



413136S-2025



河南大张实业有限公司企业标准

Q/DZSY 0010S-2025

水果干制品

2025-10-31 发布

2025-10-31 实施

河南大张实业有限公司 发布

前 言

本标准由河南大张实业有限公司提出并起草。
本标准起草人：王森浩、李思、苗育峰、叶新悦。

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或水果脆【红杏果肉干、蜜桔果干、柠檬片、蓝莓干、芒果干、蔓越莓果干、草莓干（脆）、百香果干、凤梨干、杏干、山楂干、苹果干（脆）、桃干、梨干、大枣干（脆）、红枣干（脆）、树莓干、榴莲干、菠萝干、猕猴桃干（脆）、木瓜干、酸枣干、葡萄干、荔枝干、黑加仑干、提子干、黄桃干（脆）、无花果干（脆）、香蕉干（脆）、菠萝蜜干（脆）、李子干、金桔脆片、话梅干、日式莓干、哈密瓜干、桑葚干、莲雾干、人参果干、枇杷干、覆盆子干、西梅干、青柠干、血橙干、乌梅干、山竹干、蛇皮果干、沙棘干、刺梨干、海棠干、椰干、杨梅干、沃柑干、黑莓干、番石榴干、火龙果干、椰枣干、橙子干、柚子干、樱桃干、圣女果干、柿饼、桂圆、免洗红枣、枸杞中的一种或几种】为原料，经挑拣、拼配或不拼配、包装而成的水果干制品。

根据原料不同，可分为：单一型水果干制品（分装）、混合型水果干制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 水果干应符合 GB 16325 的规定。

2.1.2 水果脆应符合 GB/T 23787 或 QB/T 2076 的规定。

2.1.3 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 | 具有产品应有的性状 | 从样品中取出 50g，倒入一洁净白瓷盘内或白纸上，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。 |
| 色泽 | 具有产品应有的色泽 | |
| 气味和滋味 | 具有该产品应有的滋味和气味，无霉变味，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 | ≤ | 8.0 (水果脆) | GB 5009.3 |
| | | 25.0 (桂圆、荔枝干) | |
| | | 20.0 (葡萄干) | |
| | | 13.0 (枸杞) | |
| | | 35.0 (其他产品) | |
| 总酸, g/100g | ≤ | 1.5 (桂圆、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 | ≤ | 50【单一苹果(脆)干、山楂干】 | GB 5009.185 |
| | | 20【原料中含苹果(脆)干、山楂干的混合产品】 | |
| 六六六, mg/kg | ≤ | 0.05 | GB/T 5009.19 |
| 滴滴涕, mg/kg | ≤ | 0.05 | GB/T 5009.19 |
| 注:*该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 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 仅适用于免洗红枣的检测。 | | | | | |

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。

2.5 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。

2.6 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、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数（免洗红枣）、大肠菌群（免洗红枣）。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以水果干或水果脆【红杏果肉干、蜜桔果干、柠檬片、蓝莓干、芒果干、蔓越莓果干、草莓干（脆）、百香果干、凤梨干、杏干、山楂干、苹果干（脆）、桃干、梨干、大枣干（脆）、红枣干（脆）、树莓干、榴莲干、菠萝干、猕猴桃干（脆）、木瓜干、酸枣干、葡萄干、荔枝干、黑加仑干、提子干、黄桃干（脆）、无花果干（脆）、香蕉干（脆）、菠萝蜜干（脆）、李子干、金桔脆片、话梅干、日式莓干、哈密瓜干、桑葚干、莲雾干、人参果干、枇杷干、覆盆子干、西梅干、青柠干、血橙干、乌梅干、山竹干、蛇皮果干、沙棘干、刺梨干、海棠干、椰干、杨梅干、沃柑干、黑莓干、番石榴干、火龙果干、椰枣干、橙子干、柚子干、樱桃干、圣女果干、柿饼、桂圆、免洗红枣、枸杞中的一种或几种】为原料，经挑拣、拼配或不拼配、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。

河南大张实业有限公司

QB