412188S-2025

河南凤珍农业开发有限公司企业标准

Q/HFNK 0007S-2025

水果干制品

2025-07-17 发布　　2025-07-17 实施

河南凤珍农业开发有限公司 发布

前　言

本标准中的附录 A 为规范性附录。

本标准由河南凤珍农业开发有限公司提出。

本标准由中检集团（鹤壁）检验认证有限公司和河南凤珍农业开发有限公司共同起草。

本标准主要起草人：薛璟、魏成显。

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。

本标准适用于以干制水果【葡萄、荔枝、桂圆、椰子、枣、枸杞子、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、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）、山竹、无核红枣、海棠果、椰枣、椰子中的一种或几种】为主要原料，经原料验收、混合或不混合、包装加工而成的水果干制品。

根据所有辅料不同，产品分类为单一型水果干制品、混合型水果干制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1水果干应符合 GB/T 23787 或 GB 16325 或 Q/HWC 0002S（附录 A）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	≤	25（桂圆干、荔枝干） 20（葡萄干） 35（柿饼） 30（其它水果干制品）	GB 5009.3
总酸，g/100g	≤	1.5（桂圆干、荔枝干） 2.5（葡萄干） 6（柿饼）	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 JJF 1070 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 JJF1070 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，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（不适用于以计量方式销售的产品）。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A

411177S-2025

河南玮琛怀药有限公司企业标准

Q/HWC 0002S-2025

水果干制品

2025-04-19 发布　　2025-04-19 实施

河南玮琛怀药有限公司 发布

前　言

本标准由河南玮琛怀药有限公司提出。

本标准由武陟县教育事业发展服务中心和河南玮琛怀药有限公司共同起草。

本标准主要起草人：翟艳春、马盼。

HNQB

Q/HWC 0002S-2025

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（苹果、芒果、黄桃、白桃、水蜜桃、菠萝、树莓、柠檬、猕猴桃、蓝莓、蔓越莓、草莓、樱桃、无花果、榴莲、荔枝、火龙果、杨桃、桑椹、枸杞、香蕉、菠萝蜜、梨、木瓜、杨梅、哈密瓜、百香果、柚子、橙子、凤梨、提子、葡萄、黑加仑、山楂、柿饼、桂圆、桂圆肉、红枣、椰子中的一种或几种）为原料，经清洗、预处理、分切或不分切，干燥、混合或不混合、包装而成的水果干制品。

按照原料配比不同分为：单一型水果干制品、混合型水果干制品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1水果应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 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	具有本品应有的性状	从样品中取出1袋，置一白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质。嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色　　泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具本品应有的气味滋味，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 规定。

表2 理化指标

项　　目			指标	检验方法
水分，g/100g	桂圆干、荔枝干	≤	25.0	GB 5009.3
	葡萄干	≤	20.0	
	枸杞	≤	13.0	
	其他产品	≤	35.0	
总酸（以柠檬酸计），g/100g	桂圆干、荔枝干	≤	1.5	GB 12456
	葡萄干	≤	2.5	

	柿饼干	≤	6.0	
铅*（以 Pb 计），mg/kg		≤	0.4	GB 5009.12
展青霉素[a]，μg/kg		≤	50	GB 5009.185
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅适用于苹果、山楂及其制品的检测；				

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
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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、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

本标准适用于以水果（苹果、芒果、黄桃、白桃、水蜜桃、菠萝、树莓、柠檬、猕猴桃、蓝莓、蔓越莓、草莓、樱桃、无花果、榴莲、荔枝、火龙果、杨桃、桑椹、枸杞、香蕉、菠萝蜜、梨、木瓜、杨梅、哈密瓜、百香果、柚子、橙子、凤梨、提子、葡萄、黑加仑、山楂、柿饼、桂圆、桂圆肉、红枣、椰子中的一种或几种）为原料，经清洗、预处理、分切或不分切，干燥、混合或不混合、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，参照GB 16325《干果食品卫生标准》制订本企业标准，作为组织生产、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。

河南玮琛怀药有限公司

HN QB

编制说明

本标准适用于以干制水果【葡萄、荔枝、桂圆、椰子、枣、枸杞子、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、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）、山竹、无核红枣、海棠果、椰枣、椰子中的一种或几种】为主要原料，经原料验收、混合或不混合、包装加工而成的水果干制品。

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。

河南凤珍农业开发有限公司

HN QB