



411035S-2024



许昌礼阳食品有限公司企业标准

Q/XLS 0005S-2024

水果干制品

2024-04-28 发布

2024-04-28 实施

许昌礼阳食品有限公司 发布

前 言

本标准由许昌礼阳食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：郭小卢、李小飞。

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。

本标准适用于以冻干水果/干制水果/水果脆（苹果、芒果、黄桃、白桃、水蜜桃、菠萝、树莓、柠檬、猕猴桃、蓝莓、蔓越莓、草莓、樱桃、无花果、榴莲、荔枝、火龙果、杨桃、桑椹、枸杞、蜜枣、香蕉、菠萝蜜、雪梨、木瓜、杨梅、哈密瓜、百香果、提子、葡萄、黑加仑、山楂、柿饼、桂圆、桂圆肉、红枣、椰脆、椰子中的一种或几种）、免洗红枣中的一种或几种为原料，经挑选、拼配（或不拼配）、定量包装而成的水果干制品。

按照原料配比不同分为：单一型水果干制品、混合型水果干制品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1干制水果应符合 GB 16325 的规定。

2.1.2冻干水果应符合应符合 GH/T 1326 的规定。

2.1.3水果脆应符合 GB/T 23787 的规定。

2.1.4免洗红枣应符合 GB/T 26150 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 规定。

表2 理化指标

项 目		指标	检验方法
水分，g/100g	冻干产品、水果脆	≤ 8.0	GB 5009.3
	桂圆干、荔枝干	≤ 25.0	
	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		≤	0.4	GB 5009.12
展青霉素 ^a ，μg/kg		≤	50	GB 5009.185
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅适用于苹果、山楂及其制品的检测；				

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 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。

编制说明

本标准适用于以冻干水果/干制水果/水果脆（苹果、芒果、黄桃、白桃、水蜜桃、菠萝、树莓、柠檬、猕猴桃、蓝莓、蔓越莓、草莓、樱桃、无花果、榴莲、荔枝、火龙果、杨桃、桑椹、枸杞、蜜枣、香蕉、菠萝蜜、雪梨、木瓜、杨梅、哈密瓜、百香果、提子、葡萄、黑加仑、山楂、柿饼、桂圆、桂圆肉、红枣、椰脆、椰子中的一种或几种）、免洗红枣中的一种或几种为原料，经挑选、拼配（或不拼配）、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，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。

许昌礼阳食品有限公司