粉）、白砂糖、葡萄糖浆、棕榈油、脱脂乳粉、蛋黄粉、食用盐、食用香精、食品添加剂（ β -胡萝卜素）】中的一种或几种}、酸奶块（粒）中的一种或几种，经混合或不混合、计量称重、包装加工而成的水果干及其制品。

按照原辅料不同可分为：单一型产品、混合型产品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 水果干制品（蔓越莓干、提子干、菠萝干、圣女果干、猕猴桃干、香蕉干、黑加仑干、苹果丁、椰子片、黑梅干、草莓干、哈密瓜干、木瓜丁、番石榴干、无花果干、芒果干、火龙果干、桑葚干、葡萄干、桂圆干、荔枝干、山楂干、柿饼、桃干、杏干、杨梅干、柠檬干、榴莲干、牛油果干、柚子干、金桔干、橙子干、沃柑干、蓝莓干、菠萝蜜干、山竹干、枇杷干、莲雾干、李子干、橘子干、橄榄干、樱桃干、乌梅干、黑莓干、奇异果干、海棠果干、芦柑干、百香果干、树莓干、西瓜干、红毛丹干、梨干、石榴干、甜瓜干、人参果干、青梅干、山楂条）应符合 GB/T 23787 和 GB 16325 的规定。

2.1.2 枸杞应符合 GB/T 18672 和 GB 16325 的规定。

2.1.3 红枣干应符合 GB/T 5835 和 GB 16325 的规定。

2.1.4 葡萄干应符合 NY/T 705 和 GB 16325 的规定。

2.1.5 熟制坚果籽类（榛子、碧根果、夏威夷果、白果、莲子、榧子、鲍鱼果、橡子、黄豆、红豆、黑豆、芸豆、薏仁米、绿豆、青豆、花豆、桃仁、霹雳果、蚕豆、豌豆）应符合 GB 19300 的规定。

2.1.6 熟制巴旦木应符合 SB/T 10673 和 GB 19300 的规定。

2.1.7 熟制腰果应符合 SB/T 10615 和 GB 19300 的规定。

2.1.8 熟制南瓜籽应符合 SB/T 10554 和 GB 19300 的规定。

2.1.9 熟制葵花籽仁应符合 SB/T 10553 和 GB 19300 的规定。

2.1.10 熟制芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.11 熟制开心果应符合 SB/T 10613 和 GB 19300 的规定。

2.1.12 熟制核桃应符合 SB/T 10556 和 GB 19300 的规定。

2.1.13 熟制山核桃应符合 SB/T 10616 和 GB 19300 的规定。

2.1.14 熟制杏仁应符合 SB/T 10617 和 GB 19300 的规定。

2.1.15 熟制松籽应符合 SB/T 10672 和 GB 19300 的规定。

2.1.16 熟制板栗应符合 SB/T 10557 和 GB 19300 的规定。

2.1.17 熟制花生应符合 SB/T 10614 和 GB 19300 的规定。

2.1.18 熟制西瓜籽应符合 SB/T 10555 和 GB 19300 的规定。

2.1.19 蔬菜干制品（冬瓜干、黄秋葵干、青豆角条、西兰花干、南瓜干、萝卜干、绿豆角条、土豆干、苦瓜干、丝瓜干、黄瓜干、辣椒干、西红柿干、毛豆条、青刀豆条、蚕豆条、芸豆条、扁豆条、荷兰豆粒条、豌豆条、莴苣干、茄子干、蒜薹条、甜菜根干、西葫芦干、花菜干、空心菜干、白菜干、生菜干、韭菜干、油麦菜干、洋葱干、甘蓝干、大蒜干、葱干、油豆角条、苦菊干、芹菜干、菠菜干、笋瓜干、佛手瓜干、豇豆条、芥菜叶干、芥兰干、苋菜干、叶用甜菜干、茼蒿干、茼蒿干、上海青干、香菜干、蒜苗干、萝卜缨干、韭黄干、龙须菜干、莲藕干、笋干、青花菜干、蕨菜干、荠菜干、马齿菜干、香椿干、荆芥干、菜心干）应符合 GB/T 23787 的规定。

2.1.20 食用菌制品应符合 GB 7096 的规定。

2.1.21 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.22 藻类制品应符合 GB 19643 的规定。

2.1.23 膨化食品应符合 GB/T 22699 和 GB 17401 的规定。

2.1.24 酸奶块（粒）应符合 DBS15/ 006 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
色泽	具有产品应有的色泽	取样品适量，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
气味、滋味	具有产品应有的滋味、气味，无异味	
性状	具有产品应有的性状	
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	≤ 25（桂圆干、荔枝干） 20（葡萄干） 13（枸杞） 35（其它）	GB 5009.3
总酸, g/100g	≤ 1.5（桂圆干、荔枝干） 2.5（葡萄干）	GB 12456

	6.0（柿饼）		
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.45	GB 5009.12
展青霉素 ^a ，μg/kg	≤	50	GB 5009.185
*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
a 仅适用于苹果、山楂及其制品的检验。			

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

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、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以水果干制品（蔓越莓干、提子干、菠萝干、红枣干、圣女果干、猕猴桃干、香蕉干、黑加仑干、苹果干、椰子干、黑梅干、草莓干、哈密瓜干、木瓜干、番石榴干、无花果干、芒果干、火龙果干、桑葚干、葡萄干、桂圆干、荔枝干、山楂干、柿饼、桃干、杏干、枸杞、杨梅干、柠檬干、榴莲干、牛油果干、柚子干、金桔干、橙子干、沃柑干、蓝莓干、菠萝蜜干、山竹干、枇杷干、莲雾干、李子干、橘子干、橄榄干、樱桃干、乌梅干、黑莓干、奇异果干、海棠果干、芦柑干、百香果干、树莓干、西瓜干、红毛丹干、梨干、石榴干、甜瓜干、人参果干、青梅干、山楂条中的一种或几种）为主要原料，添加或不添加熟制坚果籽类（巴旦木、腰果、榛子、南瓜籽、葵花籽仁、芝麻、开心果、碧根果、夏威夷果、核桃、山核桃、杏仁、松籽、板栗、白果、花生、西瓜籽、莲子、榧子、鲍鱼果、橡子、黄豆、红豆、黑豆、芸豆、薏仁米、绿豆、青豆、花豆、桃仁、霹雳果、蚕豆、豌豆中的一种或多种）、蔬菜干制品（熟）（冬瓜干、黄秋葵干、青豆角条、西兰花干、南瓜干、萝卜干、绿豆角条、土豆干、苦瓜干、丝瓜干、黄瓜干、辣椒干、西红柿干、毛豆条、青刀豆条、蚕豆条、芸豆条、扁豆条、荷兰豆条、豌豆条、茼蒿干、茄子干、蒜薹条、甜菜根干、西葫芦干、花菜干、空心菜干、白菜干、生菜干、韭菜干、油麦菜干、洋葱干、甘蓝干、大蒜干、葱干、油豆角条、苦菊干、芹菜干、菠菜干、笋干、佛手瓜干、豇豆条、芥菜叶干、芥兰干、苋菜干、叶用甜菜干、茼蒿干、茺荻干、上海青干、蒜苗干、萝卜缨干、韭黄干、龙须菜干、莲藕干、笋干、青花菜干、蕨菜干、芥菜干、马齿菜干、香椿干、荆芥干、菜心干中的一种或几种）、食用菌制品（熟）（香菇干、杏鲍菇干、草菇干、白灵菇干、鸡腿菇干、金针菇干、木耳干、银耳干、平菇干中的一种或几种）、藻类制品（熟）（裙带菜干、紫菜干、海带干、海苔干中的一种或几种）、膨化食品【玉米脆片（粒）、燕麦脆片（粒）、大米脆片（粒）、红豆片（粒）、荞麦脆片（粒）、小米脆片（粒）、小麦脆片（粒）、黑麦脆片（粒）、麦胚片、复合麦片【大麦粉、燕麦粉、小麦粉、大米、玉米粉、大豆粉、玉米淀粉、小麦淀粉、麦芽水提取物、聚葡萄糖、紫薯粉、山药粉、白砂糖、食用盐、奶粉】、谷物燕麦脆【燕麦片、谷物片（粳米、全麦粉、玉米、玉米淀粉、脱脂奶粉）、谷物球（粳米、黑麦粉、玉米、食用大豆粕、全麦粉、玉米淀粉）、白砂糖、椰蓉、麦芽糖浆、椰子粉、棕榈油、蜂蜜、食用盐、茶多酚】、谷物燕麦片【燕麦片、谷物片（粳米、全麦粉、玉米、玉米淀粉、脱脂奶粉、碳酸钙）、谷物圆球（粳米、黑麦粉、玉米、食用大豆粕、全麦粉、玉米淀粉、碳酸钙）、白砂糖、椰蓉、麦芽糖浆、棕榈油、椰子粉、奇亚籽、蜂蜜、食用盐、茶多酚】、蛋奶圈（小麦粉、大米、玉米、脱脂奶粉、白砂糖、碳酸钙、鸡蛋、食用盐）、玉米星星（玉米粉、大米、白砂糖、食用盐、碳酸钙、混合生育酚、食用香精）、营养麦圈【大米粉、玉米粉、小麦粉、马铃薯淀粉、黑麦粉、食品添加剂（碳酸钙、单，双甘油脂肪酸酯）】、谷物燕麦脆【燕麦片、谷物片（大米、小麦粉、玉米、玉米淀粉、碳酸钙）、谷物圆球（大米、黑麦粉、小麦粉、玉米、食用大豆粕、玉米淀粉、碳酸钙）、小麦粉、燕麦粉、大米、白砂糖、麦芽糖浆、精炼植物油、炼乳粉、巧克力粉、可可粉、果蔬粉、奇亚籽、椰蓉、蜂蜜、果葡糖浆、麦芽糊精、食用盐、食用香精、磷脂、茶多酚】、蜂蜜脆谷乐【谷物（全小麦粉、大米粉、全大麦粉、全燕麦粉、荞麦粉）、白砂糖、蜂蜜、淀粉、棕榈油、小麦

胚芽、食用盐、食品添加剂（磷酸三钠、胭脂树橙、焦糖色）、食用香精】、脆谷乐【谷物（全小麦粉、大米粉、全大麦粉、全燕麦粉、荞麦粉）、白砂糖、淀粉、葡萄糖浆、棕榈油、小麦胚芽、食用盐、食品添加剂（焦糖色、磷酸三钠、胭脂树橙、维生素 E）】、可可味滋滋【谷物（全小麦粉、小麦粉、大米粉）、白砂糖、可可粉、大麦麦芽糖浆、棕榈油、食用盐、食品添加剂（磷脂）、食用香精】、蛋奶星星【谷物（全小麦粉、小麦粉、大米粉）、白砂糖、葡萄糖浆、棕榈油、脱脂乳粉、蛋黄粉、食用盐、食用香精、食品添加剂（ β -胡萝卜素）】中的一种或几种}、酸奶块（粒）中的一种或几种，经混合或不混合、计量称重、包装加工而成的水果干及其制品。

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。

河南岁稔农业发展有限公司