



411852S-2022



郑州辰丰食品有限公司企业标准

Q/ZCF 0002S-2022

水果干制品

2022-07-11 发布

2022-07-11 实施

郑州辰丰食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州辰丰食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：宋已清。

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。

本标准适用于以水果干【葡萄干（无核葡萄干、树上黄葡萄干、红提葡萄干、黑加仑葡萄干）、苹果干、桃干、杏干、红枣干、柿饼、桂圆干、菠萝干、猕猴桃干、龙眼干、芒果干、草莓干、榴莲干、荔枝干、椰干】、免洗红枣、干制红枣、枸杞中的一种或几种为原料，经原料验收、挑选或不挑选、混合或不混合、定量包装而成的可直接食用的水果干制品。

产品根据配料不同，可分为单一型水果干制品和混合型水果干制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 葡萄干（无核葡萄干、树上黄葡萄干、红提葡萄干、黑加仑葡萄干）、苹果干、桃干、杏干、红枣干、柿饼、桂圆干、菠萝干、猕猴桃干、龙眼干、芒果干、草莓干、榴莲干、荔枝干、椰干应符合 GB/T 23787 或 GB 16325 的规定。

2.1.2 免洗红枣应符合 GB/T 26150 的规定。

2.1.3 干制红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.4 枸杞应符合 GB/T 18672 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	固体，符合产品特有的形态	从样品中取出 1 袋，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有各品种应有的色泽	
气、滋味	具有各品种特有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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)	≤	桂圆干、荔枝干	25.0	GB 5009.3
		葡萄干	20.0	
		枸杞	13.0	
		柿饼	35.0	

		其他水果干制品	30.0	
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/(μ g/kg)	≤	苹果干	50.0	GB 5009.185
		含有苹果干的水果干制品	20.0	

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	
^b 菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ³	10 ⁴	GB 4789.2
^b 大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
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

注：^a样品的采样及处理按GB 4789.1执行。
^b仅限于免洗红枣的检测。
n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为微生物限量可接受水平的限量值；M为微生物限量的最高安全限量值。

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

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。型式检验按国家相关规定执

行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以水果干【葡萄干（无核葡萄干、树上黄葡萄干、红提葡萄干、黑加仑葡萄干）、苹果干、桃干、杏干、红枣干、柿饼、桂圆干、菠萝干、猕猴桃干、龙眼干、芒果干、草莓干、榴莲干、荔枝干、椰干】、免洗红枣、干制红枣、枸杞中的一种或几种为原料，经原料验收、挑选或不挑选、混合或不混合、定量包装而成的可直接食用的水果干制品。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，参照相关国家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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州辰丰食品有限公司

H N

Q B