



412549S-2018



西平县大漠老农果品厂企业标准

Q/XDMG 0001S-2018

---

# 水果干制品

2018-08-22 发布

2018-08-22 实施

---

西平县大漠老农果品厂 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则编写。

本标准由西平县大漠老农果品厂提出并起草。

本标准起草人：孙楠楠。

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、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以红枣为主要原料，经清洗、挑选、去核、切裂后放入核桃仁、烘干、杀菌、包装而成可直接食用的枣夹核桃；或以红枣、葡萄干中的一种为原料，经分选、包装而成的水果干制品。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 红枣应符合 GB/T 26150 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 葡萄干应符合 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

性 状	要 求	检验方法
性状	具有各产品应有的性状	从混合均匀的样品中取出一袋，置于白瓷盘中，在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	无正常视力可见外来杂质	

### 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/(%)	葡萄干 ≤	20	GB 5009.3
	枣夹核桃、红枣 ≤	30	GB 5009.3
总糖(以蔗糖计) <sup>a</sup> /(g/100g) ≥		35.0	GB 5009.8
总酸(以苹果酸计) <sup>b</sup> /(g/100g) ≤		2.5	GB/T 12456
总砷(以 As 计)/(mg/kg) ≤		0.5	GB 5009.11

*铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤	0.8	GB 5009.12
过氧化值（以脂肪计） <sup>°</sup> /（g/100g）	≤	0.5	GB 5009.227
酸价（以脂肪计）（KOH） <sup>°</sup> /（mg/g）	≤	3	GB 5009.229
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> /（μg/kg）	≤	5.0	GB 5009.22
注：*铅指该指标严于食品安全国家标准 GB 2762；a 仅适用于测红枣部分；b 仅适用于测葡萄干； c 仅对枣夹核桃中核桃仁进行检验。			

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/g）	≤	10000			GB 4789.2
大肠菌群/（MPN/g）	≤	0.9			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 第二法

<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

## 2.4 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。

## 2.5 生产过程中的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

## 2.6 其他要求

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

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以红枣为主要原料，经清洗、挑选、去核、切裂后放入核桃仁、烘干、杀菌、包装而成可直接食用的枣夹核桃；或以红枣、葡萄干中的一种为原料，经分选、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，参照 GB 16325《干果食品 卫生标准》的要求制订本企业标准的技术指标，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

西平县大漠老农果品厂