



413583S-2025



河南六颗松食品有限公司企业标准

Q/HLKS 0002S-2025

水果干制品

2025-12-15 发布

2025-12-15 实施

河南六颗松食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南六颗松食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：赵雪娇、高党委。

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。

本标准适用于以干制水果【葡萄、荔枝、桂圆、红枣、红枣片、红枣条、红枣粒、红枣圈、枸杞子、香蕉、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、黑加仑、提子、猕猴桃（奇异果）、樱桃、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、哈密瓜、甜瓜、西瓜、杨桃、百香果、桔子、杏、乌梅、沙棘、金桔、青梅、西梅、黑梅、龙眼、黄桃、圣女果、西柚、石榴、番石榴（芭乐）、山竹、无核红枣、海棠果、椰枣、椰子、牛油果、山竹、莲雾、人参果中的一种或几种】为主要原料，经原料验收、混合或不混合、包装加工而成的水果干制品。

根据所用原辅料不同，产品分类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 干制水果应符合 GB 16325 或 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
性状	具有产品应有的性状	
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的滋味、气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	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

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	≤ 25（桂圆干、荔枝干） 20（葡萄干） 35（其他产品）	GB 5009.3
总酸，g/100g	≤ 1.5（桂圆干、荔枝干） 2.5（葡萄干） 6（柿饼）	GB 12456

*铅 (以Pb计), mg/kg	≤	0.45	GB 5009.12
展青霉素, μ g/kg	≤	^a 50 20 (仅适用于除a外添加苹果、山楂及其制品的产品)	GB 5009.185

注1: a仅适用于以苹果、山楂及其制品为主料的产品。

注2: *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	
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。

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(不适用于以计量方式销售的产品)。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以干制水果【葡萄、荔枝、桂圆、红枣、红枣片、红枣条、红枣粒、红枣圈、枸杞子、香蕉、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、黑加仑、提子、猕猴桃（奇异果）、樱桃、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、哈密瓜、甜瓜、西瓜、杨桃、百香果、桔子、杏、乌梅、沙棘、金桔、青梅、西梅、黑梅、龙眼、黄桃、圣女果、西柚、石榴、番石榴（芭乐）、山竹、无核红枣、海棠果、椰枣、椰子、牛油果、山竹、莲雾、人参果中的一种或几种】为主要原料，经原料验收、混合或不混合、包装加工而成的水果干制品。

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。

河南六颗松食品有限公司

QB