



410263S-2026



生命果有机食品股份有限公司企业标准

Q/SMG 0012S-2026

# 果蔬干粉

2026-02-02 发布

2026-02-02 实施

生命果有机食品股份有限公司 发布

## 前 言

本标准由生命果有机食品股份有限公司提出。

本标准起草单位：生命果有机食品股份有限公司。

本标准起草人：葛章春、葛继廷、杨益民。

本标准自实施之日起替代 Q/SMG 0012S-2020。

H N

Q B

# 果蔬干粉

## 1 范围

本标准规定了果蔬干粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以覆盆子（树莓）干果、草莓干果、蓝莓干果、桑椹干果、蔓越莓干果、沙棘干果、苹果干果片、桃干果片、山药干片（段）和猕猴桃干果（片）中的一种为原料，经拣选、粉碎、筛选、干燥、包装加工而成的果蔬干粉。

按原料不同分为覆盆子（树莓）粉、草莓粉、蓝莓粉、桑椹粉、蔓越莓粉、沙棘粉、苹果粉、桃果粉、山药粉和猕猴桃粉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 覆盆子（树莓）干果、草莓干果、蓝莓干果、桑椹干果、蔓越莓干果、沙棘干果、苹果干果片、桃干果片、猕猴桃干果（片）应符合 GB 16325 的规定（水分小于等于 10%）。

2.1.2 山药干片（段）应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 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	粉状	从样品中取出 1 袋，置于一洁净白色容器中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有相应品种固有的色泽	
气 味	具有相应品种固有的气味	
滋 味	具有相应品种固有的滋味、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	≤ 10	GB 5009.3
<sup>a</sup> 展青霉素, μg/kg	≤ 50	GB 5009.185
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12

注：a 展青霉素仅适用于苹果粉。  
\*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 <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
a 样品的采样方案及处理应符合 GB 4789.1 的规定执行。					

### 2.5 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、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以覆盆子（树莓）干果、草莓干果、蓝莓干果、桑椹干果、蔓越莓干果、沙棘干果、苹果干果片、桃干果片、山药干片（段）和猕猴桃干果（片）中的一种为原料，经拣选、粉碎、筛选、干燥、包装加工而成的果蔬干粉。

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。

生命果有机食品股份有限公司