



410633S-2024



焦作市恒轩食品科技有限公司企业标准

Q/JHXS 0005S-2024

果干及其制品

2024-02-29 发布

2024-02-29 实施

焦作市恒轩食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由焦作市恒轩食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘硕、任红敏、曹静、高雷、李闪。

H N
Q B

果干及其制品

1 范围

本标准规定了果干及其制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以水果干制品【蔓越莓干、提子干、菠萝干、红枣干、圣女果干、猕猴桃干、香蕉干、黑加仑干、苹果干、椰子干、黑梅干、草莓干、哈密瓜干、木瓜干、番石榴干、无花果干、芒果干、火龙果干、桑葚干、葡萄干、桂圆干、荔枝干、山楂干、柿饼、桃干、杏干、枸杞、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、菠萝蜜干、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、海棠果干、芦柑干、百香果干、树莓干、西瓜干、红毛丹干、梨干、石榴干、甜瓜干、人参果干、青梅干、黑枸杞、青果、话梅干、青桔干、西梅干、西柚干、雪梨干、杨桃干、桔子干、蜜桃干、刺梨干、金橄榄干、椰色果干、山竹果干、葡萄柚干、番荔枝干、柿子干、青梅干、柑橘干、桔橙干、凤梨干、枇杷果干中的一种或几种】为主要原料，添加或不添加熟制坚果籽类（巴旦木、腰果、榛子、南瓜籽、葵花籽仁、芝麻、开心果、碧根果、夏威夷果、核桃、山核桃、杏仁、松籽、板栗、白果、花生、西瓜籽、莲子、榧子、鲍鱼果、橡子、黄豆、红豆、黑豆、芸豆、薏仁米、绿豆、青豆、花豆、桃仁、霹雳果、蚕豆、豌豆中的一种或多种）、蔬菜干制品（熟）（冬瓜干、黄秋葵干、青豆角条、西兰花干、南瓜干、萝卜干、绿豆角条、土豆干、苦瓜干、丝瓜干、黄瓜干、辣椒干、西红柿干、毛豆条、青刀豆条、蚕豆条、芸豆条、扁豆条、荷兰豆条、豌豆条、茼蒿干、茄子干、蒜薹条、甜菜根干、西葫芦干、花菜干、空心菜干、白菜干、生菜干、韭菜干、油麦菜干、洋葱干、甘蓝干、大蒜干、葱干、油豆角条、苦菊干、芹菜干、菠菜干、笋瓜干、佛手瓜干、豇豆条、芥菜叶干、芥兰干、苋菜干、叶用甜菜干、茼蒿干、茺荽干、上海青干、蒜苗干、萝卜缨干、韭黄干、莲藕干、笋干、青花菜干、蕨菜干、芥菜干、马齿菜干、香椿干、荆芥干、菜心干中的一种或几种）、食用菌制品（熟）（香菇干、杏鲍菇干、草菇干、白灵菇干、鸡腿菇干、金针菇干、木耳干、银耳干、平菇干中的一种或几种）、藻类制品（熟）（龙须菜干、裙带菜干、紫菜干、海带干、海苔干中的一种或几种）、膨化食品【玉米脆片（粒）、燕麦脆片（粒）、大米脆片（粒）、红豆片（粒）、荞麦脆片（粒）、小米脆片（粒）、小麦脆片（粒）、黑麦脆片（粒）、麦胚片、复合麦片【大麦粉、燕麦粉、小麦粉、大米、玉米粉、大豆粉、玉米淀粉、小麦淀粉、麦芽水提取物、聚葡萄糖、紫薯粉、山药粉、白砂糖、食用盐、奶粉】、谷物燕麦脆【燕麦片、谷物片（粳米、全麦粉、玉米、玉米淀粉、脱脂奶粉）、谷物球（粳米、黑麦粉、玉米、食用大豆粕、全麦粉、玉米淀粉）、白砂糖、椰蓉、麦芽糖浆、椰子粉、棕榈油、蜂蜜、食用盐、茶多酚】、谷物燕麦片【燕麦片、谷物片（粳米、全麦粉、玉米、玉米淀粉、脱脂奶粉、碳酸钙）、谷物圆球（粳米、黑麦粉、玉米、食用大豆粕、全麦粉、玉米淀粉、碳酸钙）、白砂糖、椰蓉、麦芽糖浆、棕榈油、椰子粉、奇亚籽、蜂蜜、食用盐、茶多酚】、蛋奶圈（小麦粉、大米、玉米、脱脂奶粉、白砂糖、碳酸钙、鸡蛋、食用盐）、玉米星星（玉米粉、大米、白砂糖、食用盐、碳酸钙、混合生育酚、食用香精）、营养麦圈

【大米粉、玉米粉、小麦粉、马铃薯淀粉、黑麦粉、食品添加剂（碳酸钙、单，双甘油脂肪酸酯）】、谷物燕麦脆【燕麦片、谷物片（大米、小麦粉、玉米、玉米淀粉、碳酸钙）、谷物圆球（大米、黑麦粉、小麦粉、玉米、食用大豆粕、玉米淀粉、碳酸钙）、小麦粉、燕麦粉、大米、白砂糖、麦芽糖浆、精炼植物油、炼乳粉、巧克力粉、可可粉、果蔬粉、奇亚籽、椰蓉、蜂蜜、果葡糖浆、麦芽糊精、食用盐、食用香精、磷脂、茶多酚】、蜂蜜脆谷乐【谷物（全小麦粉、大米粉、全大麦粉、全燕麦粉、荞麦粉）、白砂糖、蜂蜜、淀粉、棕榈油、小麦胚芽、食用盐、食品添加剂（磷酸三钠、胭脂树橙、焦糖色）、食用香精】、脆谷乐【谷物（全小麦粉、大米粉、全大麦粉、全燕麦粉、荞麦粉）、白砂糖、淀粉、葡萄糖浆、棕榈油、小麦胚芽、食用盐、食品添加剂（焦糖色、磷酸三钠、胭脂树橙、维生素 E）】、可可味滋滋【谷物（全小麦粉、小麦粉、大米粉）、白砂糖、可可粉、大麦麦芽糖浆、棕榈油、食用盐、食品添加剂（磷脂）、食用香精】、蛋奶星星【谷物（全小麦粉、小麦粉、大米粉）、白砂糖、葡萄糖浆、棕榈油、脱脂乳粉、蛋黄粉、食用盐、食用香精、食品添加剂（β-胡萝卜素）】中的一种或几种）、酸奶块（粒）中的一种或几种，经混合或不混合、计量称重、包装加工而成的果干及其制品。

按照原料配方不同分为：果干单一型、混合果干制品、酸奶燕麦果粒片、酸奶谷物果粒片。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 水果干应符合 GB/T 23787 和 GB 16325 的规定。
- 2.1.2 熟制坚果籽类应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 蔬菜干制品应符合 GB/T 23787 的规定。
- 2.1.4 食用菌制品应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.5 薯类制品应符合 GB/T 22699 和 GB 17401 的规定。
- 2.1.6 藻类制品应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.7 膨化食品应符合 GB/T 22699 和 GB 17401 的规定。
- 2.1.8 酸奶块（粒）应符合 DBS15/ 006 的规定。
- 2.1.9 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	桂圆干、荔枝干	≤ 25.0	GB 5009.3
	葡萄干	≤ 20.0	
	枸杞	≤ 13.0	
	其他产品	≤ 35.0	
总酸（以柠檬酸计）， g/100g	桂圆干、荔枝干	≤ 1.5	GB 12456
	葡萄干	≤ 2.5	
	柿饼干	≤ 6.0	
铅*（以 Pb 计）， mg/kg		≤ 0.18	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
酸价 ^b （以脂肪计）（KOH）， mg/g		≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^b （以脂肪计）， g/100g		≤ 0.5	GB 5009.227
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； b 脂肪含量低的板栗、红豆、芸豆、绿豆、青豆、花豆、蚕豆、豌豆、莲子、白果、橡子等食品，其酸价、过氧化值不作要求。			

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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

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、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以水果干制品【蔓越莓干、提子干、菠萝干、红枣干、圣女果干、猕猴桃干、香蕉干、黑加仑干、苹果干、椰子干、黑梅干、草莓干、哈密瓜干、木瓜干、番石榴干、无花果干、芒果干、火龙果干、桑葚干、葡萄干、桂圆干、荔枝干、山楂干、柿饼、桃干、杏干、枸杞、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、菠萝蜜干、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、海棠果干、芦柑干、百香果干、树莓干、西瓜干、红毛丹干、梨干、石榴干、甜瓜干、人参果干、青梅干、黑枸杞、青果、话梅干、青桔干、西梅干、西柚干、雪梨干、杨桃干、桔子干、蜜桃干、刺梨干、金橘果干、椰色果干、山竹果干、葡萄柚干、番荔枝干、柿子干、青梅干、柑橘干、桔橙干、凤梨干、枇杷果干中的一种或几种】为主要原料，添加或不添加熟制坚果籽类（巴旦木、腰果、榛子、南瓜籽、葵花籽仁、芝麻、开心果、碧根果、夏威夷果、核桃、山核桃、杏仁、松籽、板栗、白果、花生、西瓜籽、莲子、榧子、鲍鱼果、橡子、黄豆、红豆、黑豆、芸豆、薏仁米、绿豆、青豆、花豆、桃仁、霹雳果、蚕豆、豌豆中的一种或多种）、蔬菜干制品（熟）（冬瓜干、黄秋葵干、青豆角条、西兰花干、南瓜干、萝卜干、绿豆角条、土豆干、苦瓜干、丝瓜干、黄瓜干、辣椒干、西红柿干、毛豆条、青刀豆条、蚕豆条、芸豆条、扁豆条、荷兰豆条、豌豆条、莴苣干、茄子干、蒜薹条、甜菜根干、西葫芦干、花菜干、空心菜干、白菜干、生菜干、韭菜干、油麦菜干、洋葱干、甘蓝干、大蒜干、葱干、油豆角条、苦菊干、芹菜干、菠菜干、笋瓜干、佛手瓜干、豇豆条、芥菜叶干、芥兰干、苋菜干、叶用甜菜干、茼蒿干、茺荻干、上海青干、蒜苗干、萝卜缨干、韭黄干、莲藕干、笋干、青花菜干、蕨菜干、芥菜干、马齿菜干、香椿干、荆芥干、菜心干中的一种或几种）、食用菌制品（熟）（香菇干、杏鲍菇干、草菇干、白灵菇干、鸡腿菇干、金针菇干、木耳干、银耳干、平菇干中的一种或几种）、藻类制品（熟）（龙须菜干、裙带菜干、紫菜干、海带干、海苔干中的一种或几种）、膨化食品〔玉米脆片（粒）、燕麦脆片（粒）、大米脆片（粒）、红豆片（粒）、荞麦脆片（粒）、小米脆片（粒）、小麦脆片（粒）、黑麦脆片（粒）、麦胚片、复合麦片【大麦芽粉、燕麦粉、小麦粉、大米、玉米粉、大豆粉、玉米淀粉、小麦淀粉、麦芽水提取物、聚葡萄糖、紫薯粉、山药粉、白砂糖、食用盐、奶粉】、谷物燕麦脆【燕麦片、谷物片（粳米、全麦粉、玉米、玉米淀粉、脱脂奶粉）、谷物球（粳米、黑麦粉、玉米、食用大豆粕、全麦粉、玉米淀粉）、白砂糖、椰蓉、麦芽糖浆、椰子粉、棕榈油、蜂蜜、食用盐、茶多酚】、谷物燕麦片【燕麦片、谷物片（粳米、全麦粉、玉米、玉米淀粉、脱脂奶粉、碳酸钙）、谷物圆球（粳米、黑麦粉、玉米、食用大豆粕、全麦粉、玉米淀粉、碳酸钙）、白砂糖、椰蓉、麦芽糖浆、棕榈油、椰子粉、奇亚籽、蜂蜜、食用盐、茶多酚】、蛋奶圈（小麦粉、大米、玉米、脱脂奶粉、白砂糖、碳酸钙、鸡蛋、食用盐）、玉米星星（玉米粉、大米、白砂糖、食用盐、碳酸钙、混合生育酚、食用香精）、营养麦圈【大米粉、玉米粉、小麦粉、马铃薯淀粉、黑麦粉、食品添加剂（碳酸钙、单，双甘油脂肪酸酯）】、谷物燕麦脆【燕麦片、谷物片（大米、小麦粉、玉米、玉米淀粉、碳酸钙）、谷物圆球（大米、黑

麦粉、小麦粉、玉米、食用大豆粕、玉米淀粉、碳酸钙）、小麦粉、燕麦粉、大米、白砂糖、麦芽糖浆、精炼植物油、炼乳粉、巧克力粉、可可粉、果蔬粉、奇亚籽、椰蓉、蜂蜜、果葡糖浆、麦芽糊精、食用盐、食用香精、磷脂、茶多酚】、蜂蜜脆谷乐【谷物（全小麦粉、大米粉、全大麦粉、全燕麦粉、荞麦粉）、白砂糖、蜂蜜、淀粉、棕榈油、小麦胚芽、食用盐、食品添加剂（磷酸三钠、胭脂树橙、焦糖色）、食用香精】、脆谷乐【谷物（全小麦粉、大米粉、全大麦粉、全燕麦粉、荞麦粉）、白砂糖、淀粉、葡萄糖浆、棕榈油、小麦胚芽、食用盐、食品添加剂（焦糖色、磷酸三钠、胭脂树橙、维生素 E）】、可可味滋滋【谷物（全小麦粉、小麦粉、大米粉）、白砂糖、可可粉、大麦麦芽糖浆、棕榈油、食用盐、食品添加剂（磷脂）、食用香精】、蛋奶星星【谷物（全小麦粉、小麦粉、大米粉）、白砂糖、葡萄糖浆、棕榈油、脱脂乳粉、蛋黄粉、食用盐、食用香精、食品添加剂（ β -胡萝卜素）】中的一种或几种）、酸奶块（粒）中的一种或几种，经混合或不混合、计量称重、包装加工而成的果干及其制品。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。

焦作市恒轩食品科技有限公司

Q B