



410458S-2025

注:



新蔡县鸿匠食品有限公司企业标准

Q/XCHJ 0001S-2025

# 水果干制品

2025-02-10 发布

2025-02-10 实施

新蔡县鸿匠食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由新蔡县鸿匠食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵胜男、党威。

H N

Q B

# 水果干制品

## 1 范围

本标准适用于水果干制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以葡萄干（黄、紫、绿、黑、红中的一种或几种）、蔓越莓干、提子干、菠萝干、免洗红枣、圣女果干、猕猴桃干、香蕉干（片）、黑加仑干、苹果干、椰子干、黑梅干、草莓干、哈密瓜干、木瓜干、番石榴干、无花果干、芒果干、火龙果干、桑椹干、桂圆干、荔枝干、山楂干、柿饼、桃干、杏干、枸杞、杨梅干、柠檬干、榴莲干、牛油果干、柚子干、金桔干、橙子干、沃柑干、蓝莓干、菠萝蜜干、山竹干、枇杷干、莲雾干、李子干、橘子干、橄榄干、樱桃干、乌梅干、黑莓干、奇异果干、海棠果干、芦柑干、百香果干、树莓干、西瓜干、红毛丹干、梨干、石榴干、甜瓜干、人参果干、椰枣干、青梅干中的一种或几种为原料，经挑拣或不挑拣、干燥或不干燥、拼配或不拼配、包装而成的水果干制品。

根据原辅料不同可分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 蔓越莓干、提子干、菠萝干、圣女果干、猕猴桃干、香蕉干、黑加仑干、苹果干、椰子干、黑梅干、草莓干、哈密瓜干、木瓜干、番石榴干、无花果干、芒果干、火龙果干、桑椹干、桂圆干、荔枝干、山楂干、柿饼、桃干、杏干、杨梅干、柠檬干、榴莲干、牛油果干、柚子干、金桔干、橙子干、沃柑干、蓝莓干、菠萝蜜干、山竹干、枇杷干、莲雾干、李子干、橘子干、橄榄干、樱桃干、乌梅干、黑莓干、奇异果干、海棠果干、芦柑干、百香果干、树莓干、西瓜干、红毛丹干、梨干、石榴干、甜瓜干、人参果干、椰枣干、青梅干应符合 GB/T 23787 或 GB 16325 的规定。

2.1.2 枸杞应符合 GB/T 18672 和 GB 16325 的规定。

2.1.3 免洗红枣应符合 GB/T 26150 的规定。

2.1.4 葡萄干应符合 GB 16325 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	具有相应品种应有的色泽	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下或相当于自然光的室内，观察性状、色泽和杂质，闻其气味，品其滋味
气、滋味	具有该产品固有的滋味、气味，无异味	
性状	具有本品应有的性状	
杂质	无正常视力可见外来异物	

### 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 $\leq$	25.0 (桂圆干、荔枝干) 20.0 (葡萄干) 13.0 (枸杞) 35.0 (柿饼) 30.0 (其他水果干制品)	GB 5009.3
总酸, g/100g $\leq$	1.5 (桂圆干、荔枝干) 2.5 (葡萄干) 6.0 (柿饼)	GB 12456
总糖 (以葡萄糖计), g/100g $\geq$	1.5 (桂圆干、荔枝干) 2.5 (葡萄干) 6.0 (柿饼)	GB 5009.8
*铅 (以 Pb 计), mg/kg $\leq$	0.4	GB 5009.12
展青霉素, $\mu$ g/kg $\leq$	50.0 (苹果干、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。

### 2.3 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	采样方案及限量 (若非指定, 均以/25g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 <sup>b</sup> , CFU/g	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群 <sup>b</sup> , CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
霉菌, CFU/g $\leq$	25				GB 4789.15
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4

注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；  
<sup>b</sup>仅限于免洗红枣的检测。

### 2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合国家市场监督管理总局令 (2023) 第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定, 检验方法按 JJF 1070 规定的方法进行。

## 2.6 生产加工过程中的卫生要求

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

出厂检验项目包括：感官要求、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数（仅限于免洗红枣的检测）、大肠菌群（仅限于免洗红枣的检测）。型式检验按国家相关规定执行。

H H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以葡萄干（黄、紫、绿、黑、红中的一种或几种）、蔓越莓干、提子干、菠萝干、免洗红枣、圣女果干、猕猴桃干、香蕉干（片）、黑加仑干、苹果干、椰子干、黑梅干、草莓干、哈密瓜干、木瓜干、番石榴干、无花果干、芒果干、火龙果干、桑椹干、桂圆干、荔枝干、山楂干、柿饼、桃干、杏干、枸杞、杨梅干、柠檬干、榴莲干、牛油果干、柚子干、金桔干、橙子干、沃柑干、蓝莓干、菠萝蜜干、山竹干、枇杷干、莲雾干、李子干、橘子干、橄榄干、樱桃干、乌梅干、黑莓干、奇异果干、海棠果干、芦柑干、百香果干、树莓干、西瓜干、红毛丹干、梨干、石榴干、甜瓜干、人参果干、椰枣干、青梅干中的一种或几种为原料，经挑拣或不挑拣、干燥或不干燥、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》标准要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新蔡县鸿匠食品有限公司

QB