



411773S-2024



河南卓耀食品有限公司企业标准

Q/HZY 0001S-2024

果干及其制品

2024-07-09 发布

2024-07-09 实施

河南卓耀食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南卓耀食品有限公司提出。

本标准由河南卓耀食品有限公司起草。

本标准主要起草人：闫喜宝。

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。

本标准适用于以冻干水果/干制水果/水果脆【枣、香蕉、桂圆、荔枝、橙、柠檬、柚、柑橘、菠萝、榴莲、菠萝蜜、桑葚、无花果、苹果、梨、芒果、杨梅、山楂、柿饼、李子、桃、枇杷、火龙果、木瓜、葡萄、黑加仑、提子、猕猴桃（奇异果）、樱桃、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、枸杞子、哈密瓜、杨桃、百香果（西番莲）、桔子、杏、乌梅、沙棘、金桔、青梅、西梅、龙眼、椰子、黄桃、车厘子、凤梨、圣女果、西柚、番石榴中的一种或几种】、裹衣/涂层果干{以冻干水果/干制水果/水果脆为原料，裹衣/涂层【巧克力、低聚异麦芽糖、麦芽糖、奶粉、乳清粉、炼乳粉、可可粉、黄油（人造黄油）、棉花糖、抹茶粉、紫薯粉、草莓粉、芝麻粉、白砂糖、麦芽糖浆、芝麻中的一种或几种，加入或不加入食用香精，经溶化或不溶化】}中一种或几种为原料，经原料验收、混合或不混合、包装加工而成的果干及其制品。

根据所有辅料不同，产品分类为单一型果干、混合型果干。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 干制水果应符合 GB/T 23787 或 GB 16325 的规定。
- 2.1.2 水果脆片应符合 QB/T 2076 的规定。
- 2.1.3 冻干水果应符合 GH/T 1326 的规定。
- 2.1.4 巧克力应符合 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.5 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.8 炼乳粉应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.9 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.10 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.11 黄油（人造黄油）应符合 LS/T 3217 和 GB 19646 的规定。
- 2.1.12 棉花糖应符合 GB 17399 的规定。
- 2.1.13 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.14 紫薯粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.15 草莓粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.16 芝麻粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.17 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.18 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

- 2.1.19 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.20 麦芽糖浆应符合 GB 15203 和 GB/T 20883 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	具有产品应有的色泽	取样品适量，置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽和杂质，嗅其气味，用温开水漱口，尝其滋味
气味、滋味	具有产品应有的滋味、气味，无异味	
性状	具有产品应有的性状	
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 ≤	8.0（冻干产品）	GB 5009.3
	25（桂圆干、荔枝干）	
	20（葡萄干）	
	13（枸杞干）	
	35（其它）	
总酸，g/100g ≤	1.5（桂圆干、荔枝干）	GB 12456
	2.5（葡萄干）	
	6.0（柿饼）	
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.4	GB 5009.12
展青霉素，μg/kg ≤	20（仅适用于添加苹果、山楂及其制品的产品）	GB 5009.185
注：*铅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/mL	5	2	50000	200000	GB 4789.2
菌落总数 ^d ，CFU/mL	5	2	10 ³	10 ⁴	GB 4789.2

大肠菌群 ^e ，CFU/mL	5	1	10	100	GB 4789.3 中的平板计数法
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
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 b 仅适用于含有裹衣/涂层产品（使用奶粉的裹衣/涂层产品）； d 仅适用于含有裹衣/涂层产品（除奶粉外其他裹衣/涂层产品）。 e 仅适用于含有裹衣/涂层的产品；					

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数（仅适用于裹衣/涂层产品）、大肠菌群（仅适用于裹衣/涂层产品）。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【枣、香蕉、桂圆、荔枝、橙、柠檬、柚、柑橘、菠萝、榴莲、菠萝蜜、桑葚、无花果、苹果、梨、芒果、杨梅、山楂、柿饼、李子、桃、枇杷、火龙果、木瓜、葡萄、黑加仑、提子、猕猴桃（奇异果）、樱桃、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、枸杞子、哈密瓜、杨桃、百香果（西番莲）、桔子、杏、乌梅、沙棘、金桔、青梅、西梅、龙眼、椰子、黄桃、车厘子、凤梨、圣女果、西柚、番石榴中的一种或几种】、裹衣/涂层果干{以冻干水果/干制水果/水果脆为原料，裹衣/涂层【巧克力、低聚异麦芽糖、麦芽糖、奶粉、乳清粉、炼乳粉、可可粉、黄油（人造黄油）、棉花糖、抹茶粉、紫薯粉、草莓粉、芝麻粉、白砂糖、麦芽糖浆、芝麻中的一种或几种，加入或不加入食用香精，经溶化或不溶化】}中一种或几种为原料，经原料验收、混合或不混合、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，制定本企业标准，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。

河南卓耀食品有限公司