



412014S-2017



郑州舌里食品有限公司企业标准

Q/ZSL 0002S-2017

---

# 水果干制品

2017-08-28 发布

2017-08-28 实施

---

郑州舌里食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由郑州舌里食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：宋己清。

H N

Q B

# 水果干制品

## 1 范围

本标准规定了水果干制品的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以水果干（葡萄干、苹果干、桃干、杏干、红枣干、柿饼、桂圆干、菠萝干、猕猴桃干、龙眼干、芒果干、草莓干、榴莲干、荔枝干、椰干）、免洗红枣、干制红枣中的一种或几种为原料，经原料验收、混合或不混合、计重称量、包装而制成的水果干制品。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 葡萄干、苹果干、桃干、杏干、红枣干、柿饼、桂圆干、菠萝干、猕猴桃干、龙眼干、芒果干、草莓干、榴莲干、荔枝干、椰干应符合 GB/T 23787 或 GB 16325 的规定。

2.1.2 免洗红枣应符合 GB/T 26150 的规定。

2.1.3 干制红枣应符合 GB/T 5835 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
色泽	应具有与其原料相应的色泽	从样品中取出适量，倒入一洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察外观、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
滋味与气味	具有原料应有的滋味和气味，无异味	
外观	整齐、均匀、无碎屑、无虫蛀、无杂质。	
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	桂圆干 ≤	25.0	GB 5009.3
	荔枝干 ≤	25.0	
	葡萄干 ≤	20.0	
	柿饼 ≤	35.0	
	其他 ≤	20.0	
总酸, g/100g	桂圆干 ≤	1.5	GB/T 12456

	荔枝干	≤	1.5	
	葡萄干	≤	2.5	
	柿饼	≤	6	
*铅（以 Pb 计），mg/kg		≤	0.9	GB 5009.12
展青霉素，μg/kg	苹果干	≤	50	GB 5009.185
	添加苹果干的混合品	≤	20	
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。				

## 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的要求。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量（若非指定，均以/25g 表示）				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

<sup>a</sup> 样品的采样及处理按GB 4789.1执行；  
注：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 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。

## 2.5 净含量与允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 的要求。

## 2.7 其他要求

食品添加剂应符合 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；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量及允许短缺量、水分；型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

水果干制品是以水果干（葡萄干、苹果干、桃干、杏干、红枣干、柿饼、桂圆干、菠萝干、猕猴桃干、龙眼干、芒果干、草莓干、榴莲干、荔枝干、椰干）、免洗红枣、干制红枣中的一种或几种为原料，经原料验收、混合或不混合、计重称量、包装而制成的水果干制品。

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，参照 GB 16325《干果食品卫生标准》和 GB/T 23787《非油炸水果、蔬菜脆片》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了水果干制品的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于国家标准 GB 2762 的规定。

郑州舌里食品有限公司

2017年08月02日