



411358S-2025



河南昊宸食品有限公司企业标准

Q/HHS 0001S-2025

水果干制品

2025-05-06 发布

2025-05-06 实施

河南昊宸食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南昊宸食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南昊宸食品有限公司。

本标准主要起草人：章建萍、金磊。

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。

本标准适用于以桂圆干、香蕉片、免洗红枣、干制大枣、椰枣干、西梅干、金提干中的一种为原料，经分装而成的可直接食用的水果干制品。

根据所用原料不同，分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

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

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

2.1.3 桂圆干、香蕉片、椰枣干、西梅干、金提干应符合 GB/T 23787 和 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)	GB 5009.3
	≤ 35.0 (免洗红枣)	
	≤ 28.0 (干制大枣)	
	≤ 20.0 (金提干)	
	≤ 30.0 (其他产品)	
总酸 (以柠檬酸计), g/100g	≤ 2.5 (金提干)	GB 12456
	≤ 1.5 (桂圆干)	
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12

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 ^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
霉菌, CFU/g ≤	25				GB 4789.15

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.46 执行。
a 仅限于免洗红枣检测。

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 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、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）、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以桂圆干、香蕉片、免洗红枣、干制大枣、椰枣干、西梅干、金提干中的一种为原料，经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。

河南昊宸食品有限公司

H N

Q B