



412601S-2025



漯河优润食品有限公司企业标准

Q/LYS 0001S-2025

# 水果干制品

2025-09-02 发布

2025-09-02 实施

漯河优润食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由漯河优润食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王可。

H N

Q B

# 水果干制品

## 1 范围

本标准规定了水果干制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以水果干 [桂圆、苹果干、桃干、梨干、草莓干、杏干、无花果干、樱桃干、枸杞干、大枣干、葡萄干、芒果干、李子干、猕猴桃干、菠萝干、香蕉干、木瓜干、桔干、蓝莓干、荔枝干、椰干、山楂干、柿饼、酸梅（乌梅）干、柠檬干、蔓越梅干、柚子干、桑葚干中的一种或几种] 为原料，经原料验收、混合或不混合、计重称量、包装而制成的水果干制品。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

桂圆、苹果干、桃干、梨干、草莓干、杏干、无花果干、樱桃干、枸杞、大枣干、葡萄干、芒果干、李子干、猕猴桃干、菠萝干、香蕉干、木瓜干、桔干、蓝莓干、荔枝干、椰干、山楂干、柿饼、酸梅（乌梅）干、柠檬干、蔓越梅干、柚子干、桑葚干应符合 GB/T 23787 或 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	具有该产品应有的性状	从样品中取出适量，倒入一洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气味和滋味，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	枸杞 $\leq$	13	GB 5009.3
	葡萄干、桑葚干 $\leq$	18	
	桂圆、荔枝干、木瓜干、草莓干、苹果干、酸梅（乌梅）干 $\leq$	25	
	梨干、李子干、菠萝干、猕猴桃干、无花果干、芒果干、山楂干 $\leq$	20	
	桃干、杏干 $\leq$	30	
	柿饼、大枣干、其他 $\leq$	35	

总酸（以柠檬酸计），g/100g	桂圆、荔枝干	≤	1.5	GB/T 12456
	葡萄干	≤	2.5	
	柿饼	≤	6	
*铅（以Pb计），mg/kg		≤	0.4	GB 5009.12
展青霉素，μg/kg	苹果干、山楂干	≤	50	GB 5009.185
	添加苹果干或山楂干的混合品	≤	20	
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。				

## 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的要求。

表 3 微生物指标

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

<sup>a</sup> 样品的采样及处理按GB 4789.1执行；  
注：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 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌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 规定。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 的要求。

## 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

出厂检验项目包括感官、净含量及允许短缺量、水分。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干〔桂圆、苹果干、桃干、梨干、草莓干、杏干、无花果干、樱桃干、枸杞干、大枣干、葡萄干、芒果干、李子干、猕猴桃干、菠萝干、香蕉干、木瓜干、桔干、蓝莓干、荔枝干、椰干、山楂干、柿饼、酸梅（乌梅）干、柠檬干、蔓越梅干、柚子干、桑葚干中的一种或几种〕为原料，经原料验收、混合或不混合、计重称量、包装而制成的水果干制品。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》等标准的要求，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。

H N

漯河优润食品有限公司

Q B