410829S-2026

郑州炊士利食品有限公司企业标准

Q/ZCSL 0005S-2026

水果干制品（分装）

2026-04-09 发布　　2026-04-09 实施

郑州炊士利食品有限公司 发布

前　　言

本标准由郑州炊士利食品有限公司提出。

本标准起草单位：郑州炊士利食品有限公司。

本标准主要起草人：李秀勤。

H N
Q B

水果干制品（分装）

1 范围

本标准规定了水果干制品（分装）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以冻干水果/干制水果/水果脆（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、柿饼、桂圆、桂圆肉、红枣（片）、椰脆、椰子中的一种或几种）、免洗红枣中的一种或几种为原料，经挑拣、包装而成的水果干制品（分装）。

按照原料配比不同分为：单一型水果干制品(分装)、混合型水果干制品（分装）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 干制水果应符合 GB 16325 的规定。

2.1.2 冻干水果应符合 GH/T 1326 的规定。

2.1.3 水果脆应符合 GB/T 23787 的规定。

2.1.4 免洗红枣应符合 GB/T 26150 的规定。

2.2 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
色　泽	具有产品应有的色泽	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽，嗅其气味，以温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
性　状	具有产品应有的性状，无正常视力可见杂质	

2.3 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	冻干产品、水果脆	≤	8.0	GB 5009.3
	桂圆干、荔枝干	≤	25.0	
	葡萄干	≤	20.0	
	枸杞	≤	13.0	
	其他产品	≤	35.0	

项　目			指　标	检验方法
总酸（以柠檬酸计），g/100g	桂圆干、荔枝干	≤	1.5	GB 12456
	葡萄干	≤	2.5	
	柿饼干	≤	6.0	
*铅（以 Pb 计），mg/kg		≤	0.4	GB 5009.12
展青霉素[a]，μg/kg		≤	50	GB 5009.185
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅适用于苹果、山楂及其制品的检测。				

2.4 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	10^2	10^3	GB 4789.10
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平限量值（三级采样方案）或最高安全限量值（二级采样方案）；M 为微生物指标的最高安全限量值。					

2.5 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，按 JJF 1070 规定的方法测定。

2.6 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

出厂检验项目为感官要求、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以冻干水果/干制水果/水果脆（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、柿饼、桂圆、桂圆肉、红枣（片）、椰脆、椰子中的一种或几种）、免洗红枣中的一种或几种为原料，经挑拣、包装而成的水果干制品（分装）。

本标准根据《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，制定本企业标准，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。

郑州炊士利食品有限公司

HN QB