



412796S-2022



河南风香原食品有限公司企业标准

Q/HFS 0001S-2022

水果干制品

2022-09-30 发布

2022-09-30 实施

河南风香原食品有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由河南风香原食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：丁慧、郭高闯。

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、杏干、沙棘干、哈密瓜干、芒果干、椰枣干、草莓干、桑葚干、猕猴桃干、杨梅干、黄桃干、菠萝干、木瓜干、蓝莓干、柿子干、梨干、青梅干、枇杷干、甜瓜干、石榴干、柚子干、西瓜干、杨桃干、金桔干、樱桃干、李子干、芭乐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 GH/T 1326 的规定。

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、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、杏干、沙棘干、哈密瓜干、芒果干、椰枣干、草莓干、桑葚干、猕猴桃干、杨梅干、黄桃干、菠萝干、木瓜干、蓝莓干、柿子干、梨干、青梅干、枇杷干、甜瓜干、石榴干、柚子干、西瓜干、杨桃干、金桔干、樱桃干、李子干、芭乐干应符合 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	≤ 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		≤ 0.4	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、山楂干的混合水果干	≤ 20	
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	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
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

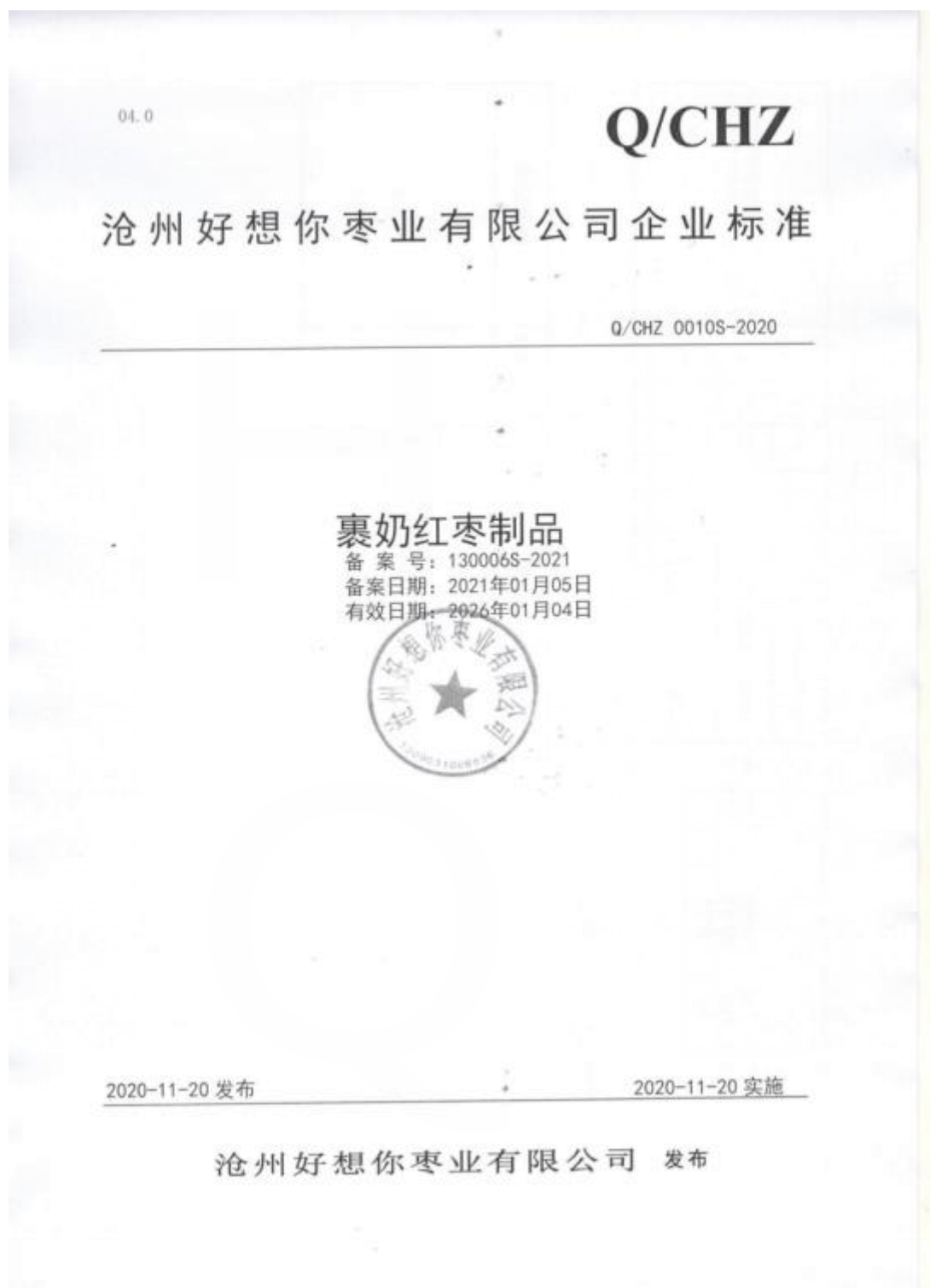
应符合 GB 14881 的规定。

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。型式检验应符合国家相关规定。



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 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、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。

Q/CHZ 0010S-2020

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 食品中过氧化值的测定
- 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、菠萝干(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,经加热成糊状包裹夹心红枣)、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,包装工艺制成的裹粉夹心红枣。

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 10104 的规定。
- 4.1.30 炼乳应符合 GB 13102 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,品尝其滋味,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。*可分离出夹心物的待检样品分离出检测,不着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)	≤5	150 (限菌的夹心红枣)			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 O157: 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 4070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 30016 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 检验批

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，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 包装储运标志应符合 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法规定的规定。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。



编制说明

本标准适用于以冻干苹果、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、杏干、沙棘干、哈密瓜干、芒果干、椰枣干、草莓干、桑葚干、猕猴桃干、杨梅干、黄桃干、菠萝干、木瓜干、蓝莓干、柿子干、梨干、青梅干、枇杷干、甜瓜干、石榴干、柚子干、西瓜干、杨桃干、金桔干、樱桃干、李子干、芭乐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。

河南风香原食品有限公司

QB