



412628S-2026



洛阳市闽鑫食品有限公司企业标准

Q/LMX 0002S-2026

# 水果干制品

2026-09-04 发布

2026-09-04 实施

洛阳市闽鑫食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由洛阳市闽鑫食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：陈仕清。

本标准自发布实施日起替代 Q/LMX 0002S-2019。

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（椰子干、苹果干、桃干、梨干、草莓干、杏干、无花果干、樱桃干、枸杞干、大枣干、葡萄干、芒果干、李子干、猕猴桃干、菠萝干、香蕉干、木瓜干、金桔干、蓝莓干、蔓越莓干、榴莲干、菠萝蜜干、提子干）中的一种或几种为原料，经挑拣、干燥或不干燥、混合或不混合、包装而成的水果干制品。

根据原料不同分为单一型水果干制品和复合型水果干制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 椰子干、苹果干、桃干、梨干、草莓干、杏干、无花果干、樱桃干、枸杞干、大枣干、葡萄干、芒果干、李子干、猕猴桃干、菠萝干、香蕉干、木瓜干、金桔干、蓝莓干、蔓越莓干、榴莲干、菠萝蜜干、提子干应符合 GB/T 23787 或 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                                                        |
|-------|---------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| 色泽    | 应具有与其原料相应的色泽                                                        | 从样品中取出适量，倒入一洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察外观、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。 |
| 滋味与气味 | 具有原料应有的滋味和气味，无异味                                                    |                                                             |
| 外观    | 整齐、均匀、无碎屑、无虫蛀、无杂质。片状干制品要求片型完整，片厚均匀；块状干制品要求大小均匀，形状规则；颗粒状产品要求颗粒均匀，不粘结 |                                                             |
| 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       | GB 5009.3   |
| 总酸, g/100g       | ≤ 2.5（葡萄干）   | GB 12456    |
| *铅（以 Pb 计），mg/kg | ≤ 0.49       | GB 5009.12  |
| 展青霉素，μg/kg       | 50（苹果干）      | GB 5009.185 |
|                  | 20（添加苹果干的产品） |             |

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 <sup>a</sup> 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 | 100 | 1000 | GB 4789.10 |
| 注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 |                       |   |     |      |            |

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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分；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（椰子干、苹果干、桃干、梨干、草莓干、杏干、无花果干、樱桃干、枸杞干、大枣干、葡萄干、芒果干、李子干、猕猴桃干、菠萝干、香蕉干、木瓜干、金桔干、蓝莓干、蔓越莓干、榴莲干、菠萝蜜干、提子干）中的一种或几种为原料，经挑拣、干燥或不干燥、混合或不混合、包装而成的水果干制品。

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。

洛阳市闽鑫食品有限公司