



410926S-2025



河南亿果优品枣业有限公司企业标准

Q/HYZ 0001S-2025

# 水果干制品

2025-04-01 发布

2025-04-01 实施

河南亿果优品枣业有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南亿果优品枣业有限公司提出并起草。

本标准起草人：邢美双、郑蕾蕾、刘志华。

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。

本标准适用于以水果干制品{梨干、柠檬干、蔓越莓干、提子干、菠萝干、苹果干、橙子干、红枣干、红枣片、红枣条、红枣粒、红枣圈、免洗红枣、红枣[金丝小枣、鸡心枣、无核小枣、灰枣、新疆若羌灰枣、新疆若羌红枣、新疆若羌灰枣片、新疆若羌红枣片、板枣、郎枣、圆铃枣(核桃纹枣、紫枣)、长红枣、赞皇大枣、灵宝大枣(屯屯枣)、壶瓶枣、相枣、骏枣、扁核酸枣、婆枣、山西(陕西)木枣、大荔圆枣、晋枣、油枣、大马牙、圆木枣中的一种或几种]、圣女果干、猕猴桃干、香蕉干、黑加仑干、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、桑葚干、葡萄干、桂圆干、荔枝干、山楂干、柿饼干、桃干、杏干、枸杞干、杨梅干、榴莲干、牛油果干、柚子干、金桔干、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、石榴干、甜瓜干、人参果干、青梅干、椰枣干、黄桃干、甜瓜干、杨桃干、西梅干、刺梨干、芭蕉干、车厘子果干、酸梅干、梅干中的一种或几种}为主要原料，添加或不添加熟制坚果籽类或其仁(巴旦木、腰果、榛子、南瓜籽、葵花籽、芝麻、开心果、碧根果、夏威夷果、核桃、新疆纸皮核桃、山核桃、杏仁、松籽、板栗、白果、花生、西瓜籽、莲子、榧子、鲍鱼果、橡子、黄豆、红豆、黑豆、芸豆、绿豆、青豆、花豆、桃仁、霹雳果、蚕豆、豌豆、开口杏中的一种或多种)、蔬菜干制品(熟)(冬瓜干、黄秋葵干、青豆角条、西兰花干、南瓜干、红薯干、紫薯干、香芋干、青萝卜干、胡萝卜干、绿豆角条、土豆干、苦瓜干、丝瓜干、黄瓜干、辣椒干、西红柿干、毛豆条、青刀豆条、蚕豆条、芸豆条、扁豆条、荷兰豆条、豌豆条、莴苣干、茄子干、蒜薹条、甜菜根干、西葫芦干、花菜干、空心菜干、白菜干、生菜干、韭菜干、油麦菜干、洋葱干、甘蓝干、大蒜干、葱干、油豆角条、苦菊干、芹菜干、菠菜干、笋瓜干、佛手瓜干、豇豆条、芥菜叶干、芥兰干、苋菜干、叶用甜菜干、茼蒿干、茼蒿干、上海青干、蒜苗干、萝卜缨干、韭黄干、莲藕干、笋干、青花菜干、蕨菜干、芥菜干、马齿菜干、香椿干、荆芥干、菜心干中的一种或几种)、食用菌制品(熟)(香菇干、杏鲍菇干、草菇干、白灵菇干、鸡腿菇干、金针菇干、木耳干、银耳干、平菇干中的一种或几种)、蜜饯【话梅、话李、话杏、糖冬瓜条、苹果脯、梨脯、山楂条(卷)中的一种或几种】、藻类制品(熟)(裙带菜干、紫菜干、海带干、海苔干、龙须菜干中的一种或几种)、膨化食品{玉米脆片(粒)、燕麦脆片(粒)、大米脆片(粒)、红豆片(粒)、荞麦脆片(粒)、小米脆片(粒)、小麦脆片(粒)、黑麦脆片(粒)、麦胚片、复合麦片【大麦粉、燕麦粉、小麦粉、大米、玉米粉、大豆粉、玉米淀粉、小麦淀粉、麦芽水提取物、聚葡萄糖、紫薯粉、山药粉、白砂糖、食用盐、奶粉】、谷物燕麦脆【燕麦片、谷物片(粳米、全麦粉、玉米、玉米淀粉、脱脂奶粉)、谷物球(粳米、黑麦粉、玉米、食用大豆粕、全麦粉、玉米淀粉)、白砂糖、椰蓉、麦芽糖浆、椰子粉、棕榈油、蜂蜜、食用盐、茶多酚】、谷物燕麦片【燕麦片、谷物片(粳米、

全麦粉、玉米、玉米淀粉、脱脂奶粉、碳酸钙）、谷物圆球（粳米、黑麦粉、玉米、食用大豆粕、全麦粉、玉米淀粉、碳酸钙）、白砂糖、椰蓉、麦芽糖浆、棕榈油、椰子粉、奇亚籽、蜂蜜、食用盐、茶多酚】、蛋奶圈（小麦粉、大米、玉米、脱脂奶粉、白砂糖、碳酸钙、鸡蛋、食用盐）、玉米星星（玉米粉、大米、白砂糖、食用盐、碳酸钙、混合生育酚浓缩物、食用香精）、营养麦圈【大米粉、玉米粉、小麦粉、马铃薯淀粉、黑麦粉、食品添加剂（碳酸钙、单，双甘油脂肪酸酯）】、谷物燕麦脆【燕麦片、谷物片（大米、小麦粉、玉米、玉米淀粉、碳酸钙）、谷物圆球（大米、黑麦粉、小麦粉、玉米、食用大豆粕、玉米淀粉、碳酸钙）、小麦粉、燕麦粉、大米、白砂糖、麦芽糖浆、精炼植物油、炼乳粉、巧克力粉、可可粉、果蔬粉、奇亚籽、椰蓉、蜂蜜、果葡糖浆、麦芽糊精、食用盐、食用香精、磷脂、茶多酚】、蜂蜜脆谷乐【谷物（全小麦粉、大米粉、全大麦粉、全燕麦粉、荞麦粉）、白砂糖、蜂蜜、淀粉、棕榈油、小麦胚芽、食用盐、食品添加剂（磷酸三钠、胭脂树橙、焦糖色）、食用香精】、脆谷乐【谷物（全小麦粉、大米粉、全大麦粉、全燕麦粉、荞麦粉）、白砂糖、淀粉、葡萄糖浆、棕榈油、小麦胚芽、食用盐、食品添加剂（焦糖色、磷酸三钠、胭脂树橙、维生素 E）】、可可味滋滋【谷物（全小麦粉、小麦粉、大米粉）、白砂糖、可可粉、大麦麦芽糖浆、棕榈油、食用盐、食品添加剂（磷脂）、食用香精】、蛋奶星星【谷物（全小麦粉、小麦粉、大米粉）、白砂糖、葡萄糖浆、棕榈油、脱脂乳粉、蛋黄粉、食用盐、食用香精、食品添加剂（ $\beta$ -胡萝卜素）】中的一种或几种）、酸奶块（粒）、植物油（大豆油、玉米油、花生油、葵花籽油、食用植物调和油、棕榈油中的一种或几种）中的一种或几种，经混合或不混合、计量称重、包装加工而成的水果干制品。

根据产品所用原料的不同分为：单一型水果干制品、水果脆、果蔬脆、混合型水果干制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 熟制坚果籽类或其仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.2 水果干制品应符合 GB/T 23787 或 GB 16325 的规定。
- 2.1.3 蔬菜干制品（熟）应符合 GB/T 23787 的规定。
- 2.1.4 食用菌制品（熟）应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.5 蜜饯应符合 GB/T 10782 和 GB 14884 的规定。
- 2.1.6 膨化食品应符合 GB 17401 的规定。
- 2.1.7 藻类制品（熟）应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.8 酸奶块（粒）应符合 DBS15/ 006 的规定。
- 2.1.9 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.10 植物油（大豆油、玉米油、花生油、葵花籽油、食用植物调和油、棕榈油）应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 金丝小枣、鸡心枣、无核小枣、板枣、郎枣、圆铃枣（核桃纹枣、紫枣）、长红枣、赞皇大枣、

灵宝大枣(屯屯枣)、壶瓶枣、相枣、骏枣、扁核酸枣、婆枣、山西(陕西)木枣、大荔圆枣、晋枣、油枣、大马牙、圆木枣、新疆若羌红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.12 免洗红枣应符合 GB/T 26150 的规定。

2.1.13 灰枣、新疆若羌灰枣应符合 GB/T 40634 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	具有本品应有的气滋味，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	$\leq$ 25 (桂圆干、桂圆肉干、荔枝干) 20 (葡萄干) 28 (红枣干制品) 13 (枸杞) 35 (其他产品)	GB 5009.3
总酸 (以柠檬酸计), g/100g	$\leq$ 1.5 (桂圆干、桂圆肉干、荔枝干) 2.5 (葡萄干) 6.0 (柿饼)	GB 12456
过氧化值 (以脂肪计) <sup>a</sup> , g/100g	$\leq$ 0.5	GB 5009.227
酸价 (以脂肪计) (KOH) <sup>a</sup> , mg/g	$\leq$ 3.0	GB 5009.229
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	$\leq$ 0.45	GB 5009.12
展青霉素, $\mu$ g/kg	$\leq$ 50 (苹果干、山楂干的单一型产品)	GB 5009.185
	20 (以苹果干、山楂干为主料的混合型产品)	
氰化物 (以 HCN 计), mg/kg	$\leq$ 0.05 (仅适用于添加杏仁的产品)	GB 5009.36
总糖 (以可食部分干物质计), %	$\geq$ 70 (仅限于免洗红枣)	GB/T 10782
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

1、a仅适用于添加坚果籽类或其仁的产品中坚果籽类或其仁原料的检验。

## 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 <sup>a</sup> 及限量				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
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;  
b 仅适用免洗红枣或以免洗红枣为主料的产品检测。

## 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 生产加工过程的卫生要求

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、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以水果干制品〔梨干、柠檬干、蔓越莓干、提子干、菠萝干、苹果干、橙子干、红枣干、红枣片、红枣条、红枣粒、红枣圈、免洗红枣、红枣〔金丝小枣、鸡心枣、无核小枣、灰枣、新疆若羌灰枣、新疆若羌红枣、新疆若羌灰枣片、新疆若羌红枣片、板枣、郎枣、圆铃枣(核桃纹枣、紫枣)、长红枣、赞皇大枣、灵宝大枣(屯屯枣)、壶瓶枣、相枣、骏枣、扁核酸枣、婆枣、山西(陕西)木枣、大荔圆枣、晋枣、油枣、大马牙、圆木枣中的一种或几种〕、圣女果干、猕猴桃干、香蕉干、黑加仑干、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、桑葚干、葡萄干、桂圆干、荔枝干、山楂干、柿饼干、桃干、杏干、枸杞干、杨梅干、榴莲干、牛油果干、柚子干、金桔干、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、石榴干、甜瓜干、人参果干、青梅干、椰枣干、黄桃干、甜瓜干、杨桃干、西梅干、刺梨干、芭蕉干、车厘子果干、酸梅干、梅干中的一种或几种〕为主要原料，添加或不添加熟制坚果籽类或其仁〔巴旦木、腰果、榛子、南瓜籽、葵花籽、芝麻、开心果、碧根果、夏威夷果、核桃、新疆纸皮核桃、山核桃、杏仁、松籽、板栗、白果、花生、西瓜籽、莲子、榧子、鲍鱼果、橡子、黄豆、红豆、黑豆、芸豆、绿豆、青豆、花豆、桃仁、霹雳果、蚕豆、豌豆、开口杏中的一种或多种〕、蔬菜干制品〔熟〕〔冬瓜干、黄秋葵干、青豆角条、西兰花干、南瓜干、红薯干、紫薯干、香芋干、青萝卜干、胡萝卜干、绿豆角条、土豆干、苦瓜干、丝瓜干、黄瓜干、辣椒干、西红柿干、毛豆条、青刀豆条、蚕豆条、芸豆条、扁豆条、荷兰豆条、豌豆条、莴苣干、茄子干、蒜薹条、甜菜根干、西葫芦干、花菜干、空心菜干、白菜干、生菜干、韭菜干、油麦菜干、洋葱干、甘蓝干、大蒜干、葱干、油豆角条、苦菊干、芹菜干、菠菜干、笋瓜干、佛手瓜干、豇豆条、芥菜叶干、芥兰干、苋菜干、叶用甜菜干、茼蒿干、茺荬干、上海青干、蒜苗干、萝卜缨干、韭黄干、莲藕干、笋干、青花菜干、蕨菜干、芥菜干、马齿菜干、香椿干、荆芥干、菜心干中的一种或几种〕、食用菌制品〔熟〕〔香菇干、杏鲍菇干、草菇干、白灵菇干、鸡腿菇干、金针菇干、木耳干、银耳干、平菇干中的一种或几种〕、蜜饯【话梅、话李、话杏、糖冬瓜条、苹果脯、梨脯、山楂条〔卷〕中的一种或几种】、藻类制品〔熟〕〔裙带菜干、紫菜干、海带干、海苔干、龙须菜干中的一种或几种〕、膨化食品〔玉米脆片〔粒〕、燕麦脆片〔粒〕、大米脆片〔粒〕、红豆片〔粒〕、荞麦脆片〔粒〕、小米脆片〔粒〕、小麦脆片〔粒〕、黑麦脆片〔粒〕、麦胚片、复合麦片【大麦粉、燕麦粉、小麦粉、大米、玉米粉、大豆粉、玉米淀粉、小麦淀粉、麦芽水提取物、聚葡萄糖、紫薯粉、山药粉、白砂糖、食用盐、奶粉】、谷物燕麦脆【燕麦片、谷物片〔粳米、全麦粉、玉米、玉米淀粉、脱脂奶粉〕、谷物球〔粳米、黑麦粉、玉米、食用大豆粕、全麦粉、玉米淀粉〕、白砂糖、椰蓉、麦芽糖浆、椰子粉、棕榈油、蜂蜜、食用盐、茶多酚】、谷物燕麦片【燕麦片、谷物片〔粳米、全麦粉、玉米、玉米淀粉、脱脂奶粉、碳酸钙〕、谷物圆球〔粳米、黑麦粉、玉米、食用大豆粕、全麦粉、玉米淀粉、碳酸钙〕、白砂糖、椰蓉、麦芽糖浆、棕榈油、椰子粉、奇亚籽、蜂蜜、食用盐、茶多酚】、蛋奶圈〔小麦粉、大米、玉米、脱脂奶粉、白砂糖、碳酸钙、鸡蛋、食用盐〕、玉米星星〔玉米粉、大米、白砂糖、食用盐、

碳酸钙、混合生育酚浓缩物、食用香精)、营养麦圈【大米粉、玉米粉、小麦粉、马铃薯淀粉、黑麦粉、食品添加剂(碳酸钙、单, 双甘油脂肪酸酯)】、谷物燕麦脆【燕麦片、谷物片(大米、小麦粉、玉米、玉米淀粉、碳酸钙)、谷物圆球(大米、黑麦粉、小麦粉、玉米、食用大豆粕、玉米淀粉、碳酸钙)、小麦粉、燕麦粉、大米、白砂糖、麦芽糖浆、精炼植物油、炼乳粉、巧克力粉、可可粉、果蔬粉、奇亚籽、椰蓉、蜂蜜、果葡糖浆、麦芽糊精、食用盐、食用香精、磷脂、茶多酚】、蜂蜜脆谷乐【谷物(全小麦粉、大米粉、全大麦粉、全燕麦粉、荞麦粉)、白砂糖、蜂蜜、淀粉、棕榈油、小麦胚芽、食用盐、食品添加剂(磷酸三钠、胭脂树橙、焦糖色)、食用香精】、脆谷乐【谷物(全小麦粉、大米粉、全大麦粉、全燕麦粉、荞麦粉)、白砂糖、淀粉、葡萄糖浆、棕榈油、小麦胚芽、食用盐、食品添加剂(焦糖色、磷酸三钠、胭脂树橙、维生素 E)】、可可味滋滋【谷物(全小麦粉、小麦粉、大米粉)、白砂糖、可可粉、大麦麦芽糖浆、棕榈油、食用盐、食品添加剂(磷脂)、食用香精】、蛋奶星星【谷物(全小麦粉、小麦粉、大米粉)、白砂糖、葡萄糖浆、棕榈油、脱脂乳粉、蛋黄粉、食用盐、食用香精、食品添加剂( $\beta$ -胡萝卜素)】中的一种或几种)、酸奶块(粒)、植物油(大豆油、玉米油、花生油、葵花籽油、食用植物调和油、棕榈油中的一种或几种)中的一种或几种, 经混合或不混合、计量称重、包装加工而成的水果干制品。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, 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。

河南亿果优品枣业有限公司