



410900S-2026



河南久之宜食品科技有限公司企业标准

Q/HJZY 0001S-2026

水果干制品

2026-04-16 发布

2026-04-16 实施

河南久之宜食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南久之宜食品科技有限公司提出。

本标准由河南久之宜食品科技有限公司起草。

本标准主要起草人：吴丽媛。

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。

本标准适用于以水果干制品（干、片、粒、脆）【红杏、蜜桔、柠檬、蓝莓、芒果、蔓越莓、草莓、百香果、凤梨、杏、山楂、苹果、桃、梨、大枣、红枣、树莓、榴莲、菠萝、猕猴桃、木瓜、酸枣、葡萄、荔枝、黑加仑、提子、黄桃、无花果、香蕉、菠萝蜜、李子、金桔、日式莓、哈密瓜、桑葚、莲雾、人参果、枇杷、覆盆子、西梅、青柠、血橙、乌梅、山竹、蛇皮果、沙棘、刺梨、海棠、椰干、杨梅、沃柑、黑莓、番石榴、火龙果、椰枣、橙子、柚子、樱桃、圣女果、柿饼、桂圆、免洗红枣、枸杞中的一种或几种】为原料，经拼配或不拼配、分装、包装而成的即食水果干制品。

产品根据原辅料不同可分：单一型水果干制品、混合型水果干制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 水果干、片、粒应符合 GB 16325 的规定。

2.1.2 水果脆应符合 GB/T 23787 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	具有相应品种应有的性状	从样品中取出 50g，倒入一洁净白瓷盘内或白纸上，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有相应品种应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的气味和滋味，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,	≤	适用于桂圆干、荔枝干	GB 5009.3
		适用于葡萄干	
		适用于枸杞	
		适用于水果脆	
		适用于柿饼	

		其他产品	30.0	
总酸, g/100g	≤	适用于桂圆干、荔枝干	1.5	GB 12456
		适用于葡萄干	2.5	
		适用于柿饼	6.0	
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.45		GB 5009.12
展青霉素, μg/kg	≤	适用于以苹果、山楂制品为单一原料的产品	50.0	GB 5009.185
		适用于含有苹果、山楂制品的产品	20.0	
六六六, mg/kg	≤	0.05		GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05		GB/T 5009.19
注:*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 ^b , CFU/g	5	2	10 ³	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群 ^b , CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
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 样品的采样和处理按GB 4789.1执行。					
b 仅适用于免洗红枣的检测。					

2.5 净含量及允许短缺量

以计量方式包装销售的产品, 不适用于 JJF 1070 的规定; 对于预先定量包装的产品, 其净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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、净含量及允许短缺量（不适用于计量方式包装销售的产品）、水分、菌落总数（免洗红枣）、大肠菌群（免洗红枣）的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以水果干制品（干、片、粒、脆）【红杏、蜜桔、柠檬、蓝莓、芒果、蔓越莓、草莓、百香果、凤梨、杏、山楂、苹果、桃、梨、大枣、红枣、树莓、榴莲、菠萝、猕猴桃、木瓜、酸枣、葡萄、荔枝、黑加仑、提子、黄桃、无花果、香蕉、菠萝蜜、李子、金桔、日式莓、哈密瓜、桑葚、莲雾、人参果、枇杷、覆盆子、西梅、青柠、血橙、乌梅、山竹、蛇皮果、沙棘、刺梨、海棠、椰干、杨梅、沃柑、黑莓、番石榴、火龙果、椰枣、橙子、柚子、樱桃、圣女果、柿饼、桂圆、免洗红枣、枸杞中的一种或几种】为原料，经拼配或不拼配、分装、包装而成的即食水果干制品。

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，参照 GB 16325《食品安全国家标准 干果食品卫生标准》等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。

河南久之宜食品科技有限公司