



411324S-2022



郑州一井二家食品科技有限公司企业标准

Q/ZYS 0002S-2022

# 水果干制品

2022-05-19 发布

2022-05-19 实施

郑州一井二家食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由郑州一井二家食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：井磊、梁磊、张芳。

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。

本标准适用于以蔓越莓干、提子干、菠萝干、干制红枣、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（黄、紫、绿、黑、红中的一种或几种）、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、青梅干中的一种或几种为原料，经清洗或不清洗、烘干或不烘干、切片或不切片、包装而成的水果干制品。

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 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、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 干制红枣应符合 GB/T 5835 和 GB 16325 的规定。

2.1.4 葡萄干应符合 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
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、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) 15 (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) 6.0 (柿饼)	GB 12456
总糖 (以葡萄糖计), g/100g	≥ 65 [葡萄干(一级)] 55 [葡萄干(二、三、四级)]	GB 5009.8
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12
展青霉素 <sup>a</sup> , 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。		
<sup>a</sup> 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 <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
<sup>a</sup> 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

本标准适用于以蔓越莓干、提子干、菠萝干、干制红枣、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（黄、紫、绿、黑、红中的一种或几种）、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、青梅干中的一种或几种为原料，经清洗或不清洗、烘干或不烘干、切片或不切片、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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州一井二家食品科技有限公司