



412043S-2026

许昌市鼎寰生物科技有限公司企业标准

Q/XDS 0003S-2026

水果干制品

2026-07-16 发布

2026-07-16 实施

许昌市鼎寰生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由许昌市鼎寰生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：代云霞、乔亚男、杨建斌。

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。

本标准适用于以去核红枣、去核椰枣、桂圆肉中的一种为原料，经清洗、蒸制、干燥、内包、外包加工而成的水果干制品。

根据原料的不同可分为：蒸红枣（水果干制品）、蒸椰枣（水果干制品）、蒸桂圆（水果干制品）。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 去核红枣、去核椰枣、桂圆肉应符合 GB 16325 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	随机取50g被测样品，将样品倒入白色瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其色泽、性状，用鼻嗅其气味，用口尝其滋味，放入清水中检查有无外来杂质
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、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 ≤	30.0（蒸红枣、蒸椰枣）	GB 5009.3
	25.0（蒸桂圆）	
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.4	GB 5009.12
总酸，g/100g ≤	1.5	GB 12456
注：*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，/25 g	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。					

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

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

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；新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

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、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以去核红枣、去核椰枣、桂圆肉中的一种为原料，经清洗、蒸制、干燥、内包、外包加工而成的水果干制品。

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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

许昌市鼎寰生物科技有限公司

H N

Q B