



410340S-2026

许昌塞小疆食品有限公司企业标准

Q/SXJ 0002S-2026

水果干制品

2026-02-11 发布

2026-02-11 实施

许昌塞小疆食品有限公司 发布

前 言

本标准由许昌塞小疆食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘冰。

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。

本标准适用于去皮红枣干、香梨干、香烤苹果干、灰枣干、杏干、枣夹核桃。

去皮红枣干、香梨干、香烤苹果干、灰枣干、杏干是以干制水果【去皮红枣、灰枣、苹果、红枣、梨、杏】中的一种为主要原料，经原料验收、分装、包装加工而成的水果干制品。

枣夹核桃是以干制水果【灰枣】为主要原料，夹入熟制核桃仁，添加黑芝麻，经原料验收、混合、包装加工而成的水果干制品。

根据产品生产工艺的不同分为：去皮红枣干、香梨干、香烤苹果干、灰枣干、杏干、枣夹核桃。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 干制水果应符合 GB 16325 或 GB/T 23787 的规定。

2.1.2 核桃仁、黑芝麻应符合 GB 19300 的规定。

2.1.3 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 23528.4 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	取样品适量，置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽和杂质，嗅其气味，用温开水漱口，尝其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的滋味、气味，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	≤ 35	GB 5009.3
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.50	GB 5009.227
酸价(KOH)(以脂肪计), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
展青霉素, μg/kg	≤ ^a 50 20(仅适用于除a外添加苹果的产品)	GB 5009.185

注1: a仅适用于以苹果及其制品为主料的产品;

注2: *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	
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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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

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

编制说明

本标准适用于去皮红枣干、香梨干、香烤苹果干、灰枣干、杏干、枣夹核桃。

去皮红枣干、香梨干、香烤苹果干、灰枣干、杏干是以干制水果【去皮红枣、灰枣、苹果、红枣、梨、杏】中的一种为主要原料，经原料验收、分装、包装加工而成的水果干制品。

枣夹核桃是以干制水果【灰枣】为主要原料，夹入熟制核桃仁，添加黑芝麻，经原料验收、混合、包装加工而成的水果干制品。

根据产品生产工艺的不同分为：去皮红枣干、香梨干、香烤苹果干、灰枣干、杏干、枣夹核桃。

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，制定本企业标准，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。

许昌塞小疆食品有限公司

H N
Q B