



413374S-2023



商丘市果特食品有限公司企业标准

Q/SGS 0001S-2023

混合水果脆（水果干制品）

2023-10-18 发布

2023-10-18 实施

商丘市果特食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市果特食品有限公司提出。

本标准起草单位：商丘市果特食品有限公司。

本标准主要起草人：孟燕、房国强。

H N

Q B

混合水果脆（水果干制品）

1 范围

本标准规定了混合水果脆（水果干制品）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以水果干制品【荔枝干、榴莲干、菠萝蜜干、桑葚干、无花果干、葡萄干、提子干、枸杞、杏干、黑加仑干、红枣干（圈、片）、哈密瓜干、芒果丁（片）、橙子干、椰枣干、草莓（片、丁、粒）、柠檬干、杨梅干、黄桃干、菠萝（干、丁、片）、桂圆干、椰子片（干）、木瓜干、蓝莓干、柿子干、香蕉丁（片）、黑莓干、牛油果（鳄梨）干、火龙果片（丁）、苹果丁（片）、梨干、青梅干、山楂干、枇杷干、石榴干、柚子干、西瓜干、杨桃干、金桔干、樱桃干、李子干、桃干、猕猴桃（奇异果）干、樱桃（车厘子）干、蔓越莓（树莓）干、哈密瓜干、青瓜干、百香果（西番莲）干中的一种或几种】为主要原料，辅以或不辅以蔬菜干制品【南瓜片（条）、玉米粒、山药片、豆角、紫薯片（干、条）、地瓜片（干、条）、胡萝卜片（粒、丁）、红心萝卜片（条）、青萝卜片（条）、黄秋葵脆、莲藕片、青刀豆、土豆片（条）、香菇片、香芋干（条）、黄瓜条（片）、豌豆干（条）中的一种或几种】中的一种或两种，经预处理（挑选、去杂）、调配称量、混合、包装而成的含两种或两种以上水果干制品的即食混合水果脆（水果干制品）。

根据所用辅料不同，产品分类为不同类别。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 荔枝干、榴莲干、菠萝蜜干、桑葚干、无花果干、葡萄干、提子干、杏干、黑加仑干、红枣干（圈、片）、哈密瓜干、芒果丁（片）、橙子干、椰枣干、草莓（片、丁、粒）、柠檬干、杨梅干、黄桃干、菠萝（干、丁、片）、桂圆干、椰子片（干）、木瓜干、蓝莓干、柿子干、香蕉丁（片）、黑莓干、牛油果（鳄梨）干、火龙果片（丁）、苹果丁（片）、梨干、青梅干、山楂干、枇杷干、石榴干、柚子干、西瓜干、杨桃干、金桔干、樱桃干、李子干、桃干、猕猴桃（奇异果）干、樱桃（车厘子）干、蔓越莓（树莓）干、哈密瓜干、青瓜干、百香果（西番莲）干应符合 GB 14884 或 GB 16325 或 GB/T 23787 的规定。

2.1.2 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.3 南瓜片（条）、玉米粒、山药片、豆角、紫薯片（干、条）、地瓜片（干、条）、胡萝卜片（粒、丁）、红心萝卜片（条）、青萝卜片（条）、黄秋葵脆、莲藕片、青刀豆、土豆片（条）、香菇片、香芋干（条）、黄瓜条（片）、豌豆干（条）应符合 GB/T 23787 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	具有产品应有的性状	取适量样品，倒入一洁净白瓷盘中，

色 泽	具有产品应有的色泽	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
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，口感酥脆	
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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 15	GB 5009.3
总酸, g/100g	≤ 1.5 (仅对桂圆干检验)	GB 12456
	≤ 1.5 (仅对荔枝干检验)	
	≤ 2.5 (仅对葡萄干检验)	
	≤ 6 (仅对柿子干检验)	
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
展青霉素 ^a , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 仅适用于添加苹果丁(片)、山楂干的产品。		

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, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
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: a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。					

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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

出厂检验项目为：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

编制说明

本标准适用于以水果干制品【荔枝干、榴莲干、菠萝蜜干、桑葚干、无花果干、葡萄干、提子干、枸杞、杏干、黑加仑干、红枣干（圈、片）、哈密瓜干、芒果丁（片）、橙子干、椰枣干、草莓（片、丁、粒）、柠檬干、杨梅干、黄桃干、菠萝（干、丁、片）、桂圆干、椰子片（干）、木瓜干、蓝莓干、柿子干、香蕉丁（片）、黑莓干、牛油果（鳄梨）干、火龙果片（丁）、苹果丁（片）、梨干、青梅干、山楂干、枇杷干、石榴干、柚子干、西瓜干、杨桃干、金桔干、樱桃干、李子干、桃干、猕猴桃（奇异果）干、樱桃（车厘子）干、蔓越莓（树莓）干、哈密瓜干、青瓜干、百香果（西番莲）干中的一种或几种】为主要原料，辅以或不辅以蔬菜干制品【南瓜片（条）、玉米粒、山药片、豆角、紫薯片（干、条）、地瓜片（干、条）、胡萝卜片（粒、丁）、红心萝卜片（条）、青萝卜片（条）、黄秋葵脆、莲藕片、青刀豆、土豆片（条）、香菇片、香芋干（条）、黄瓜条（片）、豌豆干（条）中的一种或几种】中的一种或两种，经预处理（挑选、去杂）、调配称量、混合、包装而成的含两种或两种以上水果干制品的即食混合水果脆（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，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。

商丘市果特食品有限公司

QB