



410704S-2022



夏邑县美农食品有限公司企业标准

Q/XMN 0003S-2022

水果干制品

2022-03-28 发布

2022-03-28 实施

夏邑县美农食品有限公司 发布

前 言

本标准由夏邑县美农食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王小燕。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以冻干水果制品（冻干草莓、冻干脆枣、冻干榴莲、冻干无花果干、冻干猕猴桃干、冻干杨梅、冻干桃干、冻干火龙果干、冻干苹果脆、冻干山竹、冻干芒果干、冻干金桔干、冻干柠檬片、冻干红柚片、冻干雪梨片、冻干哈密瓜干、冻干橙子片、冻干桑椹干、冻干木瓜干、冻干蓝莓干）、香蕉干、椰枣、杏干、菠萝蜜干、无核红枣、椰子块、椰子片、红枣干、桂圆干中的一种或几种为原料，经挑拣、拼配（或不拼配）、定量包装而成的水果干制品。

根据所用原料不同分为：单一型水果干制品和混合型水果干制品。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 香蕉干、椰枣、杏干、菠萝蜜干、红枣干、无核红枣、椰子块、椰子片、桂圆干应符合 GB 16325 的规定。

2.1.2 冻干草莓、冻干脆枣、冻干榴莲、冻干无花果干、冻干猕猴桃干、冻干杨梅、冻干桃干、冻干火龙果干、冻干苹果脆、冻干山竹、冻干芒果干、冻干金桔干、冻干柠檬片、冻干红柚片、冻干雪梨片、冻干哈密瓜干、冻干橙子片、冻干桑椹干、冻干木瓜干、冻干蓝莓干应符合 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	具有该产品应有的性状	从样品中取出50g，倒入白色瓷盘中，自然光线下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有相应产品应有的色泽	
气、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 规定。

表 2 理化指标

项 目		指 标	检验方法
水分, g/100g	冻干水果制品 ≤	10.0	GB 5009.3
	桂圆干 ≤	25.0	
	其他 ≤	30.0	
总酸, g/100g	桂圆干 ≤	1.5	GB 12456
*铅(以Pb计), mg/kg ≤		0.9	GB 5009.12
°展青霉素, μg/kg ≤		50	GB 5009.185
*该指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定; °仅限苹果干制品产品检测此项。			

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
霉菌, CFU/g ≤	25				GB 4789.15
^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 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定; 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。型式检验应符合国家相关规定。

编制说明

本标准适用于以冻干水果制品（冻干草莓、冻干脆枣、冻干榴莲、冻干无花果干、冻干猕猴桃干、冻干杨梅、冻干桃干、冻干火龙果干、冻干苹果脆、冻干山竹、冻干芒果干、冻干金桔干、冻干柠檬片、冻干红柚片、冻干雪梨片、冻干哈密瓜干、冻干橙子片、冻干桑椹干、冻干木瓜干、冻干蓝莓干）、香蕉干、椰枣、杏干、菠萝蜜干、无核红枣、椰子块、椰子片、红枣干、桂圆干中的一种或几种为原料，经挑拣、拼配（或不拼配）、定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 规定。

夏邑县美农食品有限公司