



413662S-2025



河南欣佳食品有限公司企业标准

Q/HXJ0006S-2025

# 干制水果

2025-12-10 发布

2025-12-10 实施

河南欣佳食品有限公司 发布

## 前　　言

本标准由河南欣佳食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：师珊珊。

干制水果

## 1 范围

本标准规定了干制水果的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以蓝莓干、蔓越莓干、黑加仑干、葡萄干、提子干、干红枣、芒果干、猕猴桃干、桂圆干、李子干、黄桃干、无花果干、香蕉干（丁）、杏干、草莓干、大枣干、菠萝蜜干、百香果干、枸杞干、西梅干、菠萝干、苹果干、桑葚干、青梅干、乌梅干、杨梅干、话梅干、雪梅干、柿饼、金桔脆片、山楂脆片、红枣脆片、柠檬片、橙子片、木瓜片、西柚片、火龙果片、梨片、蜜桃片、椰子片、哈密瓜片中的一种或几种为原料，经配料或不配料、混合或不混合、包装而成的干制水果。

根据原料不同可将产品分为：单一型干制水果、混合型干制水果。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 蓝莓干、蔓越莓干、芒果干、猕猴桃干、李子干、黄桃干、无花果干、香蕉干（丁）、杏干、草莓干、大枣干、菠萝蜜干、百香果干、枸杞干、西梅干、菠萝干、苹果干、桑葚干、青梅干、乌梅干、杨梅干、话梅干、雪梅干、柿饼、柠檬片、橙子片、木瓜片、西柚片、火龙果片、梨片、蜜桃片、椰子片、哈密瓜片应干燥、清洁无污染，无霉变、无异味，同时应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 黑加仑干、葡萄干、提子干、干红枣、桂圆干应符合 GB 16325 的规定。

2.1.3 金桔脆片、山楂脆片、红枣脆片应符合 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  | 具有产品应有的色泽          |         |
| 气、滋味 | 具有相应产品特有的滋味和气味，无异味 |         |
| 形 态  | 具有产品的正常形态，无霉变，无虫蛀  |         |
| 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    |
|----------------|--------|------|------|------|------------|
|                | 葡萄干    | 桂圆干  | 干红枣  | 其 他  |            |
| 水分，g/100g      | ≤ 20.0 | 25.0 | 28.0 | 30.0 | GB 5009.3  |
| 总酸，g/100g      | ≤ 2.5  | 1.5  | —    | —    | GB 12456   |
| *铅（以Pb计），mg/kg | ≤      | 0.4  |      |      | GB 5009.12 |

|                            |        |                   |             |
|----------------------------|--------|-------------------|-------------|
| 展青霉素, $\mu\text{g/kg}$     | $\leq$ | 50 (仅适用于苹果干、山楂脆片) | GB 5009.185 |
| *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 <sup>a</sup> 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 |

<sup>a</sup>样品的采样及处理按GB 4789.1 执行。

## 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 食品生产加工过程中的卫生要求

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

出厂检验项目为: 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

本标准适用于以蓝莓干、蔓越莓干、黑加仑干、葡萄干、提子干、干红枣、芒果干、猕猴桃干、桂圆干、李子干、黄桃干、无花果干、香蕉干（丁）、杏干、草莓干、大枣干、菠萝蜜干、百香果干、枸杞干、西梅干、菠萝干、苹果干、桑葚干、青梅干、乌梅干、杨梅干、话梅干、雪梅干、柿饼、金桔脆片、山楂脆片、红枣脆片、柠檬片、橙子片、木瓜片、西柚片、火龙果片、梨片、蜜桃片、椰子片、哈密瓜片中的一种或几种为原料，经配料或不配料、混合或不混合、包装而成的干制水果。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》的规定，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据作为组织生产、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。

河南欣佳食品有限公司

QB