



412644S-2023

新郑市宏大大枣业有限公司企业标准

Q/XHD 0006S-2023

水果干制品

2023-08-21 发布

2023-08-21 实施

新郑市宏大大枣业有限公司 发布

前 言

本标准由新郑市宏大枣业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵赢浦。

H N
Q B

水果干制品

1 范围

本标准规定了水果干制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以水果干制品（蔓越莓干、红枣干、椰枣干、西梅干、草莓干、无花果干、芒果干、桑葚干、葡萄干、桂圆干、杏干、菠萝干、猕猴桃干、香蕉干、苹果干、椰子干、哈密瓜干、木瓜干、番石榴干、火龙果干、荔枝干、山楂干、桃干、杨梅干、柠檬干、榴莲干、牛油果干、柚子干、金桔干、橙子干、沃柑干、蓝莓干、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、芦柑干、百香果干、梨干、石榴干、甜瓜干、人参果干、青梅干、柿饼中的一种或几种）为主要原料，经混合或不混合、分装、计量称重、包装加工而成的水果干制品。

按照原料配方不同分为：果干单一型、混合果干制品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 水果干制品应符合 GB 16325 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 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	具有本品应有的性状	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。嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具本品应有的气味滋味，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，g/100g	香蕉干 ≤ 15.0	GB 5009.3
	葡萄干、菠萝干、猕猴桃干、苹果干、无花果干、	
	芒果干、山楂干 ≤ 20.0	
	荔枝干、桂圆干、草莓干、乌梅干 ≤ 25.0	

	红枣干	≤	28.0	
	杏 干	≤	30.0	
	水果干混合制品	≤	25.0	
	其他产品	≤	25.0	
总酸(以柠檬酸计)，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		≤	0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg		≤	5.0	GB 5009.22
展青霉素 ^a ，μg/kg		≤	20	GB 5009.185
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 适用于含苹果干、山楂干的产品。				

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，CFU/g	5	2	10 ³	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
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 食品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

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以水果干制品（蔓越莓干、红枣干、椰枣干、西梅干、草莓干、无花果干、芒果干、桑葚干、葡萄干、桂圆干、杏干、菠萝干、猕猴桃干、香蕉干、苹果干、椰子干、哈密瓜干、木瓜干、番石榴干、火龙果干、荔枝干、山楂干、桃干、杨梅干、柠檬干、榴莲干、牛油果干、柚子干、金桔干、橙子干、沃柑干、蓝莓干、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、芦柑干、百香果干、梨干、石榴干、甜瓜干、人参果干、青梅干、柿饼中的一种或几种）为主要原料，经混合或不混合、分装、计量称重、包装加工而成的水果干制品。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GB 16325《干果食品卫生标准》制订本企业标准，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。

新郑市宏大枣业有限公司