



413108S-2023



安阳市五军食品有限公司企业标准

Q/AWS 0004S-2023

水果干制品

2023-10-04 发布

2023-10-04 实施

安阳市五军食品有限公司 发布

前 言

本标准由安阳市五军食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王青丽、刘会霞。

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【草莓、脆枣、榴莲、无花果干、猕猴桃干、杨梅、桃干、火龙果干、苹果脆、山竹、芒果干、金桔干、柠檬片、红柚片、雪梨片、哈密瓜干、橙子片、桑椹干、木瓜干、蓝莓干、菠萝干、树莓、蔓越莓、荔枝干、樱桃、枸杞、红枣、香蕉干、菠萝蜜、百香果、芭乐干中的一种或几种】、水果干【香蕉干、椰枣、杏干、无核红枣、椰蓉块、椰蓉片、红枣干、桂圆干、桂圆肉干、枸杞、提子干、葡萄干、黑加仑干、柿饼、榴莲干、枇杷干、李子干、车厘子干、乌梅干、柚子干、甜瓜干、石榴干、圣女果干、海棠果干、番石榴干、荔枝干、干制红枣、菠萝蜜干、山楂干、苹果干、猕猴桃干、柠檬干、橙子片、无花果干、香蕉片、桃干中的一种或几种】中的一种或几种为原料，经挑选（或不挑选）、干燥或不干燥、拼配（或不拼配）、包装而成的水果干制品。

根据原料不同可分为单一型水果干制品、混合型水果干制品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 冻干水果应符合 GH/T 1326 的规定。

2.1.2 水果干应符合 GB 16325 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	具有原料固有的性状	取适量样品，将本品倒入白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，应符合表1规定
色泽	具有相应品种应有的色泽	
气味	具有相应品种固有的气味，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的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分，g/100g	10.0（冻干水果） 25（桂圆干、桂圆肉干、荔枝干） 20（葡萄干） 28（红枣干） 13（枸杞） 35（其他产品）	GB 5009.3
总酸，g/100g	1.5（桂圆干、桂圆肉干、荔枝干） 2.5（葡萄干） 6.0（柿饼）	GB 12456
铅*（以Pb计），mg/kg	0.45	GB 5009.12
展青霉素，μg/kg	50（苹果、山楂制品的单一型产品） 20（添加苹果、山楂制品的混合型产品）	GB 5009.185
*铅的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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
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。					

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：感官要求、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以冻干水果【草莓、脆枣、榴莲、无花果干、猕猴桃干、杨梅、桃干、火龙果干、苹果脆、山竹、芒果干、金桔干、柠檬片、红柚片、雪梨片、哈密瓜干、橙子片、桑椹干、木瓜干、蓝莓干、菠萝干、树莓、蔓越莓、荔枝干、樱桃、枸杞、红枣、香蕉干、菠萝蜜、百香果、芭乐干中的一种或几种】、水果干【香蕉干、椰枣、杏干、无核红枣、椰蓉块、椰蓉片、红枣干、桂圆干、桂圆肉干、枸杞、提子干、葡萄干、黑加仑干、柿饼、榴莲干、枇杷干、李子干、车厘子干、乌梅干、柚子干、甜瓜干、石榴干、圣女果干、海棠果干、番石榴干、荔枝干、干制红枣、菠萝蜜干、山楂干、苹果干、猕猴桃干、柠檬干、橙子片、无花果干、香蕉片、桃干中的一种或几种】中的一种或几种为原料，经挑拣（或不挑拣）、干燥或不干燥、拼配（或不拼配）、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，参照相关标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

安阳市五军食品有限公司

QB