



410130S-2026



商丘市宛珠农业科技有限公司企业标准

Q/SWN 0005S-2026

水果干制品

2026-01-20 发布

2026-01-20 实施

商丘市宛珠农业科技有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市宛珠农业科技有限公司提出。

本标准起草单位：商丘市宛珠农业科技有限公司。

本标准起草人：奚婉珠。

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。

本标准适用于以干制水果【葡萄、枣、桂圆、椰子、芒果、杏、苹果、草莓、蓝莓、蔓越莓、猕猴桃（奇异果）、菠萝、梨、木瓜、无花果、西梅、香蕉、桃、枸杞、火龙果、山楂、桑葚、杨桃、荔枝、沙棘、李子、人参果、樱桃、榴莲、百香果、枇杷、海棠果、橙子、佛手、乌梅、山楂、柿饼、石榴、番石榴（芭乐）、圣女果、山竹、菠萝蜜、柠檬、柚子、车厘子、凤梨、树莓中的一种或几种】为原料，经挑选、配料或不配料、粉碎或不粉碎、混合或不混合、包装加工而成的水果干制品。

产品根据添加原料不同可分为：单一型水果干制品、混合型水果干制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 干制水果应符合 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	具有本品应有的性状	取 100g 左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气、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 ≤	25（桂圆、荔枝）	GB 5009.3
	20（葡萄）	
	35（柿饼）	
	30（其它水果干制品）	
总酸，g/100g ≤	1.5（桂圆、荔枝）	GB 12456
	2.5（葡萄）	
	6（柿饼）	
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.45	GB 5009.12
展青霉素，μg/kg ≤	20（仅适用于除 a 外添加苹果、山楂及其制品的产品）	GB 5009.185

	^a 50	
注 1: a 仅适用于以苹果、山楂及其制品为主料的产品。		
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 ^a 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

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

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：感官要求、净含量及允许短缺量（不适用于以计量方式销售的产品）、水分。型式检验按国家相关规定执行

编制说明

本标准适用于以干制水果【葡萄、枣、桂圆、椰子、芒果、杏、苹果、草莓、蓝莓、蔓越莓、猕猴桃（奇异果）、菠萝、梨、木瓜、无花果、西梅、香蕉、桃、枸杞、火龙果、山楂、桑葚、杨桃、荔枝、沙棘、李子、人参果、樱桃、榴莲、百香果、枇杷、海棠果、橙子、佛手、乌梅、山楂、柿饼、石榴、番石榴（芭乐）、圣女果、山竹、菠萝蜜、柠檬、柚子、车厘子、凤梨、树莓中的一种或几种】为原料，经挑拣、配料或不配料、粉碎或不粉碎、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。

商丘市宛珠农业科技有限公司