



412289S-2022



河南龙湖食品科技有限公司企业标准

Q/HLS 0001S-2022

水果干制品

2022-08-17 发布

2022-08-17 实施

河南龙湖食品科技有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由河南龙湖食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：张雪燕。

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。

本标准适用于以冻干水果制品(冻干苹果、冻干芒果、冻干黄桃、冻干白桃、冻干水蜜桃、冻干菠萝、冻干树莓、冻干柠檬、冻干猕猴桃、冻干蓝莓、冻干蔓越莓、冻干草莓、冻干樱桃、冻干无花果、冻干榴莲、冻干荔枝、冻干火龙果、冻干杨桃、冻干桂圆肉、冻干桑椹、冻干枸杞、冻干红枣、冻干蜜枣、冻干香蕉、冻干菠萝蜜、冻干雪梨、冻干木瓜、冻干杨梅、冻干哈密瓜、冻干百香果)、提子干、葡萄干、黑加仑干、山楂干、柿饼、榴莲干、无花果干、荔枝干、柠檬干、苹果干、桂圆干、桂圆肉干、枸杞干、干制红枣、免洗红枣、裹奶红枣制品、香蕉干、椰脆、脱水草莓、椰子片、菠萝蜜干、火龙果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 原辅料要求

2.1.1 冻干水果制品(冻干苹果、冻干芒果、冻干黄桃、冻干白桃、冻干水蜜桃、冻干菠萝、冻干树莓、冻干柠檬、冻干猕猴桃、冻干蓝莓、冻干蔓越莓、冻干草莓、冻干樱桃、冻干无花果、冻干榴莲、冻干荔枝、冻干火龙果、冻干杨桃、冻干桂圆肉、冻干桑椹、冻干枸杞、冻干红枣、冻干蜜枣、冻干香蕉、冻干菠萝蜜、冻干雪梨、冻干木瓜、冻干杨梅、冻干哈密瓜、冻干百香果)应符合 GB 16325 的规定,并符合 GB 2762 和 GB 2763 的要求。

2.1.2 提子干、葡萄干、黑加仑干、山楂干、柿饼、榴莲干、无花果干、荔枝干、柠檬干、苹果干、桂圆干、桂圆肉干、枸杞干、干制红枣、免洗红枣、香蕉干、椰脆、脱水草莓、椰子片、菠萝蜜干、火龙果干应符合 GB 16325 的规定。

2.1.3 裹奶红枣制品应符合 Q/CHZ 0010S-2020 (附录 A)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	从样品中取出适量,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	冻干水果制品	≤	10.0	GB 5009.3
	桑椹干、桂圆干、桂圆肉干、荔枝干	≤	25.0	
	葡萄干	≤	20.0	
	无花果干	≤	27.0	
	枸杞	≤	13.0	
	干制红枣	≤	28.0	
	其他果干	≤	35.0	
	混合水果干	≤	25.0	
总酸, g/100g	桂圆干、桂圆肉干、荔枝干	≤	1.5	GB 12456
	葡萄干	≤	2.5	
	柿饼	≤	6	
总糖 ^a (以可食部分干物质计, %)		≥	70	GB/T 10782
铅* (以Pb计), mg/kg		≤	0.9	GB 5009.12
展青霉素, μg/kg	苹果干、山楂干、冻干苹果	≤	50	GB 5009.185
	添加苹果干、冻干苹果、山楂干的	≤	20	
	混合水果干			
注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。				
a仅限于免洗红枣的检测。				

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	
菌落总数 ^b , CFU/g	5	2	10 ³	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群 ^b , 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
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 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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

04.0

Q/CHZ

沧州好想你枣业有限公司企业标准

Q/CHZ 0010S-2020

裹奶红枣制品

备案号: 130006S-2021
备案日期: 2021年01月05日
有效日期: 2026年01月04日



2020-11-20 发布

2020-11-20 实施

沧州好想你枣业有限公司 发布

Q/CHZ 0010S-2020

前 言

本标准的编写格式符合GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定。
本标准贯彻了强制性国家标准GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》、GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》，参考了相应国家标准的规定。本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准由沧州好想你枣业有限公司提出。

本标准起草单位：沧州好想你枣业有限公司。

本标准主要起草人：王红霞、沈蓬勃。

本标准于2020年11月20日由沧州好想你枣业有限公司负责人**王红霞**批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2020年11月20日首次发布。

裹奶红枣制品

1 范围

本标准规定了裹奶红枣制品的产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标识、包装、贮存、运输和保质期。

本标准适用于裹奶红枣制品的生产、销售和检验。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB/T 1532 花生
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 4789.36 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌O157:H7/NM检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中百草枯氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB 5420 食品安全国家标准 干酪（奶酪）
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 5835 干制红枣
- GB 7101 食品安全国家标准 饮料
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 9678.2 食品安全国家标准 巧克力、代可可脂巧克力及其制品
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

Q/CHZ 0010S-2020

- GB/T 11761 芝麻
- GB 13102 食品安全国家标准 炼乳
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 14884 食品安全国家标准 蜜饯
- GB 16325 干果食品卫生标准
- GB 17399 食品安全国家标准 糖果
- GB/T 18672 枸杞
- GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
- GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
- GB 19646 食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油
- GB/T 20882 果葡糖浆
- GB/T 20883 麦芽糖
- GB/T 23787 非油炸水果、蔬菜脆片
- GB 25192 食品安全国家标准 再制干酪
- GB 25595 食品安全国家标准 乳糖
- GB/T 26150 免洗红枣
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- GB/T 31318 蜜饯 山楂制品
- GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
- GB/T 34778 抹茶
- LY/T 1922 核桃仁
- NY/T 605 焙炒咖啡
- NY/T 705 无核葡萄干
- NY/T 786 食用椰子
- SB/T 10104 糖果 充气糖果
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检定规则
- 国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》
- 国家质量监督检验检疫总局令第123号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 产品分类

3.1 裹奶红枣

以干制红枣或免洗红枣为主要原料，经选料、清洗或不清洗、去核或不去核、烘烤或不烘烤，裹衣（黄油、奶酪、再制干酪、奶粉、炼乳、炼乳粉、人造奶油、棉花糖、麦芽糖、乳糖、白砂糖、食用盐、复合调味料中的几种，需包括乳制品，加或不加食品用香精，经加热成稠状包裹红枣）、再滚或不滚奶粉、炼乳粉、抹茶、椰蓉、生或熟芝麻、咖啡粉、咖啡饮品、巧克力粉、代可可脂巧克力粉、果葡糖浆中的一种或几种，包装工艺制成的裹奶红枣。


3.2 裹奶夹心红枣

Q/CHZ 0010S-2020

以干制红枣或免洗红枣为主要原料,经选料、清洗或不清洗、去核、开口或不开口、烘烤或不烘烤、夹心(填充生或熟核桃仁、花生仁、杏仁、腰果仁、巴旦木仁、开心果仁、榛子仁、碧根果仁、夏威夷果仁、松籽仁、芝麻、葡萄干、枸杞、苹果干、梨干、桃干、山楂干、香蕉干、芒果干、蓝莓干(脯)、蔓越莓干(脯)、猕猴桃干(脯)、菠萝干(脯)、哈密瓜干(脯)、果丹皮、山楂条中的一种或几种),裹衣(黄油、奶酪、再制干酪、奶粉、炼乳、炼乳粉、人造奶油、棉花糖、麦芽糖、乳糖、白砂糖、食用盐中的几种,需包括乳制品,加或不加食品用香精,经加热成稠状包裹夹心红枣)、再滚或不滚奶粉、炼乳粉、抹茶、椰蓉、生或熟芝麻、上述提到的坚果碎、果干碎、蜜饯碎、咖啡粉、咖啡饮品、巧克力粉、代可可脂巧克力粉、果葡糖浆中的一种或几种,包装工艺制成的裹奶夹心红枣。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 
- 4.1.1 免洗红枣应符合 GB/T 26150 的规定。
 - 4.1.2 干制红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
 - 4.1.3 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
 - 4.1.4 水应符合 GB 5749 的规定。
 - 4.1.5 阿胶枣、蓝莓干(脯)、蔓越莓干(脯)、猕猴桃干(脯)、菠萝干(脯)、哈密瓜干(脯)应符合 GB 14884 的规定。
 - 4.1.6 苹果干、梨干、桃干、山楂干、香蕉干、芒果干、菠萝干、哈密瓜干、猕猴桃干应符合 GB/T 23787 和 GB 16325 的规定。
 - 4.1.7 果丹皮、山楂条应符合 GB/T 31318 的规定。
 - 4.1.8 葡萄干应符合 NY/T 705 的规定
 - 4.1.9 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定
 - 4.1.10 核桃仁应符合 LY/T 1922 的规定。
 - 4.1.11 花生仁应符合 GB/T 1532 的规定。
 - 4.1.12 食用盐符合 GB/T5461 的规定。
 - 4.1.13 熟核桃仁、花生仁、杏仁、腰果仁、巴达木仁、开心果仁、榛子仁、碧根果仁、夏威夷果仁、松籽仁、芝麻应符合 GB 19300 的规定。
 - 4.1.14 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
 - 4.1.15 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
 - 4.1.16 干酪(奶酪)应符合 GB 5420 的规定。
 - 4.1.17 再制干酪应符合 GB 25192 的规定。
 - 4.1.18 黄油应符合 GB 19646 的规定。

Q/CHZ 0010S-2020

- 4.1.19 巧克力粉、代可可脂巧克力粉应符合 GB 9678.2 的规定。
- 4.1.20 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 的规定。
- 4.1.21 麦芽糖应符合 GB/T 20883 的规定。
- 4.1.22 乳粉、炼乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 4.1.23 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 4.1.24 咖啡粉应符合 NY/T 605 的规定。
- 4.1.25 咖啡饮品应符合 GB 7101 的规定。
- 4.1.26 抹茶应符合 GB/T 34778 的规定。
- 4.1.27 椰蓉应符合 NY/T 786 的规定。
- 4.1.28 人造奶油应符合 LS/T 3217 的规定。
- 4.1.29 棉花糖(充气糖果)应符合 GB/T 10104 的规定。
- 4.1.30 炼乳应符合 GB13102 的规定。

4.2 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	呈本品应有的色泽	在光线充足、空气清新的实验室内,观察产品的色泽、组织状态、有无杂质现象,嗅其气味,口尝其滋味,做出评价并记录
滋味 气味	呈本品应有的滋味和气味,无异味	
组织状态	呈本品固有形态,无虫蛀,无霉变	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

4.3 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/(%)	≤ 25	GB 5009.3
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.16	GB 5009.12
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤ 0.5(限花生仁)	GB 5009.15
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤ 花生仁 20, 其他坚果仁籽仁 5.0	GB 5009.22
展青霉素/(μg/kg)	≤ 50(仅限山楂制品、苹果干)	GB 5009.185
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 坚果仁、籽仁产品 3.0	GB 5009.229
过氧化值(%) (g/100g)	≤ 生坚果仁 0.08; 生籽仁 0.4; 熟坚果仁、籽仁 0.5	GB 5009.227

注:真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定,其它污染物限量应符合 GB 2762 的规定,农药最大残留限量符合 GB 2763 及国家有关规定和公告。*可分离出夹心物的将待检样品分离出检测,不易取出的整个产品一起检测。

Q/CHZ 0010S-2020

4.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	100	GB 4789.3
霉菌/(CFU/g) ≤	150 (限裹奶夹心红枣)				GB 4798.15
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
沙门氏菌	5	0	0/25g	--	GB 4789.4
大肠埃希氏菌 0157: H7	5	0	0/25g	--	GB 4789.36

^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;

4.5 净含量

符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》要求。检验方法按JJF 1070规定的方法测定。

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量

食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

5.2 食品添加剂使用量

应符合GB 2760的规定。

6 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 检验规则

7.1 组批

由同一班次，同一生产线生产的包装完好的同一品种为一批。

7.2 抽样方法和数量

每批随机抽取10个最小独立包装，总重量不少于1000g。其中5个用作感官要求、理化指标和净含量的检验，5个留样备检。微生物指标的抽样方法和数量按照GB 4789.1的规定。

7.3 出厂检验

7.3.1 检验项目



Q/CHZ 0010S-2020

出厂检验项目：感官要求、水分、大肠菌群、净含量。

7.3.2 产品出厂前，应由生产厂的检验部门按本标准规定进行逐批检验。检验合格后，出具合格证书，方可出厂。

7.4 型式检验

6.4.1 检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

6.4.2 正常生产时，型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

- a) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
- b) 更换设备或长期停产后，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

7.5 判定规则

检验结果全部项目符合本标准规定，判该批产品为合格品。除微生物指标外，检验项目不符合本标准规定的，在原批次产品中加倍取样复检，复检结果符合本标准规定，判该批产品为合格；复检结果中仍不符合本标准规定，则判该批产品不合格。微生物指标不符合本标准规定，判该批产品不合格，不得复检。

8 标识、包装、贮存、运输、保质期

8.1 标识

8.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令第 123 号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。

8.1.2 包装贮运标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

内包装为复合膜包装袋，应符合 GB 9683 的规定。外包装材料和容器应符合相关标准和有关法律规定的规定。产品外包装应严密、无破损。

8.3 贮存

产品应远离热源常温保存，不得露天堆放。仓库应避光、通风良好、保持清洁、干燥。仓库内堆放成品应离墙离地，离地 15cm 以上，离墙 50cm 以上。产品不得与有毒化学物品和有害物质存放在一起。贮存过程中产品应保持标签完整。

8.4 运输

运输工具必须清洁、无污染、无异味，保持干燥。产品不得与有毒、有害、有异味物品混装、混运。运输产品时应防雨、防潮、防晒。搬运中必须轻拿轻放，保护包装和产品。

8.5 保质期

Q/CHZ 0010S-2020

在符合本标准规定的贮存运输条件下，保质期6个月。



H N

Q B

编制说明

本标准适用于以冻干水果制品(冻干苹果、冻干芒果、冻干黄桃、冻干白桃、冻干水蜜桃、冻干菠萝、冻干树莓、冻干柠檬、冻干猕猴桃、冻干蓝莓、冻干蔓越莓、冻干草莓、冻干樱桃、冻干无花果、冻干榴莲、冻干荔枝、冻干火龙果、冻干杨桃、冻干桂圆肉、冻干桑椹、冻干枸杞、冻干红枣、冻干蜜枣、冻干香蕉、冻干菠萝蜜、冻干雪梨、冻干木瓜、冻干杨梅、冻干哈密瓜、冻干百香果)、提子干、葡萄干、黑加仑干、山楂干、柿饼、榴莲干、无花果干、荔枝干、柠檬干、苹果干、桂圆干、桂圆肉干、枸杞干、干制红枣、免洗红枣、裹奶红枣制品、香蕉干、椰脆、脱水草莓、椰子片、菠萝蜜干、火龙果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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南龙湖食品科技有限公司

QB