



411088S-2025



西平县威龙食品厂企业标准

Q/XWS 0001S-2025

水果干制品

2025-04-11 发布

2025-04-11 实施

西平县威龙食品厂 发布

前 言

本标准由西平县威龙食品厂提出。

本标准起草单位：西平县威龙食品厂。

本标准主要起草人：张鹏、赵留柱。

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。

本标准适用于以葡萄干、桂圆干、香蕉片、红枣、猕猴桃干、苹果干、桃干、榴莲干、草莓干、蓝莓干、蔓越莓干、山楂干、枸杞、芒果干、菠萝蜜干、无花果干、黄桃干、红杏干、柠檬干（片）、提子干、黑加仑干、菠萝干、凤梨干、芭蕉干、香芋干、荔枝干、草莓干、桑葚干、李子干、樱桃干、黄梅干、百香果干、白桃干、西柚干、蜜桔干、红杏干、柿子干中的一种或几种为主要原料，添加或不添加黄秋葵干、香菇干、土豆干、青萝卜干、胡萝卜干、红萝卜干、白萝卜干、核桃仁（生）、南瓜子仁（生）、葵花籽（生）、山药片、地瓜干、黄杏脯干中的一种或几种，经拼配或不拼配、包装或分装而成的可直接食用的水果干制品。

根据所用原辅料不同，产品分为：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 红枣应符合 GB/T 26150 的规定。

2.1.2 葡萄干、桂圆干、香蕉片、猕猴桃干、苹果干、桃干、榴莲干、草莓干、蓝莓干、蔓越莓干、山楂干、地瓜干、芒果干、菠萝蜜干、无花果干、黄秋葵干、黄桃干、红杏干、柠檬干（片）、提子干、黑加仑干、菠萝干、凤梨干、芭蕉干、香芋干、荔枝干、草莓干、桑葚干、李子干、樱桃干、黄梅干、百香果干、白桃干、西柚干、蜜桔干、红杏干、柿子干、土豆干、青萝卜干、胡萝卜干、红萝卜干、白萝卜干、山药片应符合 GB/T 23787 的规定。

2.1.3 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.4 香菇干应符合 GB 7096 的规定。

2.1.5 核桃仁（生）、南瓜子仁（生）、葵花籽（生）应符合 GB 19300 的规定。

2.1.6 黄杏脯干应符合 GB 14884 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、滋味	具有产品应有的气滋味，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 ≤	25.0 (桂圆干、荔枝干)	GB 5009. 3
	20.0 (葡萄干)	
	13.0 (枸杞)	
	30.0 (其他产品)	
总酸 (以柠檬酸计), g/100g ≤	1.5 (桂圆干、荔枝干)	GB 12456
	2.5 (葡萄干)	
	6.0 (柿子干)	
*铅 (以 Pb 计), mg/kg ≤	0.45	GB 5009. 12
无机砷 (以 As 计), mg/kg ≤	0.5 (仅适用于香菇干)	GB 5009. 11
甲基汞 (以 Hg 计), mg/kg ≤	0.1 (仅适用于香菇干)	GB 5009. 17
镉 (以 Cd 计), mg/kg ≤	0.5 (仅适用于香菇干)	GB 5009. 15
^a 过氧化值 (以脂肪计), g/100g ≤	0.08	GB 5009. 227
^a 酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g ≤	3	GB 5009. 229
展青霉素, μg/kg ≤	20 (仅适用于含苹果干、山楂干的水果干制品)	GB 5009. 185
	50 (仅适用于苹果干、山楂干)	
<p>注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定;</p> <p>^a仅适用于添加坚果的产品的检验;</p> <p>对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷, 当总砷含量不超过无机砷限量值时, 可判定符合限量要求而不必测定无机砷; 否则, 需测定无机砷含量再作判定。</p> <p>对于制定甲基汞限量的食品可先测定总汞, 当总汞含量不超过甲基汞限量值时, 可判定符合限量要求而不必测定甲基汞; 否则, 需测定甲基汞含量再作判定。</p>		

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

霉菌, CFU/g	≤	25	GB 4789.15
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.46 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。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以葡萄干、桂圆干、香蕉片、红枣、猕猴桃干、苹果干、桃干、榴莲干、草莓干、蓝莓干、蔓越莓干、山楂干、枸杞、芒果干、菠萝蜜干、无花果干、黄桃干、红杏干、柠檬干（片）、提子干、黑加仑干、菠萝干、凤梨干、芭蕉干、香芋干、荔枝干、草莓干、桑葚干、李子干、樱桃干、黄梅干、百香果干、白桃干、西柚干、蜜桔干、红杏干、柿子干中的一种或几种为主要原料，添加或不添加黄秋葵干、香菇干、土豆干、青萝卜干、胡萝卜干、红萝卜干、白萝卜干、核桃仁（生）、南瓜子仁（生）、葵花籽（生）、山药片、地瓜干、黄杏脯干中的一种或几种，经拼配或不拼配、包装或分装而成的可直接食用的水果干制品。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。

西平县威龙食品厂