



411785S-2026



洛阳紫微宫食品科技有限公司企业标准

Q/LZWG 0002S-2026

水果制品

2026-06-25 发布

2026-06-25 实施

洛阳紫微宫食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳紫微宫食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：柴文玲、李静

本标准代替 Q/LZWG 0002S-2021。

H N
Q B

水果制品

1 范围

本标准规定了水果制品的分类、要求、检验方法、检验规则。

本标准适用于以大包装的冻干水果制品【冻干苹果、冻干芒果、冻干黄桃、冻干白桃、冻干水蜜桃、冻干菠萝、冻干树莓、冻干柠檬、冻干猕猴桃、冻干蓝莓、冻干蔓越莓、冻干草莓、冻干樱桃、冻干无花果、冻干榴莲、冻干荔枝、冻干火龙果、冻干杨桃、冻干桂圆肉、冻干桑葚、冻干枸杞、冻干红枣、冻干香蕉、冻干菠萝蜜、冻干雪梨、冻干木瓜、冻干杨梅、冻干哈密瓜、冻干桂圆草莓脆（桂圆、草莓）、冻干桂圆榴莲脆（桂圆、榴莲）、冻干百香果、冻干橘子、冻干山楂、冻干青金桔、冻干黑莓】、水果干制品（提子干、葡萄干、黑加仑干、山楂干、柿饼、榴莲干、无花果干、荔枝干、柠檬干、苹果干、桂圆干、桂圆肉干、枸杞干、干制红枣、免洗红枣、香蕉干、椰脆、脱水草莓、椰子片、菠萝蜜干、火龙果干、金桔干、菠萝干、桑葚干、黑果枸杞、梨干，余甘子干、青金桔干、橙子干、西柚干、橘子干）其中的一种或多种为原料，添加或不添加蔬菜干制品（羽衣甘蓝干、黄秋葵、白萝卜干、胡萝卜干、心里美萝卜干、香芋干、芋头干、紫薯干、南瓜干、马铃薯干、青刀豆、南瓜干、苦瓜干、莲藕干、山药干、西兰花干、花菜干、青萝卜干、干黄花菜、苔干）、食用菌干制品（香菇干、杏鲍菇干、银耳干、茶树菇干、竹荪干、木耳干、羊肚菌干、牛肝菌干、鸡枞菌干、鹿茸菇干）中的一种或几种，经挑选或不挑选、定量分装而成的水果制品。

根据产品所用原料的不同分为单一型水果制品和混合型水果制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 冻干水果制品【冻干苹果、冻干芒果、冻干黄桃、冻干白桃、冻干水蜜桃、冻干菠萝、冻干树莓、冻干柠檬、冻干猕猴桃、冻干蓝莓、冻干蔓越莓、冻干草莓、冻干樱桃、冻干无花果、冻干榴莲、冻干荔枝、冻干火龙果、冻干杨桃、冻干桂圆肉、冻干桑葚、冻干枸杞、冻干红枣、冻干香蕉、冻干菠萝蜜、冻干雪梨、冻干木瓜、冻干杨梅、冻干哈密瓜、冻干桂圆草莓脆（桂圆、草莓）、冻干桂圆榴莲脆（桂圆、榴莲）、冻干百香果、冻干橘子、冻干山楂、冻干青金桔、冻干黑莓】应清洁无霉变、无污染、无异物杂质，并符合 GB 2762、GB 2763 和 GB 29921 的规定。

2.1.2 水果干制品（提子干、葡萄干、黑加仑干、山楂干、柿饼、榴莲干、无花果干、荔枝干、柠檬干、苹果干、桂圆干、桂圆肉干、枸杞干、干制红枣、免洗红枣、香蕉干、椰脆、脱水草莓、椰子片、菠萝蜜干、火龙果干、金桔干、菠萝干、桑葚干、黑果枸杞、梨干，余甘子干、青金桔干、橙子干、西柚干、橘子干）、蔬菜干制品（羽衣甘蓝干、黄秋葵、白萝卜干、胡萝卜干、心里美萝卜干、香芋干、芋头干、紫薯干、南瓜干、马铃薯干、青刀豆、南瓜干、苦瓜干、莲藕干、山药干、西兰花干、花菜干、青萝卜干、干黄花菜、涡阳苔干）应干燥、无霉变、无肉眼可见杂质，并符合 GB2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.3 食用菌干制品（香菇干、杏鲍菇干、银耳干、茶树菇干、竹荪干、木耳干、羊肚菌干、牛肝菌干、鸡枞菌干、鹿茸菇干）应符合 GB 7096 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 50g，倒入一洁净白瓷盘内或白纸上，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气味和滋味	具有该产品应有的滋味和气味，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	20.0（葡萄干、提子干）	GB 5009.3
	25.0（桂圆干、桂圆肉干、荔枝干）	
	35（柿饼）	
	35.0（免洗红枣）	
	28.0（干制红枣）	
	13.0（枸杞干）	
	10.0（冻干水果制品）	
	20.0（其他）	
总酸/（g/100g）	1.5（桂圆干、桂圆肉干、荔枝干）	GB 12456
	2.5（葡萄干、提子干）	
	6.0（柿饼）	
铅*（以 Pb 计），mg/kg	0.4	GB 5009.12
展青霉素，μg/kg	50【单一苹果干、山楂干】	GB 5009.185
	20【原料中含苹果干、山楂干的混合产品】	
六六六，mg/kg	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	0.05	GB/T 5009.19
注：*该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 ^b ，CFU/g	5	2	10 ³	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群 ^b ，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
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
b 仅适用于免洗红枣的检测。					

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以大包装的冻干水果制品【冻干苹果、冻干芒果、冻干黄桃、冻干白桃、冻干水蜜桃、冻干菠萝、冻干树莓、冻干柠檬、冻干猕猴桃、冻干蓝莓、冻干蔓越莓、冻干草莓、冻干樱桃、冻干无花果、冻干榴莲、冻干荔枝、冻干火龙果、冻干杨桃、冻干桂圆肉、冻干桑葚、冻干枸杞、冻干红枣、冻干香蕉、冻干菠萝蜜、冻干雪梨、冻干木瓜、冻干杨梅、冻干哈密瓜、冻干桂圆草莓脆（桂圆、草莓）、冻干桂圆榴莲脆（桂圆、榴莲）、冻干百香果、冻干橘子、冻干山楂、冻干青金桔、冻干黑莓】、水果干制品（提子干、葡萄干、黑加仑干、山楂干、柿饼、榴莲干、无花果干、荔枝干、柠檬干、苹果干、桂圆干、桂圆肉干、枸杞干、干制红枣、免洗红枣、香蕉干、椰脆、脱水草莓、椰子片、菠萝蜜干、火龙果干、金桔干、菠萝干、桑葚干、黑果枸杞、梨干、余甘子干、青金桔干、橙子干、西柚干、橘子干）其中的一种或多种为原料，添加或不添加蔬菜干制品（羽衣甘蓝干、黄秋葵、白萝卜干、胡萝卜干、心里美萝卜干、香芋干、芋头干、紫薯干、南瓜干、马铃薯干、青刀豆、南瓜干、苦瓜干、莲藕干、山药干、西兰花干、花菜干、青萝卜干、干黄花菜、苔干）、食用菌干制品（香菇干、杏鲍菇干、银耳干、茶树菇干、竹荪干、木耳干、羊肚菌干、牛肝菌干、鸡枞菌干、鹿茸菇干）中的一种或几种，经挑选或不挑选、定量分装而成的水果制品。

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。

洛阳紫微宫食品科技有限公司