



411514S-2024



太康县米禾农业发展有限公司企业标准

Q/TMN 0004S-2024

水果干制品

2024-06-17 发布

2024-06-17 实施

太康县米禾农业发展有限公司 发布

前 言

本标准由太康县米禾农业发展有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：邵云鹏。

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。

本标准适用于以水果干[荔枝干、柿饼、香蕉片(干)、提子干、黑加仑干、草莓干、桑葚干、葡萄干、蔓越莓干、红枣片(干)、椰枣干、芒果干、黄桃干、桂圆干、桂圆肉干、山楂干、苹果干、枸杞、无花果干、杏干、圣女果干、榴莲干、猕猴桃干、菠萝蜜干、沙棘干、青梅干、枇杷干、甜瓜干、石榴干、柚子干、西瓜干、杨桃干、金桔干、樱桃干、李子干、柠檬干、干制红枣、免洗红枣、椰脆、椰子片、椰子干、火龙果干、哈密瓜干、木瓜干、番石榴干、桃干、杨梅干、牛油果干、橙子干、沃柑干、山竹干、莲雾干、橘子干、橄榄干、乌梅干、黑莓干、海棠果干、芦柑干、百香果干、树莓干、红毛丹干、梨干中的一种或几种]、冻干水果(冻干草莓、冻干脆枣、冻干榴莲、冻干无花果干、冻干猕猴桃干、冻干杨梅、冻干桃干、冻干火龙果干、冻干苹果、冻干山竹、冻干芒果干、冻干金桔干、冻干柠檬片、冻干红柚片、冻干雪梨片、冻干哈密瓜干、冻干橙子片、冻干桑葚干、冻干木瓜干、冻干蓝莓干、冻干菠萝干、冻干树莓、冻干蔓越莓、冻干荔枝干、冻干樱桃、冻干枸杞、冻干红枣、冻干香蕉干、冻干菠萝蜜、冻干百香果、冻干芭乐干、冻干桂圆肉中的一种或几种)中的一种或多种为主要原料,添加或不添加蜜饯【话梅、话李、话杏、糖冬瓜条、苹果脯、梨脯、山楂条(卷)中的一种或几种】,经原料验收、挑拣(或不挑拣)、混合(或不混合)、包装而成的水果干制品。

根据产品所用原料的不同分为:单一型水果干制品、混合型水果干制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 冻干水果应符合 GH/T 1326 的规定。

2.1.2 水果干应符合 GB 16325 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 蜜饯应符合 GB 14884 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	具有本品应有的气滋味,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	\leq 10.0 (冻干水果) 25 (桂圆干、桂圆肉干、荔枝干) 20 (葡萄干) 28 (红枣干) 13 (枸杞) 35 (其他产品)	GB 5009.3
总酸 (以柠檬酸计), g/100g	\leq 1.5 (桂圆干、桂圆肉干、荔枝干) 2.5 (葡萄干) 6.0 (柿饼)	GB 12456
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	\leq 0.45	GB 5009.12
展青霉素, μ g/kg	\leq 50 (苹果干、山楂干的单一型产品)	GB 5009.185
	20 (添加苹果干、山楂干的混合型产品)	
氰化物 (以 HCN 计), mg/kg	\leq 0.05 (仅适用于添加杏干为的产品)	GB 5009.36
总糖 (以可食部分干物质计), %	\geq 70 (仅限于免洗红枣)	GB/T 10782
注: *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	
菌落总数 ^b , CFU/g	5	2	10 ³	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群 ^b , CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
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。					
b 仅适用添加免洗红枣产品检测。					

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。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以水果干[荔枝干、柿饼、香蕉片(干)、提子干、黑加仑干、草莓干、桑葚干、葡萄干、蔓越莓干、红枣片(干)、椰枣干、芒果干、黄桃干、桂圆干、桂圆肉干、山楂干、苹果干、枸杞、无花果干、杏干、圣女果干、榴莲干、猕猴桃干、菠萝蜜干、沙棘干、青梅干、枇杷干、甜瓜干、石榴干、柚子干、西瓜干、杨桃干、金桔干、樱桃干、李子干、柠檬干、干制红枣、免洗红枣、椰脆、椰子片、椰子干、火龙果干、哈密瓜干、木瓜干、番石榴干、桃干、杨梅干、牛油果干、橙子干、沃柑干、山竹干、莲雾干、橘子干、橄榄干、乌梅干、黑莓干、海棠果干、芦柑干、百香果干、树莓干、红毛丹干、梨干中的一种或几种]、冻干水果(冻干草莓、冻干脆枣、冻干榴莲、冻干无花果干、冻干猕猴桃干、冻干杨梅、冻干桃干、冻干火龙果干、冻干苹果、冻干山竹、冻干芒果干、冻干金桔干、冻干柠檬片、冻干红柚片、冻干雪梨片、冻干哈密瓜干、冻干橙子片、冻干桑椹干、冻干木瓜干、冻干蓝莓干、冻干菠萝干、冻干树莓、冻干蔓越莓、冻干荔枝干、冻干樱桃、冻干枸杞、冻干红枣、冻干香蕉干、冻干菠萝蜜、冻干百香果、冻干芭乐干、冻干桂圆肉中的一种或几种)中的一种或多种为主要原料,添加或不添加蜜饯【话梅、话李、话杏、糖冬瓜条、苹果脯、梨脯、山楂条(卷)中的一种或几种】,经原料验收、挑拣(或不挑拣)、混合(或不混合)、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。

太康县米禾农业发展有限公司

