



410463S-2025



河南川味红食品股份有限公司企业标准

Q/HCS 0010S-2025

水果干制品

2025-02-10 发布

2025-02-10 实施

河南川味红食品股份有限公司 发布

前 言

本标准由河南川味红食品股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：万福宝、张猛。

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。

本标准适用于以荔枝干、柿饼、香蕉片（干）、提子干、黑加仑干、蓝莓干、草莓干、桑葚干、葡萄干、蔓越莓干、红枣片（干）、灰枣、椰枣干、芒果干、黄桃干、桂圆干、山楂干、苹果干、枸杞、无花果干、杏干、圣女果干、榴莲干、猕猴桃干、菠萝蜜干、梨干、青梅干、枇杷干、甜瓜干、石榴干、柚子干、西瓜干、杨桃干、金桔干、樱桃干、李子干、柠檬干、干制红枣、免洗红枣、椰脆、椰子片、椰子干、火龙果干、哈密瓜干、木瓜干、番石榴干、桃干、杨梅干、牛油果干、橙子干、沃柑干、山竹干、莲雾干、橘子干、橄榄干、乌梅干、黑莓干、海棠果干、芦柑干、百香果干、树莓干、红毛丹干其中的一种或多种为主要原料，经配料或不配料、混合或不混合、包装而成的水果干制品。

根据产品所用原料的不同分为：单一型水果干制品、混合型水果干制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

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

2.1.2 免洗红枣应符合 GB/T 26150 和 GB 16325 的规定。

2.1.3 干制红枣应符合 GB/T 5835 和 GB 16325 的规定。

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

2.1.5 葡萄干应符合 GB/T 19586 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	具有本品应有的色泽	取100g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
性状	具有该产品应有的性状	
气、滋味	具有本品特有的气味、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 的规定。

表 2 理化指标

项 目		指 标	检验方法
水分, g/100g	葡萄干、提子干 ≤	20.0	GB 5009.3
	桂圆干、桂圆肉干、荔枝干 ≤	25.0	
	柿饼 ≤	35	
	免洗红枣 ≤	35.0	
	干制红枣 ≤	28.0	
	枸杞干 ≤	13.0	
	其他 ≤	35.0	
总酸, g/100g	桂圆干、桂圆肉干、荔枝干 ≤	1.5	GB 12456
	葡萄干、提子干 ≤	2.5	
	柿饼 ≤	6.0	
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
展青霉素 ^a , μg/kg	≤	50(单一型)、20(混合型)	GB 5009.185
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; a仅限于添加苹果干、山楂干的产品检验。			

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	
^a 菌落总数, CFU/g	5	2	10 ³	10 ⁴	GB 4789.2
^a 大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	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 第二法
霉菌, CFU/g ≤	25				GB 4789.15
*样品的采样及处理按GB 4789.1 执行; a仅限于免洗红枣检测。					

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

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

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以荔枝干、柿饼、香蕉片（干）、提子干、黑加仑干、蓝莓干、草莓干、桑葚干、葡萄干、蔓越莓干、红枣片（干）、灰枣、椰枣干、芒果干、黄桃干、桂圆干、山楂干、苹果干、枸杞、无花果干、杏干、圣女果干、榴莲干、猕猴桃干、菠萝蜜干、梨干、青梅干、枇杷干、甜瓜干、石榴干、柚子干、西瓜干、杨桃干、金桔干、樱桃干、李子干、柠檬干、干制红枣、免洗红枣、椰脆、椰子片、椰子干、火龙果干、哈密瓜干、木瓜干、番石榴干、桃干、杨梅干、牛油果干、橙子干、沃柑干、山竹干、莲雾干、橘子干、橄榄干、乌梅干、黑莓干、海棠果干、芦柑干、百香果干、树莓干、红毛丹干其中的一种或多种为主要原料，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》的有关规定，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。

河南川味红食品股份有限公司