



410306S-2026



河南田甜鲜切农产品开发有限公司企业标准

Q/HTXS 0003S-2026

水果干制品

2026-02-04 发布

2026-02-04 实施

河南田甜鲜切农产品开发有限公司 发布

前 言

本标准由河南田甜鲜切农产品开发有限公司提出并起草。

本标准起草人：宋文健。

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。

本标准适用于以新鲜水果（苹果、芒果、黄桃、白桃、水蜜桃、菠萝、树莓、柠檬、猕猴桃、蓝莓、蔓越莓、草莓、樱桃、无花果、榴莲、荔枝、火龙果、杨桃、桑椹、枸杞、蜜枣、香蕉、菠萝蜜、雪梨、木瓜、杨梅、哈密瓜、百香果、提子、葡萄、黑加仑、山楂、柿子、桂圆、桂圆肉、红枣、椰脆、椰子中的一种或几种）或水果干为原料，经挑选、预处理、烘干、蒸制（一次或反复烘干、蒸制）、拼配（或不拼配）、包装而成的水果干制品。

按照原料不同分为：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

2.1.1 新鲜水果应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 的规定。

2.1.2 水果干应符合 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	从样品中取出1袋，置一白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质。嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具本品应有的气味滋味，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 规定。

表2 理化指标

项 目	指标	检验方法
水分, g/100g	20 (葡萄干)	GB 5009.3
	25 (桂圆干、荔枝干)	
	35 (其他)	
总酸 (以柠檬酸计), g/100g	1.5 (桂圆干、荔枝干)	GB 12456
	2.5 (葡萄干)	
	6.0 (柿饼干)	

铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
展青霉素 ^a , μg/kg	≤	50	GB 5009.185
a 仅适用于苹果、山楂及其制品的检测;			
*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	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ³	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
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
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：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

本标准适用于以新鲜水果（苹果、芒果、黄桃、白桃、水蜜桃、菠萝、树莓、柠檬、猕猴桃、蓝莓、蔓越莓、草莓、樱桃、无花果、榴莲、荔枝、火龙果、杨桃、桑椹、枸杞、蜜枣、香蕉、菠萝蜜、雪梨、木瓜、杨梅、哈密瓜、百香果、提子、葡萄、黑加仑、山楂、柿子、桂圆、桂圆肉、红枣、椰脆、椰子中的一种或几种）或水果干为原料，经挑拣、预处理、烘干、蒸制（一次或反复烘干、蒸制）、拼配（或不拼配）、包装而成的水果干制品。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》的有关规定，制订本企业标准，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。

河南田甜鲜切农产品开发有限公司

Q B