410397S-2026

焦作市绿洲怀药生物科技有限公司企业标准

Q/JLSK 0059S-2026

水果干制品

2026-02-11 发布　　2026-02-11 实施

焦作市绿洲怀药生物科技有限公司 发布

前　　言

本标准由焦作市绿洲怀药生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：付国福

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制品【大枣、荔枝、桂圆、枸杞、杏、提子、酸枣、山楂、葡萄、苹果中的一种或几种】为原料，经挑选、烘干或不烘干、拼配或不拼配、分装、包装而成的非即食水果干制品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 水果应符合 GB 16325 的规定。

2.2 感官要求

感官指标应符合表1的规定

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有本品应有的色泽	从样品中取出100g，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状，并检查有无外来杂质。
性状	具有本品应有的性状	
滋味和气味	具有本品应有的气滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质；无虫蛀、无霉变	

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（桂圆干、荔枝干） 20（葡萄干） 13（枸杞） 35（其他产品）	GB 5009.3
总酸，g/100g ≤	1.5（桂圆干、荔枝干） 2.5（葡萄干）	GB 12456
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.45	GB 5009.12
展青霉素，μg/kg ≤	50（以苹果、山楂为原料制成的产品）	GB 5009.185

注：*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

产品净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

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：真菌毒素限量应符合 GB 2761 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。型式检验按国家相关规定执行。

HN
QB

编制说明

本标准适用于以水果干制品【大枣、荔枝、桂圆、枸杞、杏、提子、酸枣、山楂、葡萄、苹果中的一种或几种】为原料，经挑选、烘干或不烘干、拼配或不拼配、分装、包装而成的非即食水果干制品。

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》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。

焦作市绿洲怀药生物科技有限公司

H N
Q B