



412912S-2025



颐海（郑州）食品有限公司企业标准

Q/YHZZ 0012S-2025

水果干制品

2025-09-30 发布

2025-09-30 实施

颐海（郑州）食品有限公司 发布

前 言

本标准由颐海（郑州）食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张浩忠、刘喜艳、王宁宁。

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。

本标准适用于以水果（枣、香蕉、桂圆、柠檬、柚、柑橘、菠萝、榴莲、脆枣、无核红枣、椰枣、草莓、蓝莓、蔓越莓、枸杞子中的一种或几种）干或其脆为原料，经原料验收、混合或不混合、包装而成的水果干制品。

根据所用辅料不同，产品分类为：干制水果、水果脆。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 水果干应符合 GB 16325 的规定。

2.1.2 水果脆应符合 QB/T 2076 或 GB/T 23787 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	具有产品应有的性状	取适量样品，置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，用温开水漱口，尝其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
滋味、气味	具有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	≤ 5.0 (水果脆) 25 (桂圆干) 13 (枸杞) 30 (其它)	GB 5009.3
总酸, g/100g	≤ 1.5 (桂圆干)	GB 12456
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.49	GB 5009.12

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 净含量及允许短缺量

对于预先定量包装的产品，其净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.5 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。

2.6 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预先包装产品）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以水果（枣、香蕉、桂圆、柠檬、柚、柑橘、菠萝、榴莲、脆枣、无核红枣、椰枣、草莓、蓝莓、蔓越莓、枸杞子中的一种或几种）干或其脆为原料，经原料验收、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，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。

颐海（郑州）食品有限公司

H N

Q B