



412630S-2022



长葛市经纬科技开发有限公司企业标准

Q/CJK 0003S-2022

果干

2022-09-19 发布

2022-09-19 实施

长葛市经纬科技开发有限公司 发布

前 言

本标准由长葛市经纬科技发展有限公司提出。

本标准起草单位：长葛市经纬科技发展有限公司。

本标准主要起草人：陈炎武、陈土成、陈秋珍。

H N

Q B

果干

1 范围

本标准规定了果干的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜苹果、杏、桑椹、草莓、梨中的一种或多种为原料，经挑选、清洗、分切、真空冷冻干燥、包装、检验、入库等加工工艺制成的果干。

根据原料不同分为单一型果干、混合型果干。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 苹果、杏、桑椹、草莓、梨应新鲜、无腐烂变质，并应符合 GB 2762 和 GB 2763 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	从样品中取出适量，倒入一洁净器皿中，自然光下用肉眼观察状态、色泽，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
气、滋味	具有产品应有的气味、滋味，无异味	
状态	具有产品应有的状态，无虫蛀，无霉变，无正常视力可见的外来异物。	

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	≤ 5.0	GB 5009.3
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
展青霉素, μg/kg	单一型苹果干 ≤ 50	GB 5009.185
	混合型添加苹果的产品 ≤ 20	

*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 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	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	1000	10000	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	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

注: 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 值得样品数; m 为指标可接受水平的限量值; M 为指标的最高安全限量值

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、菌落总数和大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准规定了以新鲜苹果、杏、桑椹、草莓、梨中的一种或多种为原料，经挑选、清洗、分切、真空冷冻干燥、包装、检验、入库等加工工艺制成的果干。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》的有关规定，参照相关国标、行标制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

长葛市经纬科技开发有限公司

H N

Q B