



411984S-2018



郑州市真真食品有限公司企业标准

Q/ZZS 0005S-2018

干制水果

2018-07-02 发布

2018-07-02 实施

郑州市真真食品有限公司 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》编写。

本标准由郑州市真真食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：戴瑞进、梁焱强。

H N

Q B

干制水果

1 范围

本标准规定了干制水果的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以桂圆干、荔枝干、葡萄干、柿饼、无花果干中的一种为原料，经分选、包装而成的干制水果。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 荔枝干、桂圆干、葡萄干、柿饼、无花果干应符合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	具有各产品应有的性状	从样品中取出 1 份，将本品置入白瓷盘中，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	具有各产品应有的色泽	
气、滋味	具有各产品应有的气、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
	桂圆干	荔枝干	葡萄干	柿饼	无花果干	
水分, %	≤ 25	25	20	35	27	GB 5009.3
总酸(以苹果酸计), g/100g	≤ 1.5	1.5	2.5	6.0	2.5	GB/T 12456
铅*(以Pb计), mg/kg	≤ 0.8					GB 5009.12

*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762中的规定。

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

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 第二法

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 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

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：感官、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

干制水果是以桂圆干、荔枝干、葡萄干、柿饼、无花果中的一种为原料，经分选、包装而成的。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》、NY/T 1041《绿色食品 干果》制定本企业标准，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。

H H N N

郑州市真真食品有限公司

Q B