



410209S-2026



邓州市良心膳堂食品有限公司企业标准

Q/DLS 0008S-2026

夹心(层)果干

2026-01-28 发布

2026-01-28 实施

邓州市良心膳堂食品有限公司 发布

前 言

本标准由邓州市良心膳堂食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：马心安。

H N

Q B

夹心(层)果干

1 范围

本标准规定了夹心(层)果干的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以洗净红枣或干制红枣、杏干、菠萝干、哈密瓜干、山楂干、枇杷干、杏脯(经烘干)、无花果、椰枣、西梅干、西梅果脯、葡萄干、黑加仑、草莓干、黄桃干、猕猴桃干、桂圆肉、桂圆干、蔓越莓干、提子干、圣女果干、香蕉干(片)、苹果干、椰子干、黑梅干、木瓜干、番石榴干、芒果干、火龙果干、荔枝干、柿饼、桃干、杨梅干、柠檬干、榴莲干、牛油果干、柚子干、金桔干、橙子干、沃柑干、蓝莓干、菠萝蜜干、山竹干、莲雾干、李子干、橘子干、橄榄干、樱桃干、乌梅干、黑莓干、奇异果干、海棠果干、芦柑干、百香果干、树莓干、西瓜干、红毛丹干、梨干、石榴干、甜瓜干、人参果干、青梅干、香蕉片(干)、灰枣、杨桃干、椰脆、椰子片、凤梨干、芭蕉干、黄梅干、西柚干、蜜桔干、柿子干中的一种或几种为主要原料,原料去核或不去核,添加或不添加麦芽糖醇(用于水果的加工)、麦芽糖醇液(用于水果的加工)中的一种或两种,经混合或不混合,填充核桃仁(生或熟)、腰果(熟)、巴旦木仁(熟)、榛子仁(熟)、山楂条、山楂蜜饯(经烘干)、香芋干、玫瑰花瓣(重瓣红玫瑰)、桑葚、山楂条、血糯米(清洗、蒸制)、黑糯米(清洗、蒸制)、夏威夷果(熟)、榴莲粉、柠檬粉、沙棘粉、花生(生或熟)、花生碎、棉花糖、全脂奶粉、葵花籽仁、南瓜籽仁、枸杞、桑椹、黑芝麻、白芝麻、亚麻籽(熟制)、蜜红豆、红豆(清洗、蒸制)、黑豆(清洗、蒸制)、茯苓(熟制)、芡实(熟制)、莲子(熟制)、薏米(熟制)、山药(熟制)、白扁豆(熟制)、甘草(熟制)、麦芽(熟制)、橘皮(熟制)、人参(人工种植五年以下)(熟制)、百合(熟制)、佛手(熟制)、沙棘(熟制)、莱菔子(熟制)、桔红(熟制)、覆盆子(熟制)、牡蛎(熟制)、黄精(熟制)、地黄(熟制)、麦冬(熟制)、天冬(熟制)、化橘红(熟制)、黑麦(熟制)、黑米(熟制)、黑藜麦(熟制)、黑荞麦(熟制)、黑木耳(熟制)、黑桑葚、黑枸杞、红枣(去核、去皮、熟制)、菊花(滁菊、杭菊、怀菊、亳菊、贡菊的一种或几种)(熟制)、罗汉果(熟制)、玉竹(熟制)、玛咖粉(熟制)、黄芪粉(黄芪经粉碎、熟制)、党参粉(党参经粉碎、熟制)、花椒粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、麻椒粉、干姜粉、高良姜粉、辣椒粉、藤椒粉、藤椒油、食用盐、低聚果糖、食品用香精中的一种或几种,填充或不填充浆液【蜂蜜、麦芽糖浆、果葡糖浆、冰糖中的一种或几种,撒入黑芝麻(熟)、白芝麻(熟)、燕麦脆片】、裹或不裹浆液【蜂蜜、麦芽糖浆、果葡糖浆、冰糖中的一种或几种,撒入黑芝麻(熟)、白芝麻(熟)、燕麦脆片】、沾裹或不沾裹熬制过的调味糖浆【以白砂糖、麦芽糖、麦芽糖浆、冰糖中的一种或几种为原料,加入乳粉、食用盐、黄油、蜂蜜、炼乳粉、芝士粉、酸奶、奶酪、奶油、黑芝麻(熟)、白芝麻(熟)、燕麦脆片、蛋白液(由鲜鸡蛋制成)、鸡蛋白粉、食用玉米淀粉、麦芽糊精、食用明胶、柠檬酸、碳酸氢钠、奶味香精中的一种或几种,按一定比例混合】,经烘干或冻干、包装而成的可直接食用的夹心(层)果干。

产品根据所用原辅料不同,可分为不同品种。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 免洗红枣应符合 GB/T 26150 的规定。
- 2.1.2 干制红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.3 杏干、菠萝干、哈密瓜干、山楂干、枇杷干、无花果、椰枣、西梅干、葡萄干、黑加仑、草莓干、黄桃干、猕猴桃干、桂圆肉、桂圆干、蔓越莓干、提子干、圣女果干、香蕉干（片）、苹果干、椰子干、黑梅干、木瓜干、番石榴干、芒果干、火龙果干、荔枝干、柿饼、桃干、杨梅干、柠檬干、榴莲干、牛油果干、柚子干、金桔干、橙子干、沃柑干、蓝莓干、菠萝蜜干、山竹干、莲雾干、李子干、橘子干、橄榄干、樱桃干、乌梅干、黑莓干、奇异果干、海棠果干、芦柑干、百香果干、树莓干、西瓜干、红毛丹干、梨干、石榴干、甜瓜干、人参果干、青梅干、香蕉片（干）、灰枣、杨桃干、椰脆、椰子片、凤梨干、芭蕉干、香芋干、黄梅干、西柚干、蜜桔干、柿子干、黑桑葚、黑枸杞应符合 GB/T 23787 或 GB 16325 的规定。
- 2.1.4 核桃仁（熟）应符合 SB/T 10556 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 核桃仁（生）应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 腰果（熟）应符合 SB/T 10615 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 巴旦木仁（熟）应符合 SB/T 10673 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 榛子仁（熟）应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 山楂条应符合 SB/T 10057 和 GB 14884 的规定。
- 2.1.10 玫瑰花瓣（重瓣红玫瑰）应符合原卫生部《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》（2010 年第 3 号）的规定。
- 2.1.11 杏脯、山楂蜜饯、桑葚山楂条、西梅果脯应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.12 血糯米、黑糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 榴莲粉、柠檬粉、沙棘粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.14 夏威夷果（熟）、黑芝麻（熟）、白芝麻（熟）、花生（生或熟）、花生碎、葵花籽仁、南瓜籽仁、黑芝麻、白芝麻、亚麻籽（熟制）应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.15 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.16 麦芽糖、麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.17 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.18 冰糖应符合 GB/T 35883 的规定。
- 2.1.19 燕麦脆片应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.20 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.21 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.22 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.23 黄油应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.24 炼乳粉应符合 GB 13102 的规定。

- 2.1.25 芝士粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.26 酸奶应符合 GB 19302 的规定。
- 2.1.27 奶酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.28 奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.29 蛋白液（由鲜鸡蛋制品）、鸡蛋白粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.30 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.31 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.32 食用明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.33 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.34 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.35 奶味香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.36 棉花糖应符合 GB 17399 的规定。
- 2.1.37 全脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.38 枸杞、桑椹、茯苓、芡实、莲子、薏米、山药、甘草、麦芽、橘皮、百合、佛手、沙棘、莱菔子、桔红、覆盆子、牡蛎、黄精、菊花（滁菊、杭菊、怀菊、亳菊、贡菊的一种或几种）、罗汉果、玉竹应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.39 红豆、黑豆、白扁豆、黑麦、黑米、黑藜麦、黑荞麦应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.40 蜜红豆应符合 GB/T 21270 的规定。
- 2.1.41 人参（人工种植五年以下）应符合原卫生部《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》（2012年第17号）的规定。
- 2.1.42 玛咖粉应符合原卫生部《关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告》（2011年第13号）的规定。
- 2.1.43 花椒粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、麻椒粉、干姜粉、高良姜粉、辣椒粉、藤椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.44 藤椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.45 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.46 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.47 黄芪、党参应符合《中华人民共和国药典》和国家卫生健康委员会、国家市场监督管理总局《关于党参等9种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》（2023年第9号）的规定。
- 2.1.48 麦芽糖醇、麦芽糖醇液应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.49 地黄、麦冬、天冬、化橘红应符合《中华人民共和国药典》和国家卫生健康委员会、国家市场监督管理总局《关于地黄等4种按照传统既是食品又是中药材的物质的公告》（2024年第4号）的规定。
- 2.1.50 黑木耳 应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.51 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 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	固体	从样品中取出 1 袋，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有各品种应有的色泽	
气、滋味	具有各品种特有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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)	≤ 25.0	GB 5009.3
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.4(果干) 0.18【夹心(层)】	GB 5009.12
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 3(坚果籽类)	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.5(熟制坚果籽类) 0.08(生制坚果籽类)	GB 5009.227
^b 展青霉素/(μg/kg)	≤ 20.0	GB 5009.185

注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。
^b展青霉素仅适用于含有山楂条、山楂干、山楂蜜饯、桑葚山楂条、苹果干的夹心(层)果干。

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 4789.3
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	100	
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。

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 为微生物限量可接受水平的限量值；M 为微生物限量的最高安全限量值。

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 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以洗净或干制红枣、杏干、菠萝干、哈密瓜干、山楂干、枇杷干、杏脯（经烘干）、无花果、椰枣、西梅干、西梅果脯、葡萄干、黑加仑、草莓干、黄桃干、猕猴桃干、桂圆肉、桂圆干、蔓越莓干、提子干、圣女果干、香蕉干（片）、苹果干、椰子干、黑梅干、木瓜干、番石榴干、芒果干、火龙果干、荔枝干、柿饼、桃干、杨梅干、柠檬干、榴莲干、牛油果干、柚子干、金桔干、橙子干、沃柑干、蓝莓干、菠萝蜜干、山竹干、莲雾干、李子干、橘子干、橄榄干、樱桃干、乌梅干、黑莓干、奇异果干、海棠果干、芦柑干、百香果干、树莓干、西瓜干、红毛丹干、梨干、石榴干、甜瓜干、人参果干、青梅干、香蕉片（干）、灰枣、杨桃干、椰脆、椰子片、凤梨干、芭蕉干、黄梅干、西柚干、蜜桔干、柿子干中的一种或几种为主要原料，原料去核或不去核，添加或不添加麦芽糖醇（用于水果的加工）、麦芽糖醇液（用于水果的加工）中的一种或两种，经混合或不混合，填充核桃仁（生或熟）、腰果（熟）、巴旦木仁（熟）、榛子仁（熟）、山楂条、山楂蜜饯（经烘干）、香芋干、玫瑰花瓣（重瓣红玫瑰）、桑葚、山楂条、血糯米（清洗、蒸制）、黑糯米（清洗、蒸制）、夏威夷果（熟）、榴莲粉、柠檬粉、沙棘粉、花生（生或熟）、花生碎、棉花糖、全脂奶粉、葵花籽仁、南瓜籽仁、枸杞、桑椹、黑芝麻、白芝麻、亚麻籽（熟制）、蜜红豆、红豆（清洗、蒸制）、黑豆（清洗、蒸制）、茯苓（熟制）、芡实（熟制）、莲子（熟制）、薏米（熟制）、山药（熟制）、白扁豆（熟制）、甘草（熟制）、麦芽（熟制）、橘皮（熟制）、人参（人工种植五年以下）（熟制）、百合（熟制）、佛手（熟制）、沙棘（熟制）、莱菔子（熟制）、桔红（熟制）、覆盆子（熟制）、牡蛎（熟制）、黄精（熟制）、地黄（熟制）、麦冬（熟制）、天冬（熟制）、化橘红（熟制）、黑麦（熟制）、黑米（熟制）、黑藜麦（熟制）、黑荞麦（熟制）、黑木耳（熟制）、黑桑葚、黑枸杞、红枣（去核、去皮、熟制）、菊花（滁菊、杭菊、怀菊、亳菊、贡菊的一种或几种）（熟制）、罗汉果（熟制）、玉竹（熟制）、玛咖粉（熟制）、黄芪粉（黄芪经粉碎、熟制）、党参粉（党参经粉碎、熟制）、花椒粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、麻椒粉、干姜粉、高良姜粉、辣椒粉、藤椒粉、藤椒油、食用盐、低聚果糖、食品用香精中的一种或几种，填充或不填充浆液【蜂蜜、麦芽糖浆、果葡糖浆、冰糖中的一种或几种，撒入黑芝麻（熟）、白芝麻（熟）、燕麦脆片】、裹或不裹浆液【蜂蜜、麦芽糖浆、果葡糖浆、冰糖中的一种或几种，撒入黑芝麻（熟）、白芝麻（熟）、燕麦脆片】、沾裹或不沾裹熬制过的调味糖浆【以白砂糖、麦芽糖、麦芽糖浆、冰糖中的一种或几种为原料，加入乳粉、食用盐、黄油、蜂蜜、炼乳粉、芝士粉、酸奶、奶酪、奶油、黑芝麻（熟）、白芝麻（熟）、燕麦脆片、蛋白液（由鲜鸡蛋制成）、鸡蛋白粉、食用玉米淀粉、麦芽糊精、食用明胶、柠檬酸、碳酸氢钠、奶味香精中的一种或几种，按一定比例混合】，经烘干或冻干、包装而成的可直接食用的夹心（层）果干。

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，参照相关国家标准制订本企业标准，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。