



413664 S-2023



商丘市悦和食品有限公司企业标准

Q/SYS 0002S-2023

水果脆（水果干制品）

2023-11-14 发布

2023-11-14 实施

商丘市悦和食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市悦和食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李显。

H N
Q B

水果脆（水果干制品）

1 范围

本标准规定了水果脆（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【葡萄干、提子干、荔枝干、榴莲干、菠萝蜜干、桑葚干、无花果干、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、话梅干、乌梅干、山楂干、枇杷干、石榴干、柚子干、西瓜干、甜瓜干、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、青瓜干、百香果干、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】，经预处理（挑选、去杂）、调配称量、混合或不混合、包装而成的即食水果脆（水果干制品）。

根据使用的原料不同，将产品分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 水果干制品【葡萄干、提子干、荔枝干、榴莲干、菠萝蜜干、桑葚干、无花果干、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、话梅干、乌梅干、山楂干、枇杷干、石榴干、柚子干、西瓜干、甜瓜干、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、百香果干、西番莲干】应符合 GB/T 23787 或 GB 16325 的规定。

2.1.3 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）】应符合 GB/T 23787 的规定。

2.1.4 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.5 红枣干（圈、片）应符合 GB/T 5835 和 GH/T 1400 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	具有原料物质特有的性状	从样品中取出1袋，置一白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽 及性状，并检查有无外来杂质物。嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有原料物质应有的色泽	
气、滋味	具有原料物质应有的气滋味, 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）	≤	桂圆干、荔枝干	25.0	GB 5009.3
		葡萄干	20.0	
		枸杞	13.0	
		其他	30.0	
总酸/（g/100g）	≤	桂圆干、荔枝干	1.5	GB 12456
		葡萄干	2.5	
*铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤	0.45		GB 5009.12
展青霉素/（μg/kg）	≤	苹果干、山楂干	50.0	GB 5009.185
		含有苹果干、山楂干的水果脆产品	20.0	
注：*铅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
注： ^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
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 值的样品数；m 为微生物限量可接受水平的限量值；M 为微生物限量的最高安全限量值。					

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 生产过程中的卫生要求

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 GB2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行

编制说明

本标准适用于以水果干制品【葡萄干、提子干、荔枝干、榴莲干、菠萝蜜干、桑葚干、无花果干、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、话梅干、乌梅干、山楂干、枇杷干、石榴干、柚子干、西瓜干、甜瓜干、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、青瓜干、百香果干、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】，经预处理（挑选、去杂）、调配称量、混合或不混合、包装而成的即食水果脆（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，参照 GB 16325《干果食品卫生标准》特制定本企业标准，作为组织生产、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。

商丘市悦和食品有限公司

QB