



412176S-2023



河南风香原食品有限公司企业标准

Q/HFS 0001S-2023

水果干制品

2023-07-17 发布

2023-07-17 实施

河南风香原食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南风香原食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：丁慧、郭高闯。

本标准自发布实施日起替代Q/HFS 0001S-2022(备案号：412795S-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。

本标准适用于以冻干苹果、冻干芒果、冻干黄桃、冻干白桃、冻干水蜜桃、冻干菠萝、冻干树莓、冻干柠檬、冻干猕猴桃、冻干蓝莓、冻干蔓越莓、冻干草莓、冻干樱桃、冻干无花果、冻干榴莲、冻干荔枝、冻干火龙果、冻干杨桃、冻干桂圆肉、冻干桑椹、冻干枸杞、冻干红枣、冻干蜜枣、冻干香蕉、冻干菠萝蜜、冻干雪梨、冻干木瓜、冻干杨梅、冻干哈密瓜、冻干百香果、提子干、葡萄干、黑加仑干、山楂干、柿饼、榴莲干、无花果干、荔枝干、柠檬干、苹果干、桂圆干、桂圆肉干、枸杞干、干制红枣、免洗红枣、香蕉干、椰脆、脱水草莓、椰子片、菠萝蜜干、火龙果、杏干、沙棘干、哈密瓜干、芒果干、椰枣干、草莓干、桑葚干、猕猴桃干、杨梅干、黄桃干、菠萝干、木瓜干、蓝莓干、柿子干、梨干、青梅干、枇杷干、甜瓜干、石榴干、柚子干、西瓜干、杨桃干、金桔干、樱桃干、李子干、芭乐干、西梅干中的一种或几种为原料，添加或不添加香薯干，经挑拣、拼配（或不拼配）、定量包装而成的水果干制品。

根据所用原料不同分为：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 冻干苹果、冻干芒果、冻干黄桃、冻干白桃、冻干水蜜桃、冻干菠萝、冻干树莓、冻干柠檬、冻干猕猴桃、冻干蓝莓、冻干蔓越莓、冻干草莓、冻干樱桃、冻干无花果、冻干榴莲、冻干荔枝、冻干火龙果、冻干杨桃、冻干桂圆肉、冻干桑椹、冻干枸杞、冻干红枣、冻干蜜枣、冻干香蕉、冻干菠萝蜜、冻干雪梨、冻干木瓜、冻干杨梅、冻干哈密瓜、冻干百香果、西梅干应符合 GH/T 1326 的规定。

2.1.2 提子干、葡萄干、黑加仑干、山楂干、柿饼、榴莲干、无花果干、荔枝干、柠檬干、苹果干、桂圆干、桂圆肉干、枸杞干、干制红枣、免洗红枣、裹奶红枣制品、香蕉干、椰脆、脱水草莓、椰子片、菠萝蜜干、火龙果、杏干、沙棘干、哈密瓜干、芒果干、椰枣干、草莓干、桑葚干、猕猴桃干、杨梅干、黄桃干、菠萝干、木瓜干、蓝莓干、柿子干、梨干、青梅干、枇杷干、甜瓜干、石榴干、柚子干、西瓜干、杨桃干、金桔干、樱桃干、李子干、芭乐干应符合 GB 16325 的规定。

2.1.3 香薯干应符合 NY/T 708 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	具有该产品应有的性状	从样品中取出适量，倒入白色瓷盘中，自然光线下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有相应产品应有的色泽	
气、滋味	具有相应产品应有的滋味、气味，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	冻干水果制品	≤ 10.0	GB 5009.3
	桑椹干、桂圆干、桂圆肉干、荔枝干	≤ 25.0	
	葡萄干	≤ 20.0	
	无花果干	≤ 27.0	
	枸杞	≤ 13.0	
	干制红枣	≤ 28.0	
	其他	≤ 35.0	
	混合水果干	≤ 25.0	
总酸, g/100g	桂圆干、桂圆肉干、荔枝干	≤ 1.5	GB 12456
	葡萄干	≤ 2.5	
	柿饼	≤ 6	
总糖 ^a (以可食部分干物质计), %		≥ 70	GB/T 10782
铅* (以Pb计), mg/kg		≤ 0.4	GB 5009.12
展青霉素, μg/kg	苹果干、山楂干、冻干苹果	≤ 50	GB 5009.185
	添加苹果干、冻干苹果、山楂干的混合水果干	≤ 20	
注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定; a仅限于免洗红枣的检测。			

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 ^b , CFU/g	5	2	10 ³	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群 ^b , CFU/g	5	2	10	100	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
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。			

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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定; 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

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数(仅限于免洗红枣的检测)、大肠菌群(仅限于免洗红枣的检测)。型式检验应符合国家相关规定。

编制说明

本标准适用于以冻干苹果、冻干芒果、冻干黄桃、冻干白桃、冻干水蜜桃、冻干菠萝、冻干树莓、冻干柠檬、冻干猕猴桃、冻干蓝莓、冻干蔓越莓、冻干草莓、冻干樱桃、冻干无花果、冻干榴莲、冻干荔枝、冻干火龙果、冻干杨桃、冻干桂圆肉、冻干桑椹、冻干枸杞、冻干红枣、冻干蜜枣、冻干香蕉、冻干菠萝蜜、冻干雪梨、冻干木瓜、冻干杨梅、冻干哈密瓜、冻干百香果、提子干、葡萄干、黑加仑干、山楂干、柿饼、榴莲干、无花果干、荔枝干、柠檬干、苹果干、桂圆干、桂圆肉干、枸杞干、干制红枣、免洗红枣、香蕉干、椰脆、脱水草莓、椰子片、菠萝蜜干、火龙果、杏干、沙棘干、哈密瓜干、芒果干、椰枣干、草莓干、桑葚干、猕猴桃干、杨梅干、黄桃干、菠萝干、木瓜干、蓝莓干、柿子干、梨干、青梅干、枇杷干、甜瓜干、石榴干、柚子干、西瓜干、杨桃干、金桔干、樱桃干、李子干、芭乐干、西梅干中的一种或几种为原料，添加或不添加香薯干，经挑拣、拼配（或不拼配）、定量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》的有关规定制定本企业标准，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。

河南风香原食品有限公司

QB