



410026S-2024



河南楚天食品有限公司企业标准

Q/HCS 0001S-2024

# 水果干制品（分装）

2024-01-02 发布

2024-01-02 实施

河南楚天食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南楚天食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：袁义兵。

H N

Q B

## 水果干制品（分装）

### 1 范围

本标准规定了水果干制品（分装）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以水果干制品（枸杞、红枣干、免洗红枣、酸枣干、椰枣干、葡萄干、提子干、蔓越莓干、树莓干、黑莓干、樱桃干、乌梅干、椰枣干、西梅干、草莓干、无花果干、芒果干、杨梅干、桑葚干、桂圆干、桃干、杏干、菠萝干、猕猴桃干、香蕉片干、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、橄榄干、樱桃干、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、菠萝蜜干、柿饼中的一种），经挑选、分装而成的水果干制品。

根据原料不同可分为不同产品。

### 2 要求

#### 2.1 原辅料

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

性状	要求	检验方法
性状	固体，符合各产品特有的形态	从样品中取出适量，置于一洁净白瓷盘中，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	
气味、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/ (%)	25.0 桂圆干、荔枝干	GB 5009.3
	20.0 葡萄干	
	13.0 枸杞	
	35.0 柿饼	

		30.0 其他水果干制品	
总酸/(g/100g)	≤	1.5 桂圆干、荔枝干	GB 12456
		2.5 葡萄干	
		6.0 柿饼	
总糖(以可食部分干物质计)/ (%)	≥	70(仅限免洗红枣)	GB/T 10782
*铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤	0.4	GB 5009.12
展青霉素/(μg/kg)	≤	50.0(仅限苹果干、山楂干)	GB 5009.185
六六六/(mg/kg)	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕/(mg/kg)	≤	0.05	GB/T 5009.19
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 <sup>a</sup> 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	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	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 生产过程中的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其他要求

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。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制品（枸杞、红枣干、免洗红枣、酸枣干、椰枣干、葡萄干、提子干、蔓越莓干、树莓干、黑莓干、樱桃干、乌梅干、椰枣干、西梅干、草莓干、无花果干、芒果干、杨梅干、桑葚干、桂圆干、桃干、杏干、菠萝干、猕猴桃干、香蕉片干、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、橄榄干、樱桃干、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、菠萝蜜干、柿饼中的一种），经挑拣、分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，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。

河南楚天食品有限公司