



411398S-2026



河南三尚渔实业发展有限公司企业标准

Q/HSY 0008S-2026

# 水果干制品

2026-06-01 发布

2026-06-01 实施

河南三尚渔实业发展有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南三尚渔实业发展有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：耿慧敏。

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。

本标准适用于以水果干制品{梨干、柠檬干、凤梨干、蔓越莓干、提子干、菠萝干、苹果干、橙子干、红枣干、红枣片、红枣条、红枣粒、红枣圈、免洗红枣、红枣[金丝小枣、鸡心枣、无核小枣、灰枣、新疆若羌灰枣、新疆若羌红枣、新疆若羌灰枣片、新疆若羌红枣片、板枣、郎枣、圆铃枣(核桃纹枣、紫枣)、长红枣、赞皇大枣、灵宝大枣(屯屯枣)、壶瓶枣、相枣、骏枣、扁核酸枣、婆枣、山西(陕西)木枣、大荔圆枣、晋枣、油枣、大马牙、圆木枣中的一种或几种]、圣女果干、猕猴桃干、香蕉干、黑加仑干、椰子干、黑梅干、草莓干、哈密瓜干、木瓜干、番石榴干、无花果干、芒果干、火龙果干、桑葚干、葡萄干、桂圆干、荔枝干、山楂干、柿饼干、桃干、杏干、枸杞干、杨梅干、榴莲干、牛油果干、柚子干、金桔干、沃柑干、蓝莓干、菠萝蜜干、山竹干、枇杷干、莲雾干、李子干、橘子干、橄榄干、樱桃干、乌梅干、黑莓干、奇异果干、海棠果干、芦柑干、百香果干、树莓干、西瓜干、红毛丹干、石榴干、甜瓜干、人参果干、青梅干、椰枣干、黄桃干、甜瓜干、杨桃干、西梅干、刺梨干、芭蕉干、车厘子果干、酸梅干、梅干中的一种或几种}为主要原料,添加或不添加熟制坚果籽类或其仁(巴旦木、腰果、榛子、南瓜籽、葵花籽、芝麻、开心果、碧根果、夏威夷果、核桃、新疆纸皮核桃、山核桃、杏仁、松籽、板栗、白果、花生、西瓜籽、莲子、榧子、鲍鱼果、橡子、黄豆、红豆、黑豆、芸豆、绿豆、青豆、花豆、桃仁、霹雳果、蚕豆、豌豆、开口杏中的一种或多种)、蔬菜干制品(熟)(冬瓜干、黄秋葵干、青豆角条、西兰花干、南瓜干、红薯干、紫薯干、香芋干、青萝卜干、胡萝卜干、绿豆角条、土豆干、苦瓜干、丝瓜干、黄瓜干、辣椒干、西红柿干、毛豆条、青刀豆条、蚕豆条、芸豆条、扁豆条、荷兰豆条、豌豆条、莴苣干、茄子干、蒜薹条、甜菜根干、西葫芦干、花菜干、空心菜干、白菜干、生菜干、韭菜干、油麦菜干、洋葱干、甘蓝干、大蒜干、葱干、油豆角条、苦菊干、芹菜干、菠菜干、笋瓜干、佛手瓜干、豇豆条、芥菜叶干、芥兰干、苋菜干、叶用甜菜干、茼蒿干、茺荻干、上海青干、蒜苗干、萝卜缨干、韭黄干、莲藕干、笋干、青花菜干、蕨菜干、芥菜干、马齿菜干、香椿干、荆芥干、菜心干中的一种或几种)、食用菌制品(熟)(香菇干、杏鲍菇干、草菇干、白灵菇干、鸡腿菇干、金针菇干、木耳干、银耳干、平菇干中的一种或几种)、蜜饯【话梅、话李、话杏、糖冬瓜条、苹果脯、梨脯、山楂条(卷)中的一种或几种】、藻类制品(熟)(裙带菜干、紫菜干、海带干、海苔干、龙须菜干中的一种或几种)、膨化食品{玉米脆片(粒)、燕麦脆片(粒)、大米脆片(粒)、红豆片(粒)、荞麦脆片(粒)、小米脆片(粒)、小麦脆片(粒)、黑麦脆片(粒)、麦胚片、复合麦片【大麦粉、燕麦粉、小麦粉、大米、玉米粉、大豆粉、玉米淀粉、小麦淀粉、麦芽水提取物、聚葡萄糖、紫薯粉、山药粉、白砂糖、食用盐、奶粉】、谷物燕麦脆【燕麦片、谷物片(粳米、全麦粉、玉米、玉米淀粉、脱脂奶粉)、谷物球(粳米、黑麦粉、玉米、食用大豆粕、全麦粉、玉米淀粉)、白砂糖、椰蓉、麦芽糖浆、椰子粉、棕榈油、蜂蜜、食用盐、茶多酚】、谷物燕麦片【燕麦片、谷物片

(粳米、全麦粉、玉米、玉米淀粉、脱脂奶粉、碳酸钙)、谷物圆球(粳米、黑麦粉、玉米、食用大豆粕、全麦粉、玉米淀粉、碳酸钙)、白砂糖、椰蓉、麦芽糖浆、棕榈油、椰子粉、奇亚籽、蜂蜜、食用盐、茶多酚】、蛋奶圈(小麦粉、大米、玉米、脱脂奶粉、白砂糖、碳酸钙、鸡蛋、食用盐)、玉米星星(玉米粉、大米、白砂糖、食用盐、碳酸钙、混合生育酚浓缩物、食用香精)、营养麦圈【大米粉、玉米粉、小麦粉、马铃薯淀粉、黑麦粉、食品添加剂(碳酸钙、单, 双甘油脂肪酸酯)】、谷物燕麦脆【燕麦片、谷物片(大米、小麦粉、玉米、玉米淀粉、碳酸钙)、谷物圆球(大米、黑麦粉、小麦粉、玉米、食用大豆粕、玉米淀粉、碳酸钙)、小麦粉、燕麦粉、大米、白砂糖、麦芽糖浆、精炼植物油、炼乳粉、巧克力粉、可可粉、果蔬粉、奇亚籽、椰蓉、蜂蜜、果葡糖浆、麦芽糊精、食用盐、食用香精、磷脂、茶多酚】、蜂蜜脆谷乐【谷物(全小麦粉、大米粉、全大麦粉、全燕麦粉、荞麦粉)、白砂糖、蜂蜜、淀粉、棕榈油、小麦胚芽、食用盐、食品添加剂(磷酸三钠、胭脂树橙、焦糖色)、食用香精】、脆谷乐【谷物(全小麦粉、大米粉、全大麦粉、全燕麦粉、荞麦粉)、白砂糖、淀粉、葡萄糖浆、棕榈油、小麦胚芽、食用盐、食品添加剂(焦糖色、磷酸三钠、胭脂树橙、维生素 E)】、可可味滋滋【谷物(全小麦粉、小麦粉、大米粉)、白砂糖、可可粉、大麦麦芽糖浆、棕榈油、食用盐、食品添加剂(磷脂)、食用香精】、蛋奶星星【谷物(全小麦粉、小麦粉、大米粉)、白砂糖、葡萄糖浆、棕榈油、脱脂乳粉、蛋黄粉、食用盐、食用香精、食品添加剂( $\beta$ -胡萝卜素)】中的一种或几种}、酸奶块(粒)、食用植物油、代可可脂、可可脂、麦芽糊精、水果粉、冻干水果粉、食糖、乳粉、奶酪、植脂末、起酥油、小麦纤维粉、果肉、胶原蛋白、乳糖、食用氢化油、抗性糊精、胶原蛋白肽、食用葡萄糖、海藻糖、食用盐、食用油脂制品、发酵酸奶粉、芝士粉(奶酪粉)、冻干蜂蜜粉(蜂蜜冻干粉)、可可粉、抹茶粉、乳清粉、茶粉(红茶、绿茶)、巧克力、白砂糖、赤砂糖、海藻糖、麦芽糖浆、葡萄糖浆、果葡糖浆、食用盐、牛乳、黄油、奶油、奶酪、奶酪酱、炼乳、酪蛋白粉、酸奶、鸡蛋液、低聚异麦芽糖、低聚果糖、菊粉、柑橘纤维、苹果纤维、阿拉伯糖、魔芋粉、水苏糖、结晶果糖、DHA 藻油、磷脂、香兰素、赤藓糖醇、半乳甘露聚糖、果胶、黄原胶、结冷胶、赤藓糖醇、乳糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇、DL-苹果酸钠、柠檬酸、柠檬酸钾、柠檬酸钠、柠檬酸一钠、5'-呈味核苷酸二钠、氧化羟丙基淀粉、抗坏血酸、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、食品用香精中的一各种或几种, 经混合或不混合、干燥或不干燥、计量称量、包装等工序制成的水果干制品。

产品根据所用原料不同分为: 单一型水果干制品、水果脆、果蔬脆、混合型水果干制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 水果干制品应符合 GB/T 23787 或 GB 16325 的规定。
- 2.1.2 熟制坚果籽类或其仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 蔬菜干制品(熟)应符合 GB/T 23787 的规定。
- 2.1.4 食用菌制品(熟)应符合 GB 7096 的规定。

- 2.1.5 蜜饯应符合 GB/T 10782 和 GB 14884 的规定。
- 2.1.6 膨化食品应符合 GB 17401 的规定。
- 2.1.7 藻类制品（熟）应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.8 酸奶块（粒）应符合 DBS15/ 006 的规定。
- 2.1.9 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 金丝小枣、鸡心枣、无核小枣、板枣、郎枣、圆铃枣(核桃纹枣、紫枣)、长红枣、赞皇大枣、灵宝大枣(屯屯枣)、壶瓶枣、相枣、骏枣、扁核酸枣、婆枣、山西(陕西)木枣、大荔圆枣、晋枣、油枣、大马牙、圆木枣、新疆若羌红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.11 免洗红枣应符合 GB/T 26150 的规定。
- 2.1.12 灰枣、新疆若羌灰枣应符合 GB/T 40634 的规定。
- 2.1.13 代可可脂、巧克力应符合 GB/T 19343 和 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.14 可可脂应符合 GB/T 20707 的规定。
- 2.1.15 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 2.1.16 水果粉、冻干水果粉应符合 GB/T 1456 的规定。
- 2.1.17 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.18 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.19 奶酪应符合 DBS63/ 0008 的规定。
- 2.1.20 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.21 起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。
- 2.1.22 小麦纤维粉应符合 QB/T 5028 的规定。
- 2.1.23 果肉应新鲜、洁净，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.24 胶原蛋白应符合 GB/T 45992 的规定。
- 2.1.25 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.26 食用氢化油、食用油脂制品应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.27 抗性糊精应符合 QB/T 5947 的规定。
- 2.1.28 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.29 食用葡萄糖应符合 GB/T 20882.1 的规定。
- 2.1.30 海藻糖应符合 GB/T 20882.7 的规定。
- 2.1.31 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.32 发酵酸奶粉、炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.33 芝士粉（奶酪粉）应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.34 冻干蜂蜜粉（蜂蜜冻干粉）应符合供应商企业标准的规定。
- 2.1.35 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。

- 2.1.36 抹茶粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.37 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.38 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.39 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.40 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.41 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.42 麦芽糖浆应符合 GB/T 20882.5 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.43 葡萄糖浆应符合 GB/T 20882.2 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.44 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.45 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.46 牛乳应符合 GB 19301 的规定。
- 2.1.47 黄油、奶油 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.48 奶酪、奶酪酱应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.49 酪蛋白粉应符合 GB 31617 的规定。
- 2.1.50 酸奶应符合 GB 19302 的规定。
- 2.1.51 鸡蛋液应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.52 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 23528.4 的规定。
- 2.1.53 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.54 菊粉应符合原卫生部关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告（卫生部公告 2009 年第 5 号）的规定。
- 2.1.55 柑橘纤维、苹果纤维应符合 QB/T 5207 的规定。
- 2.1.56 阿拉伯糖应符合 QB/T 4321 的规定。
- 2.1.57 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.58 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.59 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.60 DHA 藻油应符合 LS/T 3243 的规定。
- 2.1.61 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.62 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.63 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.64 半乳甘露聚糖应符合 GB 1886.301 的规定。
- 2.1.65 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.66 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.67 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。

- 2.1.68 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.69 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.70 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.71 DL-苹果酸钠应符合 GB 30608 的规定。
- 2.1.72 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.73 柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定。
- 2.1.74 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.75 柠檬酸一钠应符合 GB 1886.107 的规定。
- 2.1.76 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.77 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.78 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.79 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.80 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.81 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.82 食品用香精应符合 GB 30616 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  | 固体，符合产品特有的形态      | 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  | 具有各品种应有的色泽        |   |
| 气、滋味 | 具有各品种特有的气味和滋味，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 | $\leq$ 25 (以桂圆干、荔枝干为主要原料的产品)<br>20 (以葡萄干为主要原料的产品)<br>13 (以枸杞为主要原料的产品)<br>28 (以红枣干制品为主要原料的产品)<br>35 (以柿饼干为主要原料的产品) | GB 5009.3 |

|  |   |  |             |
|--|---|--|-------------|
|  |   | 30 (其他产品)  |             |
| 总酸 (以柠檬酸计), g/100g   | ≤ | 1.5 (以桂圆干、荔枝干为主要原料的产品)<br>2.5 (以葡萄干为主要原料的产品)<br>6.0 (以柿饼干为主要原料的产品) | GB 12456    |
| *铅 (以Pb计), mg/kg   | ≤ | 0.45   | GB 5009.12  |
| 总糖 (以可食部分干物质计) /%  | ≥ | 70 (仅限于免洗红枣)   | GB/T 10782  |
| <sup>a</sup> 酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g   | ≤ | 3.0  | GB 5009.229 |
| <sup>a</sup> 过氧化值 (以脂肪计), g/100g   | ≤ | 0.5  | GB 5009.227 |
| 氰化物 (以HCN计), mg/kg   | ≤ | 0.05 (仅适用于添加杏仁的产品)   | GB 5009.36  |
| 展青霉素, μg/kg  | ≤ | 50 (以苹果、山楂制品为单一原料的产品)<br>20 (含有苹果、山楂制品的产品)                         | GB 5009.185 |
| 注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。<br><sup>a</sup> 仅适用于添加坚果籽类或其仁的产品中坚果籽类或其仁原料的检验。 |   |  |             |

## 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 <sup>a</sup> 及限量 |    |                 |                 | 检验方法            |
|---|-----------------------|----|-----------------|-----------------|-----------------|
|   | n                     | c  | m               | M               |                 |
| 菌落总数 <sup>b</sup> , CFU/g                                 | 5                     | 2  | 10 <sup>3</sup> | 10 <sup>4</sup> | GB 4789.2       |
| 大肠菌群 <sup>b</sup> , CFU/g                                 | 5                     | 2  | 10              | 100             | GB 4789.3 平板计数法 |
| 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 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。<br>b 仅适用于免洗红枣或以免洗红枣为主料的产品。 |                       |    |                 |                 |                 |

## 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

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其它要求

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; 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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、菌落总数（仅适用于免洗红枣或以免洗红枣为主料的产品）、大肠菌群（仅适用于免洗红枣或以免洗红枣为主料的产品）。型式检验按国家有关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以水果干制品〔梨干、柠檬干、凤梨干、蔓越莓干、提子干、菠萝干、苹果干、橙子干、红枣干、红枣片、红枣条、红枣粒、红枣圈、免洗红枣、红枣〔金丝小枣、鸡心枣、无核小枣、灰枣、新疆若羌灰枣、新疆若羌红枣、新疆若羌灰枣片、新疆若羌红枣片、板枣、郎枣、圆铃枣(核桃纹枣、紫枣)、长红枣、赞皇大枣、灵宝大枣(屯屯枣)、壶瓶枣、相枣、骏枣、扁核酸枣、婆枣、山西(陕西)木枣、大荔圆枣、晋枣、油枣、大马牙、圆木枣中的一种或几种〕、圣女果干、猕猴桃干、香蕉干、黑加仑干、椰子干、黑梅干、草莓干、哈密瓜干、木瓜干、番石榴干、无花果干、芒果干、火龙果干、桑葚干、葡萄干、桂圆干、荔枝干、山楂干、柿饼干、桃干、杏干、枸杞干、杨梅干、榴莲干、牛油果干、柚子干、金桔干、沃柑干、蓝莓干、菠萝蜜干、山竹干、枇杷干、莲雾干、李子干、橘子干、橄榄干、樱桃干、乌梅干、黑莓干、奇异果干、海棠果干、芦柑干、百香果干、树莓干、西瓜干、红毛丹干、石榴干、甜瓜干、人参果干、青梅干、椰枣干、黄桃干、甜瓜干、杨桃干、西梅干、刺梨干、芭蕉干、车厘子果干、酸梅干、梅干中的一种或几种〕为主要原料，添加或不添加熟制坚果籽类或其仁〔巴旦木、腰果、榛子、南瓜籽、葵花籽、芝麻、开心果、碧根果、夏威夷果、核桃、新疆纸皮核桃、山核桃、杏仁、松籽、板栗、白果、花生、西瓜籽、莲子、榧子、鲍鱼果、橡子、黄豆、红豆、黑豆、芸豆、绿豆、青豆、花豆、桃仁、霹雳果、蚕豆、豌豆、开口杏中的一种或多种〕、蔬菜干制品〔熟〕〔冬瓜干、黄秋葵干、青豆角条、西兰花干、南瓜干、红薯干、紫薯干、香芋干、青萝卜干、胡萝卜干、绿豆角条、土豆干、苦瓜干、丝瓜干、黄瓜干、辣椒干、西红柿干、毛豆条、青刀豆条、蚕豆条、芸豆条、扁豆条、荷兰豆条、豌豆条、莴苣干、茄子干、蒜薹条、甜菜根干、西葫芦干、花菜干、空心菜干、白菜干、生菜干、韭菜干、油麦菜干、洋葱干、甘蓝干、大蒜干、葱干、油豆角条、苦菊干、芹菜干、菠菜干、笋瓜干、佛手瓜干、豇豆条、芥菜叶干、芥兰干、苋菜干、叶用甜菜干、茼蒿干、茼蒿干、上海青干、蒜苗干、萝卜缨干、韭黄干、莲藕干、笋干、青花菜干、蕨菜干、芥菜干、马齿菜干、香椿干、荆芥干、菜心干中的一种或几种〕、食用菌制品〔熟〕〔香菇干、杏鲍菇干、草菇干、白灵菇干、鸡腿菇干、金针菇干、木耳干、银耳干、平菇干中的一种或几种〕、蜜饯【话梅、话李、话杏、糖冬瓜条、苹果脯、梨脯、山楂条(卷)中的一种或几种】、藻类制品〔熟〕〔裙带菜干、紫菜干、海带干、海苔干、龙须菜干中的一种或几种〕、膨化食品〔玉米脆片(粒)、燕麦脆片(粒)、大米脆片(粒)、红豆片(粒)、荞麦脆片(粒)、小米脆片(粒)、小麦脆片(粒)、黑麦脆片(粒)、麦胚片、复合麦片【大麦粉、燕麦粉、小麦粉、大米、玉米粉、大豆粉、玉米淀粉、小麦淀粉、麦芽水提取物、聚葡萄糖、紫薯粉、山药粉、白砂糖、食用盐、奶粉】、谷物燕麦脆【燕麦片、谷物片(粳米、全麦粉、玉米、玉米淀粉、脱脂奶粉)、谷物球(粳米、黑麦粉、玉米、食用大豆粕、全麦粉、玉米淀粉)、白砂糖、椰蓉、麦芽糖浆、椰子粉、棕榈油、蜂蜜、食用盐、茶多酚】、谷物燕麦片【燕麦片、谷物片(粳米、全麦粉、玉米、玉米淀粉、脱脂奶粉、碳酸钙)、谷物圆球(粳米、黑麦粉、玉米、食用大豆粕、全麦粉、玉米淀粉、碳酸钙)、白砂糖、椰蓉、麦芽糖浆、棕榈油、椰子粉、奇亚籽、蜂蜜、食用盐、茶多酚】、蛋奶圈(小麦粉、大米、玉米、脱脂奶粉、白砂糖、碳酸钙、鸡蛋、

食用盐)、玉米星星(玉米粉、大米、白砂糖、食用盐、碳酸钙、混合生育酚浓缩物、食用香精)、营养麦圈【大米粉、玉米粉、小麦粉、马铃薯淀粉、黑麦粉、食品添加剂(碳酸钙、单, 双甘油脂肪酸酯)】、谷物燕麦脆【燕麦片、谷物片(大米、小麦粉、玉米、玉米淀粉、碳酸钙)、谷物圆球(大米、黑麦粉、小麦粉、玉米、食用大豆粕、玉米淀粉、碳酸钙)、小麦粉、燕麦粉、大米、白砂糖、麦芽糖浆、精炼植物油、炼乳粉、巧克力粉、可可粉、果蔬粉、奇亚籽、椰蓉、蜂蜜、果葡糖浆、麦芽糊精、食用盐、食用香精、磷脂、茶多酚】、蜂蜜脆谷乐【谷物(全小麦粉、大米粉、全大麦粉、全燕麦粉、荞麦粉)、白砂糖、蜂蜜、淀粉、棕榈油、小麦胚芽、食用盐、食品添加剂(磷酸三钠、胭脂树橙、焦糖色)、食用香精】、脆谷乐【谷物(全小麦粉、大米粉、全大麦粉、全燕麦粉、荞麦粉)、白砂糖、淀粉、葡萄糖浆、棕榈油、小麦胚芽、食用盐、食品添加剂(焦糖色、磷酸三钠、胭脂树橙、维生素 E)】、可可味滋滋【谷物(全小麦粉、小麦粉、大米粉)、白砂糖、可可粉、大麦麦芽糖浆、棕榈油、食用盐、食品添加剂(磷脂)、食用香精】、蛋奶星星【谷物(全小麦粉、小麦粉、大米粉)、白砂糖、葡萄糖浆、棕榈油、脱脂乳粉、蛋黄粉、食用盐、食用香精、食品添加剂( $\beta$ -胡萝卜素)】中的一种或几种)、酸奶块(粒)、食用植物油、代可可脂、可可脂、麦芽糊精、水果粉、冻干水果粉、食糖、乳粉、奶酪、植脂末、起酥油、小麦纤维粉、果肉、胶原蛋白、乳糖、食用氢化油、抗性糊精、胶原蛋白肽、食用葡萄糖、海藻糖、食用盐、食用油脂制品、发酵酸奶粉、芝士粉(奶酪粉)、冻干蜂蜜粉(蜂蜜冻干粉)、可可粉、抹茶粉、乳清粉、茶粉(红茶、绿茶)、巧克力、白砂糖、赤砂糖、海藻糖、麦芽糖浆、葡萄糖浆、果葡糖浆、食用盐、牛乳、黄油、奶油、奶酪、奶酪酱、炼乳、酪蛋白粉、酸奶、鸡蛋液、低聚异麦芽糖、低聚果糖、菊粉、柑橘纤维、苹果纤维、阿拉伯糖、魔芋粉、水苏糖、结晶果糖、DHA 藻油、磷脂、香兰素、赤藓糖醇、半乳甘露聚糖、果胶、黄原胶、结冷胶、赤藓糖醇、乳糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇、DL-苹果酸钠、柠檬酸、柠檬酸钾、柠檬酸钠、柠檬酸一钠、5'-呈味核苷酸二钠、氧化羟丙基淀粉、抗坏血酸、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、食品用香精中的一各种或几种, 经混合或不混合、干燥或不干燥、计量称量、包装等工序制成的水果干制品。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。

河南三尚渔实业发展有限公司