



412621S-2025



邓州市毛豆兄弟食品有限公司企业标准

Q/DMS 0003S-2025

干制水果制品

2025-09-02 发布

2025-09-02 实施

邓州市毛豆兄弟食品有限公司 发布

前言

本标准由邓州市毛豆兄弟食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：马心安。

本产品自实施之日起代替 Q/DMS 0003S-2025（备案号 411161S-2025）。

H N

Q B

干制水果制品

1 范围

本标准规定了干制水果制品的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以新鲜水果或其干制品（蔓越莓、提子、菠萝、红枣、圣女果、猕猴桃、香蕉、黑加仑、苹果、椰子、黑梅、草莓、哈密瓜、木瓜、番石榴、无花果、芒果、火龙果、桑葚、葡萄、桂圆、荔枝、山楂、柿子、桃、杏、枸杞、杨梅、柠檬、榴莲、牛油果、柚子、金桔、橙子、沃柑、蓝莓、菠萝蜜、山竹、枇杷、莲雾、李子、橘子、橄榄、樱桃、乌梅、黑莓、奇异果、海棠果、芦柑、百香果、树莓、西瓜、红毛丹、梨、石榴、甜瓜干、人参果、椰枣、青梅中的一种或几种）为原料，经挑选、清洗、去皮或不去皮、去核或不去核、整型或不整型、加入或不加入橘皮（陈皮）、黄精、亚麻籽（熟）、重瓣红玫瑰、洛神花（玫瑰茄）、干姜丝（干姜经烘干、切丝）、奇亚籽（熟），蒸制，裹上山药粉（山药经烘干、粉碎）、陈皮粉（陈皮经烘干、粉碎）、红枣粉（免洗红枣或干制红枣经清洗或不清洗、去核、烘干、粉碎）、红豆粉（红豆经烘干、粉碎）、红米粉（红米经烘干、粉碎）、阿胶粉（阿胶经烘干、粉碎）、黄芪粉（黄芪经烘干、粉碎）、党参粉（党参经烘干、粉碎）、沙棘粉（沙棘经烘干、粉碎）、玛咖粉、黑芝麻、白芝麻、甘草粉（甘草经烘干、粉碎）、菊花粉（滁菊、杭菊、怀菊、亳菊、贡菊的一种或几种，经烘干、粉碎）、罗汉果粉（罗汉果经烘干、粉碎）、玉竹粉（玉竹经烘干、粉碎）、茯苓粉（茯苓经烘干、粉碎）、芡实粉（芡实经烘干、粉碎）、莲子粉（莲子经烘干、粉碎）、薏米粉（薏米经烘干、粉碎）、橘皮（陈皮）粉（橘皮经烘干、粉碎）、人参粉（人工种植五年以下）（人参经烘干、粉碎）、百合粉（百合经烘干、粉碎）、佛手粉（佛手经烘干、粉碎）中的一种或几种，晾干或烘干、包装等工艺加工而成的可直接食用的干制水果制品。

产品根据所用原辅料不同，可分为不同品种。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 新鲜水果应新鲜、清洁卫生、无污染、无腐烂、无虫蛀，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 水果干制品应符合 GB 16325 的规定。

2.1.3 橘皮（陈皮）、黄精、干姜、山药、阿胶、沙棘、甘草、菊花、罗汉果、玉竹、茯苓、芡实、莲子、百合、佛手应符合《中华人民共和国药典》（2020 年版 一部）的规定。

2.1.4 黑芝麻、白芝麻、亚麻籽（熟制）、亚麻籽（熟）应符合 GB 19300 的规定。

2.1.5 黄芪、党参应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部和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。

2.1.6 玛咖粉应符合原卫生部《关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告》（2011 年第 13 号）的规定。

2.1.7 薏米应符合 GB 2715 的规定。

2.1.8 人参（人工种植、五年以下）应符合卫生部《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》（2012 年 第 17 号）的规定。

2.1.9 重瓣红玫瑰应符合 DB53/T 671 和卫生部关于批准 DHA 藻油等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告[2010]3 号的规定。

2.1.10 洛神花（玫瑰茄）应符合关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告(卫生部公告 2004 年第 17 号)的规定。

2.1.11 免洗红枣应符合 GB/T 26150 的规定。

2.1.12 干制红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.13 红豆应符合 NY/T 599 和 GB 2715 的规定。

2.1.14 红米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.15 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	具有本产品应有的性状	从样品中取出 1 袋，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本产品应有的色泽	
气、滋味	具有各品种特有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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)	≤ 25.0 (桂圆制品、荔枝制品) 20.0 (葡萄制品) 13.0 (枸杞制品) 35.0 (柿子制品) 30.0 (其他水果制品)	GB 5009.3
总酸/ (g/100g)	≤ 1.5 (桂圆制品、荔枝制品) 2.5 (葡萄制品) 6.0 (柿子制品)	GB 12456
*铅 (以Pb计) / (mg/kg)	≤ 0.45	GB 5009.12
°展青霉素/ (μg/kg)	≤ 20.0	GB 5009.185

注：^a铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

^a展青霉素仅适用于山楂制品、苹果制品检测。

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	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ³	10 ⁴	GB 4789. 2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	100	GB 4789. 3平板计数法
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
霉菌/(CFU/g)	≤	50			GB 4789. 15

注：^a样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。

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 为微生物限量可接受水平的限量值；M 为微生物限量的最高安全限量值。

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的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以新鲜水果或其干制品（蔓越莓、提子、菠萝、红枣、圣女果、猕猴桃、香蕉、黑加仑、苹果、椰子、黑梅、草莓、哈密瓜、木瓜、番石榴、无花果、芒果、火龙果、桑葚、葡萄、桂圆、荔枝、山楂、柿子、桃、杏、枸杞、杨梅、柠檬、榴莲、牛油果、柚子、金桔、橙子、沃柑、蓝莓、菠萝蜜、山竹、枇杷、莲雾、李子、橘子、橄榄、樱桃、乌梅、黑莓、奇异果、海棠果、芦柑、百香果、树莓、西瓜、红毛丹、梨、石榴、甜瓜干、人参果、椰枣、青梅中的一种或几种）为原料，经挑选、清洗、去皮或不去皮、去核或不去核、整型或不整型、加入或不加入橘皮（陈皮）、黄精、亚麻籽（熟）、重瓣红玫瑰、洛神花（玫瑰茄）、干姜丝（干姜经烘干、切丝）、奇亚籽（熟），蒸制，裹上山药粉（山药经烘干、粉碎）、陈皮粉（陈皮经烘干、粉碎）、红枣粉（免洗红枣或干制红枣经清洗或不清洗、去核、烘干、粉碎）、红豆粉（红豆经烘干、粉碎）、红米粉（红米经烘干、粉碎）、阿胶粉（阿胶经烘干、粉碎）、黄芪粉（黄芪经烘干、粉碎）、党参粉（党参经烘干、粉碎）、沙棘粉（沙棘经烘干、粉碎）、玛咖粉、黑芝麻、白芝麻、甘草粉（甘草经烘干、粉碎）、菊花粉（滁菊、杭菊、怀菊、亳菊、贡菊的一种或几种，经烘干、粉碎）、罗汉果粉（罗汉果经烘干、粉碎）、玉竹粉（玉竹经烘干、粉碎）、茯苓粉（茯苓经烘干、粉碎）、芡实粉（芡实经烘干、粉碎）、莲子粉（莲子经烘干、粉碎）、薏米粉（薏米经烘干、粉碎）、橘皮（陈皮）粉（橘皮经烘干、粉碎）、人参粉（人工种植五年以下）（人参经烘干、粉碎）、百合粉（百合经烘干、粉碎）、佛手粉（佛手经烘干、粉碎）中的一种或几种，晾干或烘干、包装等工艺加工而成的可直接食用的干制水果制品。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，参照相关国家标准制订本企业标准，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。

邓州市毛豆兄弟食品有限公司