



411064S-2022



好想你健康食品股份有限公司企业标准

Q/HXN 0043S-2022

葡萄干

2022-04-27 发布

2022-04-27 实施

好想你健康食品股份有限公司 发布

前 言

本标准由好想你健康食品股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李洋、赵树新、任勇。

H N

Q B

葡萄干

1 范围

本标准规定了葡萄干的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以无核白葡萄干、树上黄葡萄干、玫瑰红葡萄干、玫瑰香葡萄干、玫瑰紫葡萄干、香妃葡萄干、马奶子葡萄干、黑加仑葡萄干、紫香无核葡萄干、巨峰葡萄干、提子干中的一种或几种为原料，经验收、挑选、包装等工艺加工而成的葡萄干。

根据原料不同，分为：单一型葡萄干、混合型葡萄干。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 香妃葡萄干、树上黄葡萄干、玫瑰香葡萄干、玫瑰红葡萄干、玫瑰紫葡萄干、马奶子葡萄干、黑加仑葡萄干、无核白葡萄干、紫香无核葡萄干、巨峰葡萄干、提子干应符合 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	饱满、果粒均匀	从样品中取出 1 盒（袋），倒入洁净白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
色泽	具有品种应有的颜色，色泽基本一致	
气味和滋味	清甜可口，无异味	

2.3 等级规格

等级规格应符合表 2 的规定。

表 2 等级规格

项目	特级	一级	二级	三级	检验方法
杂质，% ≤	0.3	0.5	1.0	1.5	NY/T 705
劣质果率，% ≤	2	5	7.5	10	NY/T 705

2.4 理化指标

理化指标应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标

项目	指标	检验方法
----	----	------

水分, g/100g	≤	15	GB 5009.3
总酸, g/100g	≤	2.5	GB 12456
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

2.5 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

2.6 净含量及允许短缺量

按 JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》规定的方法检验。

2.7 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.8 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、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、等级的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以无核白葡萄干、树上黄葡萄干、玫瑰红葡萄干、玫瑰香葡萄干、玫瑰紫葡萄干、香妃葡萄干、马奶子葡萄干、黑加仑葡萄干、紫香无核葡萄干、巨峰葡萄干、提子干中的一种或几种为原料，经验收、挑选、包装等工艺加工而成的葡萄干。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》的规定，参照GB 16325《干果食品卫生标准》制订本企业标准，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。

H H N N

好想你健康食品股份有限公司

Q B