



412928S-2025



南阳零翼农业科技发展有限公司企业标准

Q/NLY 0005S-2025

水果干制品

2025-09-30 发布

2025-09-30 实施

南阳零翼农业科技发展有限公司 发布

前 言

本标准由南阳零翼农业科技发展有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人:孙蓓蓓。

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干或水果脆【红杏果肉干、蜜桔果干、柠檬片、蓝莓干、芒果干、蔓越莓果干、草莓（脆）干、百香果干、凤梨干、杏干、山楂干、苹果（脆）干、桃干、梨干、大枣（脆）干、红枣（脆）干、树莓干、榴莲干、菠萝干、猕猴桃（脆）干、木瓜干、酸枣干、葡萄干、荔枝干、黑加仑干、提子干、黄桃（脆）干、无花果（脆）干、香蕉（脆）干、菠萝蜜脆（干）、李子干、金桔脆片、话梅干、日式莓干、哈密瓜干、桑葚干、莲雾干、人参果干、枇杷干、覆盆子干、西梅干、青柠干、血橙干、乌梅干、山竹干、蛇皮果干、沙棘干、刺梨干、海棠干、椰干、杨梅干、沃柑干、黑莓干、番石榴干、火龙果干、椰枣干、橙子干、柚子干、樱桃干、圣女果干、柿饼、桂圆、免洗红枣中的一种或几种】为原料，经挑选、拼配或不拼配、包装而成的水果干制品。

根据原料不同，可分为：单一型水果干制品（分装）、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 16325 的规定。

2.1.2 水果脆应符合 GB/T 23787 或 QB/T 2076 的规定。

2.1.3 免洗红枣应符合 GB/T 26150 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 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	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的滋味和气味，无霉变味，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/(%)	≤	8.0 (水果脆)	GB 5009.3
		25.0 (桂圆、荔枝干)	
		20.0 (葡萄干)	
		13.0 (枸杞)	
		35.0 (其他产品)	
总酸/(g/100g)	≤	1.5 (桂圆、荔枝干)	GB 12456
		2.5 (葡萄干)	
		6.0 (柿饼)	
*铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.4	GB 5009.12
展青霉素/(μg/kg)	≤	50【单一苹果(脆)干、山楂干】	GB 5009.185
		20【原料中含苹果(脆)干、山楂干的混合产品】	
六六六/(mg/kg)	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕/(mg/kg)	≤	0.05	GB/T 5009.19
注：*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	
菌落总数 ^b /(CFU/g)	5	2	10 ³	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群 ^b /(CFU/g)	5	2	10	10 ²	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
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；					
b 仅适用于免洗红枣的检测。					

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

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、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数（免洗红枣）、大肠菌群（免洗红枣），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干或水果脆【红杏果肉干、蜜桔果干、柠檬片、蓝莓干、芒果干、蔓越莓果干、草莓（脆）干、百香果干、凤梨干、杏干、山楂干、苹果（脆）干、桃干、梨干、大枣（脆）干、红枣（脆）干、树莓干、榴莲干、菠萝干、猕猴桃（脆）干、木瓜干、酸枣干、葡萄干、荔枝干、黑加仑干、提子干、黄桃（脆）干、无花果（脆）干、香蕉（脆）干、菠萝蜜脆（干）、李子干、金桔脆片、话梅干、日式莓干、哈密瓜干、桑葚干、莲雾干、人参果干、枇杷干、覆盆子干、西梅干、青柠干、血橙干、乌梅干、山竹干、蛇皮果干、沙棘干、刺梨干、海棠干、椰干、杨梅干、沃柑干、黑莓干、番石榴干、火龙果干、椰枣干、橙子干、柚子干、樱桃干、圣女果干、柿饼、桂圆、免洗红枣中的一种或几种】为原料，经挑拣、拼配或不拼配、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，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。

南阳零翼农业科技发展有限公司