



412144S-2025



好想你健康食品股份有限公司企业标准

Q/HXN 0056S-2025

夹层果干制品

2025-07-15 发布

2025-07-15 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、王维静。

H N
Q B

夹层果干制品

1 范围

本标准规定了夹层果干制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以红枣、无花果干、杏干、菠萝干、哈密瓜干、山楂干、枇杷干、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、桂圆干中的一种或几种为主要原料，原料去核或不去核，添加【核桃仁（生或熟）、腰果（熟）、巴旦木仁（熟）、榛子仁（熟）、夏威夷果（熟）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、山楂果糕条（桑葚山楂条、山楂条）、血糯米（清洗、蒸制）、黑糯米（清洗、蒸制）、榴莲粉、柠檬粉、沙棘粉、奇亚籽粉、黄芪粉、党参粉、黄精（熟）、黑芝麻（熟）、白芝麻（熟）、乳粉、乳清蛋白粉、黄油、奶酪、奶油、芝士粉（奶酪粉）、燕麦脆片】中的一种或几种，添加或不添加【蜂蜜、麦芽糖浆、果葡糖浆、冰糖、棉花糖、麦芽糖、麦芽糖醇液、低聚果糖、结晶果糖、异麦芽酮糖醇、低聚异麦芽糖、木糖醇、海藻糖】中的一种或几种，经原料预处理、压制、切块、烘干（或不烘干）、灭菌、包装等工艺制成的可直接食用的夹层果干制品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.2 无花果干、杏干、菠萝干、哈密瓜干、山楂干、枇杷干、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、桂圆干应符合 GB/T 23787 或 GB 16325 的规定。

2.1.3 核桃仁（熟或生）、腰果（熟）、巴旦木仁（熟）、榛子仁（熟）、夏威夷果（熟）、黑芝麻（熟）、白芝麻（熟）、奇亚籽粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.4 山楂果糕条应符合 SB/T 10057 或 GB 14884 的规定。

2.1.5 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合原卫生部《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》（2010 年第 3 号）的规定。

2.1.6 血糯米、黑糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 榴莲粉、柠檬粉、沙棘粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.8 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.9 麦芽糖、麦芽糖浆、果葡糖浆应符合 GB 15203 的规定。

2.1.10 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

2.1.11 棉花糖应符合 SB/T 10104 的规定。

2.1.12 麦芽糖醇液应符合 GB 28307 的规定。

2.1.13 低聚果糖应符合 GB 1903.40 的规定。

2.1.14 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 的规定。

2.1.15 异麦芽酮糖醇应符合 QB/T 4486 的规定。

2.1.16 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。

- 2.1.17木糖醇应符合GB 1886.234的规定。
- 2.1.18 海藻糖应符合GB/T 20882.7的规定。
- 2.1.19 燕麦脆片应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.20 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.21 乳清蛋白粉应符合GB 11674的规定
- 2.1.22 黄油应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.23 奶酪、芝士粉、奶酪粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.24 奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.25黄精应符合卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知（卫法监发[2002]51号）的规定。
- 2.1.26黄芪粉、党参粉应符合国家卫生健康委员会 国家市场监督管理总局关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告（2023 年 第 9 号)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	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	≤ 25	GB 5009.3
过氧化值 ^a （以脂肪计），g/100g	≤ 0.5（添加坚果、籽类的产品）	GB 5009.227
	≤ 0.4(添加生核桃)	
酸价 ^a （以脂肪计）(KOH)，mg/g	≤ 3（添加坚果、籽类的产品）	GB 5009.229
铅 [*] （以Pb计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0（添加熟制坚果、籽类的产品）	GB 5009.22
展青霉素 ^b ，μg/kg	≤ 25	GB 5009.185
注：※该项指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		
a仅适用于添加坚果、籽类的产品。		
b展青霉素仅适用于含有山楂干、山楂果糕条（桑葚山楂条、山楂条）的夹心果干。		

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 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
沙门氏菌，/25 g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
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

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 2760、GB 2761、GB 2762 、GB 2763 的规定；新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

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、酸价（仅适用于添加坚果、籽类的产品）、过氧化值（仅适用于添加坚果、籽类的产品）、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

本标准适用于以红枣、无花果干、杏干、菠萝干、哈密瓜干、山楂干、枇杷干、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、桂圆干中的一种或几种为主要原料，原料去核或不去核，添加【核桃仁（生或熟）、腰果（熟）、巴旦木仁（熟）、榛子仁（熟）、夏威夷果（熟）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、山楂果糕条（桑葚山楂条、山楂条）、血糯米（清洗、蒸制）、黑糯米（清洗、蒸制）、榴莲粉、柠檬粉、沙棘粉、奇亚籽粉、黄芪粉、党参粉、黄精（熟）、黑芝麻（熟）、白芝麻（熟）、乳粉、乳清蛋白粉、黄油、奶酪、奶油、芝士粉（奶酪粉）、燕麦脆片】中的一种或几种，添加或不添加【蜂蜜、麦芽糖浆、果葡糖浆、冰糖、棉花糖、麦芽糖、麦芽糖醇液、低聚果糖、结晶果糖、异麦芽酮糖醇、低聚异麦芽糖、木糖醇、海藻糖】中的一种或几种，经原料预处理、压制、切块、烘干（或不烘干）、灭菌、包装等工艺制成的可直接食用的夹层果干制品。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