



413471S-2023

郑州辰丰食品有限公司企业标准

Q/ZCF 0002S-2023

水果干制品

2023-11-06 发布

2023-11-06 实施

郑州辰丰食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州辰丰食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：宋已清。

本标准自实施之日起代替Q/ZCF 0002S-2022（备案号：411852S-2022）

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、检验规则等要求。

本标准适用于以水果干【葡萄干、苹果干、桃干、杏干、红枣干、柿饼、桂圆干、菠萝干、猕猴桃干、龙眼干、芒果干、草莓干、榴莲干、荔枝干、椰干、桑椹干、无花果干、西梅干、蔓越莓干、提子干、圣女果干、猕猴桃干、香蕉干、黑梅干、哈蜜瓜干、木瓜干、番石榴干、火龙果干、山楂干、杨梅干、柠檬干、牛油果干、柚子干、金桔干、橙子干、沃柑干、蓝莓干、菠萝蜜干、山竹干、枇杷干、莲雾干、李子干、橘子干、橄榄干、樱桃干、乌梅干、黑莓干、奇异果干、海棠果干、芦柑干、百香果干、树莓干、西瓜干、红毛丹干、梨干、石榴干、甜瓜干、人参果干、椰枣干、青梅干】、免洗红枣、干制红枣中的一种（免洗红枣除外）或几种为主要原料，添加或不添加枸杞、萝卜干、胡萝卜干、百合、紫薯地瓜干、水晶地瓜、木瓜干、番茄干、魔芋干、干姜片、马铃薯干、红薯干、黄秋葵干、香芋干中的一种或几种，经挑选或不挑选、混合或不混合、定量包装而成的可直接食用的水果干制品。

产品根据配料不同，可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 葡萄干、苹果干、桃干、杏干、红枣干、柿饼、桂圆干、菠萝干、猕猴桃干、龙眼干、芒果干、草莓干、榴莲干、荔枝干、椰干、桑椹干、无花果干、西梅干、蔓越莓干、提子干、圣女果干、猕猴桃干、香蕉干、黑梅干、哈蜜瓜干、木瓜干、番石榴干、火龙果干、山楂干、杨梅干、柠檬干、牛油果干、柚子干、金桔干、橙子干、沃柑干、蓝莓干、菠萝蜜干、山竹干、枇杷干、莲雾干、李子干、橘子干、橄榄干、樱桃干、乌梅干、黑莓干、奇异果干、海棠果干、芦柑干、百香果干、树莓干、西瓜干、红毛丹干、梨干、石榴干、甜瓜干、人参果干、椰枣干、青梅干、萝卜干、胡萝卜干、紫薯地瓜干、水晶地瓜、木瓜干、番茄干、魔芋干、干姜片、马铃薯干、红薯干、黄秋葵干、香芋干应符合 GB/T 23787 或 GB 16325 的规定。

2.1.2 免洗红枣应符合 GB/T 26150 的规定。

2.1.3 干制红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.4 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.5 百合应符合 《中华人民共和国药典》（2020 年版 一部）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	固体，符合产品特有的形态	从样品中取出 1 袋，倒入一洁净白瓷盘中，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
色 泽	具有各品种应有的色泽	
气、滋味	具有各品种特有的气味和滋味，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	
		柿饼	35.0	
		干制大红枣	28.0	
		干制小红枣	25.0	
		其他水果干制品	30.0	
总酸/（g/100g）	≤	桂圆干、荔枝干	1.5	GB 12456
		葡萄干	2.5	
		柿饼	6.0	
*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、山楂干的水果干制品	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	
^b 菌落总数/（CFU/g）	5	2	10 ³	10 ⁴	GB 4789.2
^b 大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10 ²	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
注：^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。 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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数（仅限于免洗红枣）、大肠菌群（仅限于免洗红枣）。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【葡萄干、苹果干、桃干、杏干、红枣干、柿饼、桂圆干、菠萝干、猕猴桃干、龙眼干、芒果干、草莓干、榴莲干、荔枝干、椰干、桑椹干、无花果干、西梅干、蔓越莓干、提子干、圣女果干、猕猴桃干、香蕉干、黑梅干、哈密瓜干、木瓜干、番石榴干、火龙果干、山楂干、杨梅干、柠檬干、牛油果干、柚子干、金桔干、橙子干、沃柑干、蓝莓干、菠萝蜜干、山竹干、枇杷干、莲雾干、李子干、橘子干、橄榄干、樱桃干、乌梅干、黑莓干、奇异果干、海棠果干、芦柑干、百香果干、树莓干、西瓜干、红毛丹干、梨干、石榴干、甜瓜干、人参果干、椰枣干、青梅干】、免洗红枣、干制红枣中的一种（免洗红枣除外）或几种为主要原料，添加或不添加枸杞、萝卜干、胡萝卜干、百合、紫薯地瓜干、水晶地瓜、木瓜干、番茄干、魔芋干、干姜片、马铃薯干、红薯干、黄秋葵干、香芋干中的一种或几种，经挑选或不挑选、混合或不混合、定量包装而成的可直接食用的水果干制品。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，参照相关国家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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州辰丰食品有限公司

QB