



411156S-2018



河南弥诺生物科技有限公司企业标准

Q/HMS 0022S-2018

---

# 水果干制品

2018-05-03 发布

2018-05-03 实施

---

河南弥诺生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》规则编写。

本标准由河南弥诺生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘洪涛、何向楠。

H N

Q B

# 水果干制品

## 1 范围

本标准规定了水果干制品的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以水果干〔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、桔干、蓝莓干、荔枝干、桂圆、桂圆肉、椰干、山楂干、柿饼、酸梅（乌梅）干、柠檬干、蔓越梅干、柚子干、桑葚干〕中的一种或几种为原料，经原料验收、烘烤或不烘烤、混合或不混合、计重称量、包装而制成的水果干制品。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

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、桔干、蓝莓干、荔枝干、桂圆、桂圆肉、椰干、山楂干、柿饼、酸梅（乌梅）干、柠檬干、蔓越梅干、柚子干、桑葚干应符合 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
性状	具有原料应有的性状	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	具有原料应有的色泽	
气、滋味	具有原料应有的气味和滋味，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	桂圆、荔枝干 ≤	GB 5009.3
	葡萄干 ≤	
	其它产品 ≤	
总酸（以柠檬酸计），g/100g	桂圆、荔枝干 ≤	GB/T 12456
	葡萄干 ≤	
	柿饼 ≤	

*铅（以 Pb 计），mg/kg		≤	0.9	GB 5009.12
展青霉素，μg/kg	苹果干、山楂干	≤	50	GB 5009.185
	添加苹果干或山楂干的混合品	≤	20	
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。				

## 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的要求。

表 3 微生物指标

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 第二法
<sup>a</sup> 样品的采样及处理按GB 4789.1执行； 注：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。					

## 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 规定。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 的要求。

## 2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；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、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

水果干制品是以水果干〔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、桔干、蓝莓干、荔枝干、桂圆、桂圆肉、椰干、山楂干、柿饼、酸梅（乌梅）干、柠檬干、蔓越梅干、柚子干、桑葚干〕中的一种或几种为原料，经原料验收、烘烤或不烘烤、混合或不混合、计重称量、包装而制成的水果干制品。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》等标准的要求，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了水果干制品的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于国家标准 GB 2762 的规定。

河南弥诺生物科技有限公司

H N  
Q B