



410148S-2026



商丘市金镶玉食品科技有限公司企业标准

Q/JXY 0001S-2026

水果干制品

2026-01-22 发布

2026-01-22 实施

商丘市金镶玉食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市金镶玉食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：商丘市金镶玉食品科技有限公司。

本标准起草人：杨博。

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。

本标准适用于以干制水果【葡萄、枣、桂圆、椰子、芒果、杏、苹果、草莓、蓝莓、蔓越莓、猕猴桃（奇异果）、菠萝、梨、木瓜、无花果、西梅、香蕉、桃、枸杞、火龙果、山楂、桑葚、杨桃、荔枝、沙棘、李子、人参果、樱桃、榴莲、百香果、枇杷、海棠果、橙子、佛手、乌梅、山楂、柿饼、石榴、番石榴（芭乐）、圣女果、山竹、菠萝蜜、柠檬、柚子、车厘子、凤梨、树莓中的一种或几种】为原料，经挑拣、配料或不配料、粉碎或不粉碎、混合或不混合、包装加工而成的水果干制品。

产品根据添加原料不同可分为：单一型水果干制品、混合型水果干制品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1 干制水果应符合 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	具有本品应有的性状	取 100g 左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气、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	≤ 25 (桂圆、荔枝)	GB 5009.3
	20 (葡萄)	
	35 (柿饼)	
	30 (其它水果干制品)	
总酸, g/100g	≤ 1.5 (桂圆、荔枝)	GB 12456
	2.5 (葡萄)	
	6 (柿饼)	
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12
展青霉素, μg/kg	≤ 20 (仅适用于除 a 外添加苹果、山楂及其制品的产品)	GB 5009.185

	^a 50	
<p>注 1: a 仅适用于以苹果、山楂及其制品为主料的产品。</p> <p>2: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p>		

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	
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。					

2.5 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。

2.7 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。

3 检验

出厂检验项目: 感官要求、净含量及允许短缺量(不适用于以计量方式销售的产品)、水分。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以干制水果【葡萄、枣、桂圆、椰子、芒果、杏、苹果、草莓、蓝莓、蔓越莓、猕猴桃（奇异果）、菠萝、梨、木瓜、无花果、西梅、香蕉、桃、枸杞、火龙果、山楂、桑葚、杨桃、荔枝、沙棘、李子、人参果、樱桃、榴莲、百香果、枇杷、海棠果、橙子、佛手、乌梅、山楂、柿饼、石榴、番石榴（芭乐）、圣女果、山竹、菠萝蜜、柠檬、柚子、车厘子、凤梨、树莓中的一种或几种】为原料，经挑拣、配料或不配料、粉碎或不粉碎、混合或不混合、包装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》的规定制定本企业标准，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。

商丘市金镶玉食品科技有限公司

QHNB