



413801S-2023



郑州市真真食品有限公司企业标准

Q/ZZS 0005S-2023

干制水果

2023-12-05 发布

2023-12-05 实施

郑州市真真食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州市真真食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：付艺捷、王川、徐文娟、任勇、戴瑞进、白英娜。

本标准替代Q/ZZS 0005S-2020。

H N

Q B

干制水果

1 范围

本标准规定了干制水果的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以桂圆干或桂圆肉、荔枝干、葡萄干、柿饼、无花果干、枸杞、菠萝干、百香果干、芒果干、猕猴桃干、杏干、梨干、苹果干、山楂干、樱桃干、圣女果干、哈密瓜干、红提干、红枣片（干）、香蕉片、蔓越莓干、黑加仑干、桃干、木瓜干、桑葚干、菠萝蜜干、草莓干中的一种或几种为原料，经分选、包装而成的干制水果。

根据产品原料不同可分为单一型产品和混合型产品。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 桂圆干、桂圆肉、荔枝干、葡萄干、柿饼、无花果干、枸杞、菠萝干、百香果干、芒果干、猕猴桃干、杏干、梨干、苹果干、山楂干、樱桃干、圣女果干、哈密瓜干、红提干、红枣片（干）、香蕉片、蔓越莓干、黑加仑干、桃干、木瓜干、桑葚干、菠萝蜜干、草莓干应符合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	具有各产品应有的性状	从样品中取出 1 份，将本品置入白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有各产品应有的色泽	
气、滋味	具有各产品应有的气、滋味、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，%	桂圆干、桂圆肉、荔枝干 ≤	GB 5009.3
	葡萄干 ≤	
	柿饼 ≤	
	枸杞干 ≤	
	其他 ≤	

总酸, %	桂圆干、桂圆肉、荔枝干	≤	1.5	GB 12456
	葡萄干	≤	2.5	
	柿饼	≤	6.0	
展青霉素, μg/kg	苹果干、山楂干	≤	50	GB 5009.185
铅* (以Pb计), mg/kg		≤	0.45	GB 5009.12
*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

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 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目: 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

本标准适用于以桂圆干或桂圆肉、荔枝干、葡萄干、柿饼、无花果干、枸杞、菠萝干、百香果干、芒果干、猕猴桃干、杏干、梨干、苹果干、山楂干、樱桃干、圣女果干、哈密瓜干、红提干、红枣片（干）、香蕉片、蔓越莓干、黑加仑干、桃干、木瓜干、桑葚干、菠萝蜜干、草莓干中的一种或几种为原料，经分选、包装而成的干制水果。

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》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

郑州市真真食品有限公司