



411892S-2025



焦作味来食品有限公司企业标准

Q/JWL 0002S -2025

水果干制品

2025-06-20 发布

2025-06-20 实施

焦作味来食品有限公司 发布

前 言

本标准由焦作味来食品有限公司提出。

本标准由焦作味来食品有限公司、焦作市产品质量检验检测中心、河南中方质量检测技术有限公司共同起草。

本标准起草人：耿纪伟、代桂丽、王田田、张晶。

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。

本标准适用于以经干燥预处理过的水果干制品（桂圆干、桂圆肉、葡萄干、夏威夷果、枸杞、无花果干、桑葚干、柠檬干、香蕉干、青梅干、山楂干、柚子干、橙子干、苹果干、芒果干、菠萝干、哈密瓜干、草莓干、凤梨干、梨干、火龙果干、猕猴桃干、荔枝干、红枣、柿饼、桃干中的一种或几种）为原料，经挑选、混合或不混合、称重、包装加工而成的即食水果干制品。

按照原料配比不同分为：单一型水果干制品（分装）、混合型水果干制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1水果干应无霉烂、清洁卫生、无污染、无污垢、无病虫害果，并应符合 GB 2762、GB 2763、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	具有各原料特有的性状	从样品中取出 1 袋，倒入洁净瓷盘中，在自然光线下，观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有各原料的正常色泽	
气味、滋味	具有产品特有的气味、滋味，无霉变、无异味	
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
	葡萄干	猕猴桃干	枸杞干	荔枝干、桂圆干、桂圆肉	红枣、山楂干	柿饼	其他	
水分, g/100g ≤	20	35	13	25	35			GB 5009. 3
总酸, g/100g ≤	2. 5	--	--	1. 5	--	6. 0	--	GB 12456
铅*(以 Pb 计), mg/kg ≤	0. 4							GB 5009. 12

六六六，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
展青霉素 ^a ，μg/kg	≤	50	GB 5009.185
注： * 铅的指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定。			
a 仅适用于山楂干制品、苹果干制品。			

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
注： 1： a、样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。					
2： n为同一批次产品应采集的样品件数； c为最大可允许超出m值的样品数； m为微生物指标可接受水平的限量值； M为微生物指标的最高安全限量值。					

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 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

出厂检验项目包括：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。

编制说明

本标准适用于以经干燥预处理过的水果干制品（桂圆干、桂圆肉、葡萄干、夏威夷果、枸杞、无花果干、桑葚干、柠檬干、香蕉干、青梅干、山楂干、柚子干、橙子干、苹果干、芒果干、菠萝干、哈密瓜干、草莓干、凤梨干、梨干、火龙果干、猕猴桃干、荔枝干、红枣、柿饼、桃干中的一种或几种）为原料，经挑选、混合或不混合、称重、包装加工而成的即食水果干制品。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，参照 GB 16325《干果食品卫生标准》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

焦作味来食品有限公司