



410932S-2025



河南省珍味星食品有限公司企业标准

Q/HZS 0015S-2025

# 水果干制品

2025-04-01 发布

2025-04-01 实施

河南省珍味星食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南省珍味星食品有限公司提出。

本标准由濮阳市长城燃气有限责任公司和河南省珍味星食品有限公司共同起草。

本标准主要起草人：白杨、李改民。

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【枣、香蕉、桂圆、荔枝、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、葡萄、黑加仑、提子、猕猴桃（奇异果）、樱桃、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、枸杞子、哈密瓜、甜瓜、杨桃、百香果（西番莲）、桔子、杏、乌梅、沙棘、金桔、青梅、西梅、龙眼、黄桃、车厘子、凤梨、雪梨、圣女果、西柚、石榴、番石榴（芭乐）、车厘子、山竹、脆枣、无核红枣、海棠果、椰枣、椰子中的一种或几种】干或其脆为主要原料，经原料验收、混合或不混合、包装而成的水果干制品。

根据所用辅料不同，产品分类为水果干、水果脆。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 水果干应符合 GB 16325 的规定。

2.1.2 水果脆应符合 QB/T 2076 或 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	取样品适量，置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽和杂质，嗅其气味，用温开水漱口，尝其滋味
气味、滋味	具有产品应有的滋味、气味，无异味	
性状	具有产品应有的性状	
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	≤ 5.0 (水果脆) 25 (桂圆干、荔枝干) 20 (葡萄干) 35 (柿饼) 30 (其它)	GB 5009.3
总酸, g/100g	≤ 1.5 (桂圆干、荔枝干)	GB 12456

		2.5 (葡萄干)	
		6 (柿饼)	
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤	0.45	GB 5009.12
展青霉素, μg/kg	≤	°50 (仅适用于苹果、山楂及其制品) 20 (仅适用于除a外添加苹果、山楂及其制品的产品)	GB 5009.185
注: *铅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 <sup>a</sup> 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

注: 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

对于预先定量包装的产品, 其净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

## 2.6 食品生产加工过程的卫生要求

食品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

出厂检验项目为: 感官要求、水分、净含量及允许短缺量 (不适用于以计量方式销售的预先包装产品)。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以水果【枣、香蕉、桂圆、荔枝、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、葡萄、黑加仑、提子、猕猴桃（奇异果）、樱桃、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、枸杞子、哈密瓜、甜瓜、杨桃、百香果（西番莲）、桔子、杏、乌梅、沙棘、金桔、青梅、西梅、龙眼、黄桃、车厘子、凤梨、雪梨、圣女果、西柚、石榴、番石榴（芭乐）、车厘子、山竹、脆枣、无核红枣、海棠果、椰枣、椰子中的一种或几种】干或其脆为主要原料，经原料验收、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，制定本企业标准，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。

河南省珍味星食品有限公司

H N  
Q B