



412026S-2022



河南谷悦源食品科技有限公司企业标准

Q/HGSK 0003S-2022

# 水果干制品

2022-07-24 发布

2022-07-24 实施

河南谷悦源食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南谷悦源食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨瑞。

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。

本标准适用于以葡萄干、免洗红枣、桂圆干中的一种为原料，经分选、包装而成的水果干制品。

根据原料不同可分为：葡萄干、免洗红枣、桂圆干。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 葡萄干、桂圆干应符合 GB 16325 的规定。

2.1.2 免洗红枣应符合 GB/T 26150 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1袋，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	具本品应有的气味滋味，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 规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
水分, g/100g	桂圆干 $\leq$ 25.0	GB 5009.3
	葡萄干 $\leq$ 20.0	
	免洗红枣 $\leq$ 35.0	
总酸（以柠檬酸计), g/100g	桂圆干 $\leq$ 1.5	GB 12456
	葡萄干 $\leq$ 2.5	
铅*（以 Pb 计), mg/kg	$\leq$ 0.8	GB 5009.12

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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 <sup>b</sup> , CFU/g	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群 <sup>b</sup> , CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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
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。					

### 2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 2.6 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、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以葡萄干、免洗红枣、桂圆干中的一种为原料，经分选、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提供依据。

本标准中铅指标严于食品国家标准 GB 2762 的规定。

河南谷悦源食品科技有限公司

H N

Q B