



410453S-2019



河南省果然风情果业股份有限公司企业标准

Q/HGF 0005S-2019

猕猴桃果干

2019-02-15 发布

2019-02-15 实施

河南省果然风情果业股份有限公司 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。

本标准由河南省果然风情果业股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵占宝、谭海娟。

H N

Q B

猕猴桃果干

1 范围

本标准规定了猕猴桃果干的要求、检验方法、检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以猕猴桃为主要原料，经去皮、切片后放置在焦亚硫酸钠和氯化钙中进行储存，经清洗、预煮，辅以白砂糖、柠檬酸、食用盐、靛蓝、柠檬黄、杏桃香精、香兰素、香草香精、山梨酸钾，进行糖渍、烘干、包装而成的干果食品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 猕猴桃：采用适合加工果干产品的各种猕猴桃，果实完整、新鲜清洁、整齐度好，果形良好、无不正常外来水分，无机械损伤、无霉变、无裂果、无冻伤、无病虫果、无刺伤、无果肉褐变；呈该品种猕猴桃成熟时的自然色泽，无异味，具有猕猴桃正常的气味；成熟适度，无病虫害，应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB5749 的规定

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.5 靛蓝应符合 GB 28317 的规定。

2.1.6 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.7 杏桃香精、香草香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.8 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。

2.1.9 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。

2.1.10 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.11 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。

2.1.12 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.2 感官要求

感官要应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	片状	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽和
色泽	淡绿色、黄色或深黄色褐色	

气、滋味	具有猕猴桃原果的滋味和气味，酸甜适口，无异味	性状、杂质，检查有无异物，闻其气味， 用温开水漱口，品尝滋味
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	≤ 20	GB 5009.3
总糖(以葡萄糖计), g/100g	≤ 70	GB/T 10782
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
靛蓝(以靛蓝计), g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
柠檬黄(以柠檬黄计), g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
二氧化硫残留量(以 SO ₂ 计), g/kg	≤ 0.35	GB 5009.34

*该指标严于食品安全国家标准 GB2762 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 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌, CFU/g	≤	50			GB 4789.15
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 和 GB/T 4789.24 执行。

2.5 净含量与允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 8956 和 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB2760 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；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检测

出厂检验项目为：感官要求、水分、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、霉菌、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H H N

Q B

编制说明

猕猴桃果干是以猕猴桃（去皮、切片）为主要原料，放置在焦亚硫酸钠和氯化钙中进行储存，经清洗、预煮，辅以白砂糖、柠檬酸、食用盐、靛蓝、柠檬黄、杏桃香精、香兰素、香草香精、山梨酸钾，进行糖渍、烘干、包装而成的干果食品。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/T 10782《蜜饯通则》、GB 14884《食品安全国家标准 蜜饯》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。

河南省果然风情果业股份有限公司