



410196S-2024



安阳市开天调味品有限公司企业标准

Q/AKT 0017S-2024

水果干制品

2024-01-15 发布

2024-01-15 实施

安阳市开天调味品有限公司 发布

前 言

本标准由安阳市开天调味品有限公司提出。

本标准起草单位：安阳市开天调味品有限公司。

本标准主要起草人：王瑞华。

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。

本标准适用于以大包装的猕猴桃干、芒果干、菠萝干、桃干、杏干、梨干、蓝莓干、蔓越莓干、樱桃干、草莓干、西梅干、青梅干、圣女果干、木瓜干、杨桃干、无花果干、干山楂片、提子干、葡萄干、黑加仑干、榴莲干、荔枝干、柠檬干、苹果干、干桂圆、干桂圆肉、干枸杞、干红枣、干香蕉片、桑葚干、柿饼、椰干、菠萝蜜干、火龙果干中的一种或几种为原料，经原料验收、混合或不混合、定量包装而成的水果干制品。

按照原料不同可分为：单一型产品、混合型产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 猕猴桃干、芒果干、菠萝干、桃干、杏干、梨干、蓝莓干、蔓越莓干、樱桃干、草莓干、西梅干、青梅干、圣女果干、木瓜干、杨桃干、无花果干、干山楂片、提子干、葡萄干、黑加仑干、榴莲干、荔枝干、柠檬干、苹果干、干桂圆、干桂圆肉、干枸杞、干红枣、干香蕉片、桑葚干、柿饼、椰干、菠萝蜜干、火龙果干应符合 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	具有产品应有的性状	从样品中取出 100g，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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	25 (干桂圆、干桂圆肉、荔枝干)	GB 5009.3
	20 (葡萄干)	
	13 (干枸杞)	
	35 (其它)	

展青毒素, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	20.0 (仅适用于干山楂片、苹果干)	GB 5009.185
总酸, $\text{g}/100\text{g}$	\leq	1.5 (干桂圆、干桂圆肉、荔枝干)	GB 12456
		2.5 (葡萄干)	
		6.0 (柿饼)	
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	\leq	0.45	GB 5009.12
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 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。					

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、水分的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以大包装的猕猴桃干、芒果干、菠萝干、桃干、杏干、梨干、蓝莓干、蔓越莓干、樱桃干、草莓干、西梅干、青梅干、圣女果干、木瓜干、杨桃干、无花果干、干山楂片、提子干、葡萄干、黑加仑干、榴莲干、荔枝干、柠檬干、苹果干、干桂圆、干桂圆肉、干枸杞、干红枣、干香蕉片、桑葚干、柿饼、椰干、菠萝蜜干、火龙果干中的一种或几种为原料，经原料验收、混合或不混合、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。

H N

安阳市开天调味品有限公司

Q B