



413620 S-2025



河南上鼎源生物科技有限公司企业标准

Q/HSDY 0005S-2025

水果干制品

2025-12-17 发布

2025-12-17 实施

河南上鼎源生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南上鼎源生物科技有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：高凤。

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、山楂片、金桔脆片、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、包装而成的水果干制品。

根据原料不同可将产品分为：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 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、山楂片、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、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	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其形态、色泽、杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
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，μg/kg	≤	50（仅适用于苹果干、山楂片）	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 ^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 第二法
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、山楂片、金桔脆片、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》的规定，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。

河南上鼎源生物科技有限公司