



411363S-2025



郑州德丰现代农业有限公司企业标准

Q/ZDX 0002S-2025

水果干制品（分装）

2025-05-07 发布

2025-05-07 实施

郑州德丰现代农业有限公司 发布

前 言

本标准由郑州德丰现代农业有限公司提出并起草。

本标准起草人：石峰。

H N

Q B

水果干制品（分装）

1 范围

本标准规定了水果干制品（分装）的要求、分类、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大包装水果干制品（红枣、红枣干、红枣脆片、杏干、菠萝干、哈密瓜干、山楂干、枇杷干、无花果干、椰枣、西梅干、葡萄干、黑加仑干、蔓越莓干、蓝莓干、芒果干、猕猴桃干、百香果干、黄桃干、荔枝干、草莓干、桑葚干、青梅干、乌梅干、桂圆干、苹果干中的一种或几种）为原料，经挑选、称重、包装加工而成的即食水果干制品（分装）。

按原料不同可以分为不同产品。

2 要求

2.1 原料

2.1.1.1 红枣应符合 GB/T 26150 或 GB/T 5835 的规定。

2.1.1.2 红枣干、红枣脆片、杏干、菠萝干、哈密瓜干、山楂干、枇杷干、无花果干、椰枣、西梅干、葡萄干、黑加仑干、蔓越莓干、蓝莓干、芒果干、猕猴桃干、百香果干、黄桃干、荔枝干、草莓干、桑葚干、青梅干、乌梅干、桂圆干、苹果干应符合 GB/T 23787 或 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
性状	具有产品应有的性状	从样品中取出 1 盒（袋），倒入洁净白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽，嗅其气味，并检查有无外来杂质，然后以温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	具有原料相应的色泽	
气、滋味	呈相应原料固有的气味滋味，无哈喇味，不得有异味	
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	≤ 20.0	GB 5009.3
总酸（以柠檬酸计）, g/100g	≤ 1.5	GB 12456

总糖（以可可是部分干物质计），%（仅限红枣）	≥	70	GB/T 10782
铅*（以Pb计），mg/kg	≤	0.7	GB 5009.12
展青霉素，μg/kg（适用于含有山楂的产品）	≤	20.0	GB 5009.185
注：*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	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ³	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100	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	≤	50			GB 4789.15

注 1：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

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

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以大包装水果干制品（红枣、红枣干、红枣脆片、杏干、菠萝干、哈密瓜干、山楂干、枇杷干、无花果干、椰枣、西梅干、葡萄干、黑加仑干、蔓越莓干、蓝莓干、芒果干、猕猴桃干、百香果干、黄桃干、荔枝干、草莓干、桑葚干、青梅干、乌梅干、桂圆干、苹果干中的一种或几种）为原料，经挑选、称重、包装加工而成的即食水果干制品（分装）。

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，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。

郑州德丰现代农业有限公司