



413688S-2025



卢氏县原荣农业有限公司企业标准

Q/LYRN 0001S-2025

# 夹心水果制品

2025-12-15 发布

2025-12-15 实施

卢氏县原荣农业有限公司 发布

## 前 言

本标准由卢氏县原荣农业有限公司提出并起草。

本标准起草人：张卢峰。

H N

Q B

# 夹心水果制品

## 1 范围

本标准规定了夹心水果制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干制（红枣、无花果、山楂）（经去核）或其蜜饯或去核的干制（红枣、无花果、山楂）中的一种为原料，填充{坚果及其籽类制品、水果干制品、蜜饯}中的一种或几种，烘干或不烘干、包装而成夹心水果制品。

根据原辅料不同可分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 干制红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.2 干制无花果、山楂应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.3 蜜饯应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.4 坚果及其籽类制品应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 水果干制品应符合 GB/T 23787 或 GB 16325 的规定。
- 2.1.6 蜜饯应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.7 生产用水应符合 GB 5749 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、滋味	具有本品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	取适量样品，倒入一洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，并检查有无外来杂质，然后以温开水漱口，品其滋味

### 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	≤ 35	GB 5009.3
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.48（水果部分）	GB 5009.12

	0.18(坚果籽类部分)	
酸价(KOH)(以脂肪计), mg/g ≤	3(坚果及籽类)	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g ≤	0.08(生制坚果) 0.80(熟葵花籽仁) 0.50(其他熟制坚果籽类)	GB 5009.227
展青霉素, μg/kg ≤	50(山楂干部分)	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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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

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、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数和大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以干制（红枣、无花果、山楂）（经去核）或其蜜饯或去核的干制（红枣、无花果、山楂）中的一种为原料，填充{坚果及其籽类制品、水果干制品、蜜饯}中的一种或几种，烘干或不烘干、包装而成夹心水果制品。

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，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。

卢氏县原荣农业有限公司

Q B