



411889S-2021



河南省金歌食品有限公司企业标准

Q/HJS 0001S-2021

水果干制品

2021-08-13 发布

2021-08-13 实施

河南省金歌食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省金歌食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：胡彦歌。

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、红枣干(片)、无花果干、蔓越莓干、提子干、黑加仑干、枸杞、柿饼中的一种或几种为原料，经挑拣、干燥或不干燥、混合或不混合、计量称量、包装而成的水果干制品。

按原料不同分为：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、红枣干(片)、无花果干、蔓越莓干、提子干、黑加仑干、枸杞、柿饼、混合水果干。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 葡萄干应符合 NY/T 705 和 GB 16325 的规定。

2.1.2 荔枝干应符合 NY/T 709 和 GB 16325 的规定。

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

2.1.4 桑葚干、桂圆干、芒果干、猕猴桃干、菠萝干、香蕉干、山楂干、红枣干(片)、无花果干、蔓越莓干、提子干、黑加仑干、柿饼应符合 GB/T 23787 和 GB 16325 的规定。

2.1.5 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、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	桑葚干、桂圆干、荔枝干	≤ 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、红枣	≤ 35.0	

	干(片)、蔓越莓干、提子干、黑加仑、柿饼	≤		
	混合水果干	≤	25	
总酸, g/100g	桂圆干、荔枝干	≤	1.5	GB 12456
	葡萄干	≤	2.5	
	柿饼	≤	6	
*铅 (以 Pb 计), mg/kg		≤	0.9	GB 5009.12
展青霉素, μg/kg	山楂干	≤	50	GB 5009.185
	添加山楂干的混合水果干	≤	20	
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 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.7 其他要求

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。型式检验按国家相关规定执行。

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、红枣干(片)、无花果干、蔓越莓干、提子干、黑加仑干、枸杞、柿饼中的一种或几种为原料，经挑拣、干燥或不干燥、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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省金歌食品有限公司

H N
Q B