



411932 S-2025



郑州绿丰食品有限公司企业标准

Q/ZLF 0003S-2025

水果干制品

2025-06-25 发布

2025-06-25 实施

郑州绿丰食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州绿丰食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：谭嘉怡。

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。

本标准适用于以水果【葡萄、大枣、桂圆、荔枝、香蕉、橙、柠檬、柚、柑橘、菠萝、榴莲、菠萝蜜、桑葚、无花果、苹果、梨、芒果、杨梅、山楂、柿饼、李子、桃、枇杷、火龙果、木瓜、黑加仑、提子、猕猴桃（奇异果）、樱桃、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、枸杞子、哈密瓜、甜瓜、杨桃、百香果（西番莲）、桔子、杏、乌梅、沙棘、金桔、青梅、西梅、龙眼、黄桃、车厘子、凤梨、雪梨、圣女果、西柚、石榴、番石榴（芭乐）、脆枣、无核红枣、海棠果、椰枣、椰子中的一种或几种】干或其脆或其冻干品为主要原料，经原料验收、混合或不混合、称重、包装而成的水果干制品。

根据所有辅料不同，产品分类为水果干、水果脆、冻干水果。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1水果干应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.2水果脆应符合 GB/T 23787 或 QB/T 2076 的规定。
- 2.1.3水果冻干品应符合 GH/T 1326 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
气味、滋味	具有产品应有的滋味、气味，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	8.0（仅适用于冻干产品） 25（桂圆干、荔枝干，且冻干产品除外） 20（葡萄干，且冻干产品除外） 35（柿饼，且冻干产品除外） 30（其它，且冻干产品除外）	GB 5009.3

总酸，g/100g	≤	1.5（桂圆干、荔枝干，且冻干产品除外） 2.5（葡萄干，且冻干产品除外） 6（柿饼，且冻干产品除外）	GB 12456
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.45	GB 5009.12
展青霉素，μg/kg	≤	^a 50 20（仅适用于除a外添加苹果、山楂及其制品的产品）	GB 5009.185
注1：a仅适用于以苹果、山楂及其制品为主料的产品。			
注2：*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	
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：a 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

以计量方式销售的产品，不适用于 JJF1070 的规定；对于预先定量包装的产品，其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。

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（不适用于以计量方式销售的预包装产品）。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【葡萄、大枣、桂圆、荔枝、香蕉、橙、柠檬、柚、柑橘、菠萝、榴莲、菠萝蜜、桑葚、无花果、苹果、梨、芒果、杨梅、山楂、柿饼、李子、桃、枇杷、火龙果、木瓜、黑加仑、提子、猕猴桃（奇异果）、樱桃、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、枸杞子、哈密瓜、甜瓜、杨桃、百香果（西番莲）、桔子、杏、乌梅、沙棘、金桔、青梅、西梅、龙眼、黄桃、车厘子、凤梨、雪梨、圣女果、西柚、石榴、番石榴（芭乐）、脆枣、无核红枣、海棠果、椰枣、椰子中的一种或几种】干或其脆或其冻干品为主要原料，经原料验收、混合或不混合、称重、包装而成的水果干制品。

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。

郑州绿丰食品有限公司