



410611S-2026



河南臻源汉方健康产业科技有限公司企业标准

Q/HZHJ 0005S-2026

水果干制品

2026-03-20 发布

2026-03-20 实施

河南臻源汉方健康产业科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南臻源汉方健康产业科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：苗朝岩。

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。

本标准适用于以新鲜水果（苹果、芒果、黄桃、白桃、水蜜桃、菠萝、树莓、柠檬、猕猴桃、蓝莓、蔓越莓、草莓、樱桃、无花果、榴莲、荔枝、火龙果、杨桃、桑椹、枸杞、蜜枣、香蕉、菠萝蜜、雪梨、木瓜、杨梅、哈密瓜、百香果、提子、葡萄、黑加仑、山楂、柿子、桂圆、桂圆肉、红枣、椰子中的一种或几种）或水果干为原料；

经挑拣、预处理、蒸制、裹或不裹[食糖、淀粉糖、乳粉、奶油、人造奶油、蜂蜜、炼乳粉、芝士粉、酸奶、芝麻或粉、花生碎或粉、坚果籽类碎或粉、桂花、果蔬粉、重瓣红玫瑰或粉/碎、丹凤牡丹花或粉/碎、香玉牡丹花或粉/碎、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）或粉/碎、人参（人工种植5年及5年以下）粉、党参粉、肉苁蓉（荒漠）粉、铁皮石斛粉、西洋参粉、黄芪粉、灵芝粉、山茱萸粉、天麻粉、杜仲叶粉中的一种或几种]、烘干、拼配（或不拼配）、包装而成；

或经挑拣、预处理、烘干、拼配（或不拼配）、包装而成；

或经挑拣、预处理、浸泡（果蔬汁、姜汁、麦芽糖醇中的一种或几种）、蒸制或不蒸制、烘干、包装而成。

按照原料不同分为：单一型水果干制品、混合型水果干制品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 新鲜水果应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 的规定。

2.1.2 水果干应符合 GB 16325 的规定。

2.1.3 食糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.4 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。

2.1.5 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.6 奶油应符合 GB 19646 的规定。

2.1.7 人造奶油应符合 LS/T 3217 的规定。

2.1.8 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.9 炼乳粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.10 芝士粉应符合 GB 5420 的规定。

2.1.11 酸奶应符合 GB 19302 的规定。

2.1.12 芝麻或粉、花生碎或粉、坚果籽类碎或粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.13 桂花、重瓣红玫瑰或粉/碎、菊花或粉/碎应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763

的规定。

2.1.14丹凤牡丹花或粉/碎应符合原卫计委公告（2013年第10号）的规定。

2.1.15香玉牡丹花或粉/碎应符合卫健委2026年第1号公告的规定。

2.1.16人参（人工种植5年及5年以下）粉、党参粉、肉苁蓉（荒漠）粉、铁皮石斛粉、西洋参粉、黄芪粉、灵芝粉、山茱萸粉、天麻粉、杜仲叶粉应符合GB/T 29602的规定。

2.1.17果蔬粉应符合NY/T 1884的规定。

2.1.18果蔬汁、姜汁应符合GB/T 31121和GB 7101的规定。

2.1.19麦芽糖醇应符合GB 28307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	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	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具本品应有的气味滋味，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规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 20 (葡萄干) 25 (桂圆干、荔枝干) 35 (其他)	GB 5009.3
总酸 (以柠檬酸计), g/100g	≤ 1.5 (桂圆干、荔枝干) 2.5 (葡萄干) 6.0 (柿饼干)	GB 12456
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
展青霉素 ^a , μg/kg	≤ 50	GB 5009.185
a 仅适用于苹果、山楂及其制品的检测; *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, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	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
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

应符合 GB 2760、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。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以新鲜水果（苹果、芒果、黄桃、白桃、水蜜桃、菠萝、树莓、柠檬、猕猴桃、蓝莓、蔓越莓、草莓、樱桃、无花果、榴莲、荔枝、火龙果、杨桃、桑椹、枸杞、蜜枣、香蕉、菠萝蜜、雪梨、木瓜、杨梅、哈密瓜、百香果、提子、葡萄、黑加仑、山楂、柿子、桂圆、桂圆肉、红枣、椰子中的一种或几种）或水果干为原料；

经挑拣、预处理、蒸制、裹或不裹[食糖、淀粉糖、乳粉、奶油、人造奶油、蜂蜜、炼乳粉、芝士粉、酸奶、芝麻或粉、花生碎或粉、坚果籽类碎或粉、桂花、果蔬粉、重瓣红玫瑰或粉/碎、丹凤牡丹花或粉/碎、香玉牡丹花或粉/碎、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）或粉/碎、人参（人工种植5年及5年以下）粉、党参粉、肉苁蓉（荒漠）粉、铁皮石斛粉、西洋参粉、黄芪粉、灵芝粉、山茱萸粉、天麻粉、杜仲叶粉中的一种或几种]、烘干、拼配（或不拼配）、包装而成；

或经挑拣、预处理、烘干、拼配（或不拼配）、包装而成；

或经挑拣、预处理、浸泡（果蔬汁、姜汁、麦芽糖醇中的一种或几种）、蒸制或不蒸制、烘干、包装而成。

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。

河南臻源汉方健康产业科技有限公司

QB