



410968S-2024



范县优佰仁食品有限公司企业标准

Q/FYS 0002S-2024

干制水果

2024-04-22 发布

2024-04-22 实施

范县优佰仁食品有限公司 发布

前 言

本标准由范县优佰仁食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：吴春伟。

H N
Q B

干制水果

1 范围

本标准规定了干制水果的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以蓝莓干、蔓越莓干、黑加仑干、葡萄干、提子干、干红枣、芒果干、猕猴桃干、桂圆干、李子干、黄桃干、无花果干、香蕉干（丁）、杏干、草莓干、大枣干、菠萝蜜干、百香果干、枸杞干、西梅干、菠萝干、苹果干、桑葚干、青梅干、乌梅干、杨梅干、话梅干、雪梅干、柿饼、金桔脆片、山楂脆片、红枣片、红枣粒、干红枣（有核或无核）、柠檬片、橙子片、木瓜片、西柚片、火龙果片、梨片、蜜桃片、椰子片、哈密瓜片、灰枣、和田大枣中的一种或几种为原料，经分拣、称重、包装而成的干制水果。

根据原料不同可将产品分为：单一型干制水果、混合型干制水果。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 蓝莓干、蔓越莓干、芒果干、猕猴桃干、李子干、黄桃干、无花果干、香蕉干（丁）、杏干、草莓干、大枣干、菠萝蜜干、百香果干、枸杞干、西梅干、菠萝干、苹果干、桑葚干、青梅干、乌梅干、杨梅干、话梅干、雪梅干、柿饼、柠檬片、橙子片、木瓜片、西柚片、火龙果片、梨片、蜜桃片、椰子片、哈密瓜片、金桔脆片、山楂脆片、红枣片、红枣粒、灰枣、和田大枣应干燥、清洁无污染，无霉变、无异味，同时应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 黑加仑干、葡萄干、提子干、干红枣、桂圆干应符合 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	具有原物料特有的性状	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物。嗅其气味，然后以温开水漱口，品其
色 泽	具有原料固有的色泽	
气 味、滋味	具有该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
	葡萄干	桂圆干	干红枣	柿饼	枸杞	其他	
水分, g/100g ≤	20.0	25.0	28.0	35.0	13.0	30.0	GB 5009.3

总酸，g/100g	≤	2.5	1.5	—	6.0	—	—	GB 12456
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.4						GB 5009.12
展青霉素，μg/kg	≤	50（仅适用于苹果干、山楂脆片）						GB 5009.185
注：1、*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 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 ²	10 ³	GB 4789.10
注 1：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

出厂检验项目包括感官要求、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

本标准适用于以蓝莓干、蔓越莓干、黑加仑干、葡萄干、提子干、干红枣、芒果干、猕猴桃干、桂圆干、李子干、黄桃干、无花果干、香蕉干（丁）、杏干、草莓干、大枣干、菠萝蜜干、百香果干、枸杞干、西梅干、菠萝干、苹果干、桑葚干、青梅干、乌梅干、杨梅干、话梅干、雪梅干、柿饼、金桔脆片、山楂脆片、红枣片、红枣粒、干红枣（有核或无核）、柠檬片、橙子片、木瓜片、西柚片、火龙果片、梨片、蜜桃片、椰子片、哈密瓜片、灰枣、和田大枣中的一种或几种为原料，经分拣、称重、包装而成的干制水果。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，参照相关要求制定本企业标准，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。

范县优佰仁食品有限公司