



412183S-2026



商丘市名代食品有限公司开发区食品厂企业标准

Q/SMDS 0001S-2026

果蔬干制品

2026-07-28 发布

2026-07-28 实施

商丘市名代食品有限公司开发区食品厂 发布

前 言

本标准由商丘市名代食品有限公司开发区食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：刘伟。

H N

Q B

果蔬干制品

1 范围

本标准规定了果蔬干制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以水果干制品（片、脆、粒、块或冻干制品）[葡萄、提子、枸杞、无花果、杏、黑加仑、红枣、沙棘、哈密瓜、芒果、橙子、榴莲、椰枣、草莓、桑葚、猕猴桃、柠檬、杨梅、黄桃、菠萝、桂圆、椰子、西番莲、木瓜、蓝莓、树莓、柿子、菠萝蜜、香蕉丁、黑莓、牛油果（鳄梨）、火龙果、苹果、梨、青梅、山楂、枇杷、甜瓜、荔枝、石榴、柚子、西瓜、杨桃、金桔、樱桃、李子、香蕉、枣、酸枣、凤梨、蔓越莓中的一种或几种]、蔬菜干制品（片、脆、粒、块或冻干制品）[南瓜、西红柿、玉米粒、山药、豆角、紫薯、红薯、芋头、胡萝卜片、红心萝卜片、青萝卜、黄秋葵、莲藕、青刀豆、土豆、紫苏叶中的一种或几种]中的一种或几种为原料，添加或不添加或不添加坚果籽类制品、熟制谷物杂粮片/粒、熟制食用菌制品（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）、熟制藻类制品（裙带菜干、紫菜干、海带干、海苔干、龙须菜干中的一种或几种）、蜜饯中的一种或几种，经挑选、称量、混合或不混合、包装而制成的即食果蔬干制品。

根据原料的不同分为：单一型产品（分装）、混合型产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1水果干制品应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.2蔬菜干制品应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.3坚果籽类制品应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.4熟制谷物杂粮片/粒应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.5熟制食用菌制品应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.6熟制藻类制品应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.7蜜饯应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.8生产用水应符合 GB 5749 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，形态应基本完好	从适量样品，将其倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、
色泽	具有产品应有的色泽，且色泽均匀	

气、滋味	具有产品应有的气味、滋味，无焦苦味等其他异味	性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
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	$\leq$ 25.0 (桂圆干) 20.0 (葡萄干) 25.0 (荔枝干) 13.0 (枸杞干) 35.0 (其他水果制品) 12 (冻干产品、其他产品)	GB 5009.3
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	$\leq$ 0.48	GB 5009.12
总酸 (以柠檬酸计), g/100g	$\leq$ 1.5 (桂圆干) 2.5 (葡萄干) 1.5 (荔枝干) 6.0 (柿子)	GB 12456
酸价 (以 KOH 计) (以脂肪计), mg/g	$\leq$ 5.0 (油炸产品)	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	$\leq$ 0.25 (油炸产品)	GB 5009.227
展青霉素, μ g/kg	$\leq$ 50 (山楂、苹果制品)	GB 5009.185
*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 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
^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

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产过程中卫生要求

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。

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、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以水果干制品（片、脆、粒、块或冻干制品）[葡萄、提子、枸杞、无花果、杏、黑加仑、红枣、沙棘、哈密瓜、芒果、橙子、榴莲、椰枣、草莓、桑葚、猕猴桃、柠檬、杨梅、黄桃、菠萝、桂圆、椰子、西番莲、木瓜、蓝莓、树莓、柿子、菠萝蜜、香蕉丁、黑莓、牛油果（鳄梨）、火龙果、苹果、梨、青梅、山楂、枇杷、甜瓜、荔枝、石榴、柚子、西瓜、杨桃、金桔、樱桃、李子、香蕉、枣、酸枣、凤梨、蔓越莓中的一种或几种]、蔬菜干制品（片、脆、粒、块或冻干制品）[南瓜、西红柿、玉米粒、山药、豆角、紫薯、红薯、芋头、胡萝卜片、红心萝卜片、青萝卜、黄秋葵、莲藕、青刀豆、土豆、紫苏叶中的一种或几种]中的一种或几种为原料，添加或不添加或不添加坚果籽类制品、熟制谷物杂粮片/粒、熟制食用菌制品（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）、熟制藻类制品（裙带菜干、紫菜干、海带干、海苔干、龙须菜干中的一种或几种）、蜜饯中的一种或几种，经挑选、称量、混合或不混合、包装而制成的即食果蔬干制品。

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。

商丘市名代食品有限公司开发区食品厂