



413409S-2025



河南安好如初农产品有限公司企业标准

Q/HARN 0001S-2025

水果干制品

2025-12-02 发布

2025-12-02 实施

河南安好如初农产品有限公司 发布

前 言

本标准由河南安好如初农产品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：臧永刚、臧盼盼、安晓红。

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。

本标准适用于以冻干水果/干制水果/水果脆[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)、櫻桃、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]中的一种或几种为原料，经挑拣或不挑拣、拼配(或不拼配)、包装而成的水果干制品。

按照原料配比不同分为：单一型水果干制品、混合型水果干制品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1干制水果应符合 GB 16325 的规定。

2.1.2冻干水果应符合 GH/T 1326 的规定。

2.1.3水果脆应符合 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
性 状	具有本品应有的性状	从样品中取出1袋，置一白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质。嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具本品应有的气味滋味，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 规定。

表2 理化指标

项 目	指标	检验方法
水分, g/100g	冻干产品、水果脆 ≤ 8.0	GB 5009.3
	桂圆干、荔枝干 ≤ 25.0	
	葡萄干 ≤ 20.0	

	枸杞	≤	13.0	
	其他产品	≤	35.0	
总酸（以柠檬酸计），g/100g	桂圆干、荔枝干	≤	1.5	GB 12456
	葡萄干	≤	2.5	
	柿饼干	≤	6.0	
铅*（以Pb计），mg/kg		≤	0.4	GB 5009.12
展青霉素 ^a ，μg/kg		≤	50	GB 5009.185
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；				
^a 仅适用于苹果、山楂及其制品的检测；				

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
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 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以冻干水果/干制水果/水果脆[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]中的一种或几种为原料，经挑拣或不挑拣、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，参照 GB 16325《干果食品卫生标准》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。

河南安好如初农产品有限公司

Q B