



412405S-2025



漯河正恒食品科技有限公司企业标准

Q/LZH 0002S-2025

# 水果干制品

2025-08-08 发布

2025-08-08 实施

漯河正恒食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由漯河正恒食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：袁珂、孟恒亮。

H N  
Q B



|                              |   |                                              |             |
|------------------------------|---|----------------------------------------------|-------------|
| *铅（以Pb计），mg/kg               | ≤ | 0.45                                         | GB 5009.12  |
| 展青霉素，μg/kg                   | ≤ | <sup>a</sup> 50<br>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 <sup>a</sup> 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。

## 编制说明

本标准适用于以干制水果【葡萄、荔枝、桂圆、红枣、红枣片、红枣条、红枣粒、红枣圈、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、西瓜、杨桃、百香果、桔子、杏、乌梅、沙棘、金桔、青梅、西梅、黑梅、龙眼、黄桃、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、牛油果、山竹、莲雾、人参果中的一种或几种】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。

漯河正恒食品科技有限公司