



411783S-2025



好想你健康食品股份有限公司企业标准

Q/HXN 0055S-2025

熟制果蔬干

2025-06-13 发布

2025-06-13 实施

好想你健康食品股份有限公司 发布

前 言

本标准由好想你健康食品股份有限公司提出并起草。

本标准起草人：周玲、李洋。

H N
Q B

熟制果蔬干

1 范围

本标准规定了熟制果蔬干的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以水果（苹果、杏、桃子）、蔬菜（大蒜）中的一种或几种为原料，经原料预处理、熟化、烘制、冷却、杀菌、包装等工艺加工制成的熟制果蔬干。

根据原料不同，分为：单一型水果干、蔬菜干；混合水果干；混合果蔬干。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 水果应无腐烂、变质、无明显异常、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 大蒜应符合 GB/T 45244 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，然后以温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质。
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	呈相应原料固有的气味滋味，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	≤ 30	GB 5009.3
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.6(蔬菜制品)	GB 5009.12
	≤ 0.4(水果干类)	
展青霉素，μg/kg	≤ 50（仅适用于苹果干）	GB 5009.185

注：*该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 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	1000	10000	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：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

按 JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》规定的方法进行。

2.6 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、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

本标准适用于以水果（苹果、杏、桃子）、蔬菜（大蒜）中的一种或几种为原料，经原料预处理、熟化、烘制、冷却、杀菌、包装等工艺加工制成的熟制果蔬干。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》的规定，制订本企业标准，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。

好想你健康食品股份有限公司

H N
Q B