



411858S-2024



漯河市金成食品有限公司企业标准

Q/LJS 0002S-2024

水果干及其制品

2024-07-17 发布

2024-07-17 实施

漯河市金成食品有限公司 发布

前 言

本标准由漯河市金成食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：牛柴。

H N
Q B

水果干及其制品

1 范围

本标准规定了水果干及其制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以荔枝干、柿饼、香蕉片（干）、提子干、黑加仑干、蓝莓干、草莓干、桑葚干、葡萄干、蔓越莓干、红枣片（干）、椰枣干、和田大枣、新疆灰枣、芒果干、黄桃干、桂圆干、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、梨干、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、乌梅干、西梅干、刺梨干、芭蕉干、柚干、车厘子果干、酸梅干、梅干中的一种或几种为主要原料，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】、熟制坚果籽类或其仁（巴旦木、腰果、榛子、南瓜籽、葵花籽、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、绿豆、青豆、花豆、桃仁、霹雳果、蚕豆、豌豆、开口杏中的一种或几种）、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、茼蒿干、茄子干、洋葱干、甘蓝干、油豆角条、苦菊干、笋瓜干、佛手瓜干、叶用甜菜干、茼蒿干、茼蒿干、萝卜缨干、韭黄干、莲藕干、笋干、荠菜干、马齿苋干、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）的一种或几种，经挑选或不挑选、配料或不配料、混合或不混合、包装而成的水果干及其制品。

产品根据添加原料不同可分为：单一水果干及其制品、混合水果干及其制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 荔枝干、柿饼、香蕉片（干）、提子干、黑加仑干、蓝莓干、草莓干、桑葚干、葡萄干、蔓越莓干、红枣片（干）、椰枣干、和田大枣、新疆灰枣、芒果干、黄桃干、桂圆干、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、梨干、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、乌梅干、西梅干、刺梨干、芭蕉干、柚干、车厘子果干、酸梅干、梅干应符合 GB/T 23787 的规定。

2.1.3 蜜饯【话梅、话李、话杏、糖冬瓜条、苹果脯、梨脯、山楂条（卷）】应符合 GB/T 10782 和 GB 14884 的规定。

2.1.4 熟制坚果籽类或其仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.5 蔬菜干制品（熟）、食用菌制品（熟）应符合 GB/T 23787 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
色泽	具有本品应有的色泽	取100g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
性状	具有该产品应有的性状	
气、滋味	具有本品特有的气味、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	
	柿饼	≤ 35	
	红枣片（干）、椰枣干、和田大枣、新疆灰枣	≤ 28.0	
	枸杞	≤ 13.0	
	其他产品	≤ 35.0	
总酸, g/100g	桂圆干、荔枝干	≤ 1.5	GB 12456
	葡萄干	≤ 2.5	
	柿饼	≤ 6.0	
*铅（以Pb计），mg/kg		≤ 0.4	GB 5009.12
展青霉素 ^a ，μg/kg		≤ 50	GB 5009.185
^b 酸价(以脂肪计)（KOH），mg/g		≤ 3	GB 5009.229
^b 过氧化值(以脂肪计)，g/100g		≤ 0.50	GB 5009.227
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a仅适用于山楂条（卷）、山楂干、苹果干的检验； b仅适用添加熟制坚果籽类或其仁的检验。			

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 ^a ，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	100	1000	GB 4789.10 第二法
霉菌，CFU/g ≤	25				GB 4789.15
*样品的采样及处理按GB 4789.1 执行； a仅适用添加蜜饯的检验； b仅适用添加熟制坚果籽类或其仁、蜜饯的检验。					

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

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：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

本标准适用于以荔枝干、柿饼、香蕉片（干）、提子干、黑加仑干、蓝莓干、草莓干、桑葚干、葡萄干、蔓越莓干、红枣片（干）、椰枣干、和田大枣、新疆灰枣、芒果干、黄桃干、桂圆干、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、梨干、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、乌梅干、西梅干、刺梨干、芭蕉干、柚干、车厘子果干、酸梅干、梅干中的一种或几种为主要原料，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】、熟制坚果籽类或其仁（巴旦木、腰果、榛子、南瓜籽、葵花籽、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、绿豆、青豆、花豆、桃仁、霹雳果、蚕豆、豌豆、开口杏中的一种或几种）、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、莴苣干、茄子干、洋葱干、甘蓝干、油豆角条、苦菊干、笋瓜干、佛手瓜干、叶用甜菜干、茼蒿干、茺荻干、萝卜缨干、韭黄干、莲藕干、笋干、荠菜干、马齿苋干、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）的一种或几种，经挑拣或不挑拣、配料或不配料、混合或不混合、包装而成的水果干及其制品。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，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。

漯河市金成食品有限公司