



410603S-2026



好想你健康食品股份有限公司企业标准

Q/HXN 0055S-2026

# 熟制果蔬干

2026-03-20 发布

2026-03-20 实施

好想你健康食品股份有限公司 发布

## 前 言

本标准由好想你健康食品股份有限公司提出并起草。

本标准起草人：周玲、李洋。

本标准自发布实施日起替代 Q/HXN 0055S-2025（备案号：411783S-2025）2025 年 6 月 13 日发布。

H X N

Q B

# 熟制果蔬干

## 1 范围

本标准规定了熟制果蔬干的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以水果（苹果、杏、桃子、梨）、蔬菜（大蒜、山药）中的一种或几种为原料，添加或不添加山药、化橘红、天冬、麦冬、莲子、芡实、茯苓中的一种或几种，经原料预处理、熟化、烘制、冷却、杀菌、包装等工艺加工制成的熟制果蔬干。

根据原料不同，分为：单一型水果干、蔬菜干；混合水果干；混合果蔬干。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 水果应无腐烂、变质、无明显异常、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 大蒜应符合 GB/T 45244 的规定。

2.1.3 化橘红、天冬、麦冬、芡实、茯苓、山药应符合《中华人民共和国药典》的规定。

2.1.4 莲子应符合 NY/T 1504 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          | 从样品中取出 1 盒（袋），倒入洁净白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质。 |
| 色泽   | 具有产品应有的色泽          |   |
| 气、滋味 | 呈相应原料固有的气味滋味，不得有异味 |   |
| 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       | ≤ 30          | GB 5009.3   |
| *铅（以 Pb 计），mg/kg | ≤ 0.6（蔬菜制品）   | GB 5009.12  |
|                  | ≤ 0.4（水果干类）   |             |
| 展青霉素, μg/kg      | ≤ 50（仅适用于苹果干） | GB 5009.185 |

注：\*该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 规定。

### 2.4 微生物指限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

| 项目                        | 采样方案及限量 |    |      |       | 检验方法       |
|---------------------------|---------|----|------|-------|------------|
|                           | n       | c  | m    | M     |            |
| 菌落总数, CFU/g               | 5       | 2  | 1000 | 10000 | GB 4789.2  |
| 大肠菌群, CFU/g               | 5       | 2  | 10   | 100   | GB 4789.3  |
| 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: 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

按 JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》规定的方法进行。

### 2.6 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 2.7 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、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、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以水果（苹果、杏、桃子、梨）、蔬菜（大蒜、山药）中的一种或几种为原料，添加或不添加山药、化橘红、天冬、麦冬、莲子、芡实、茯苓中的一种或几种，经原料预处理、熟化、烘制、冷却、杀菌、包装等工艺加工制成的熟制果蔬干。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，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。

好想你健康食品股份有限公司

H X N

Q B