



411165S-2019



郑州豫品源食品有限公司企业标准

Q/ZYS 0002S-2019

---

# 水果干制品（分装）

2019-05-17 发布

2019-05-17 实施

---

郑州豫品源食品有限公司 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。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由郑州豫品源食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：冉云山。

H N

Q B

# 水果干制品（分装）

## 1 范围

本标准规定了水果干制品（分装）的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以水果干制品(葡萄干、枸杞干、无花果干、杏干、黑加仑干、小西红柿干、沙棘干、哈密瓜干、芒果干、榴莲干、椰枣干、草莓干、桑葚干、猕猴桃干、柠檬干、杨梅干、黄桃干、菠萝干、桂圆干、木瓜干、蓝莓干、柿子干、椰片干、提子干、菠萝蜜干、香蕉干、梨干、青梅干、山楂干、枇杷干、甜瓜干、石榴干、柚子干、西瓜干、杨桃干、金桔干、樱桃干、李子干中的各一种或几种)为原料，经挑选、称量、混合或不混合、包装而制成的水果干制品（分装）。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

葡萄干、枸杞干、无花果干、杏干、黑加仑干、小西红柿干、沙棘干、哈密瓜干、芒果干、榴莲干、椰枣干、草莓干、桑葚干、猕猴桃干、柠檬干、杨梅干、黄桃干、菠萝干、桂圆干、木瓜干、蓝莓干、柿子干、椰片干、提子干、菠萝蜜干、香蕉干、梨干、青梅干、山楂干、枇杷干、甜瓜干、石榴干、柚子干、西瓜干、杨桃干、金桔干、樱桃干、李子干应符合 Q/FJQW 0005S（见附录 A）或 GB 16325、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	具有本产品应有的性状	从样品中取出适量，置于一洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有本产品应有的色泽	
滋、气味	具有本产品固有的滋、气味，无异嗅，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, g/100g ≤	桂圆干	25.0	GB 5009.3
	葡萄干	20.0	
	其他	35.0	
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.8	GB 5009.12	
总酸（以柠檬酸计），g/100g ≤	桂圆干	1.5	GB/T 12456
	葡萄干	2.5	

	其他	6.0	
展青霉素, $\mu\text{g}/\text{kg}$ (适用于含有山楂的产品)	$\leq$	50	GB 5009.185
*该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 <sup>a</sup> 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
霉菌, CFU/g $\leq$	25				GB 4789.15
注: 1、 <sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 2、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 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

## 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。

## 2.7 其他要求

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

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

附录 A:

**Q/FJQW**

**福建省全味食品有限公司企业标准**


Q/FJQW 0005S—2018

---

**福建省卫生和计划生育委员会** 食品安全企业标准  
备案专用章

备案号: 059135 0216 S—(2018)  
备案日期: 2018年7月2日  
该标准备案为存档备查行为, 标准中涉及需经许可的  
项目和内容, 应取得有关部门许可后方可生产经营

**水果干制品**



2018 - 05 - 06 发布

2018 - 06 -06 实施

福建省全味食品有限公司 发布

Q/FJQW 0005S—2018

## 前 言

本标准编写格式按 GB/T 1.1—2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定。

本标准中的感官指标和特性指标(水分、总酸)根据产品特征及配料制定，污染物限量参考 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，其中铅严于该标准，真菌毒素参考 GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》制定，致病菌限量参考 GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定，其他指标依据 GB 16325《干果食品卫生标准》制定，食品添加剂依据 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》制定。

本标准于 2018 年 05 月 06 日发布。

本标准由福建省全味食品有限公司提出。

本标准由福建省全味食品有限公司负责起草。

本标准主要起草人：陈乃凤。



## 水果干制品

### 1 范围

本标准规定了水果干制品的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标签和标志、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以干制红枣、葡萄干、枸杞、无花果、杏（肉）干、黑加仑干、小西红柿干、沙棘、哈密瓜、芒果、榴莲、椰枣、草莓、桑葚、猕猴桃、柠檬、杨梅干、黄桃、菠萝、桂圆、木瓜、蓝莓干、柿子、椰片、提子干、菠萝蜜干、香蕉、梨、青梅、山楂、枇杷、甜瓜、石榴、柚子、西瓜、杨桃、金桔、樱桃、李子中的一种或多种为原料，经筛选、清洗、干燥、包装（或真空包装）工艺制成的即食水果干制品。

### 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

### 3 技术要求

#### 3.1 原料要求

产品中使用的原辅料应符合相应的安全标准和相关规定。如食品原辅料为实施生产许可证管理的产品，应选用已获得生产许可证企业生产的产品。

#### 3.2 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
色泽	具有本品种应有的色泽，均匀一致
滋味及气味	具有本品种固有的滋味、气味、无异味
组织形态	具有本品种应有的形状，无虫蛀、无霉变，形态饱满、组织紧密、质地柔软有韧性
杂质	无正常视力可见外来异物

#### 3.3 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			
	桂圆	荔枝	葡萄干	其他水果干制品

三和计量

7135  
20  
档案室  
取得有



Q/FJQW 0005S—2018

水分, g/100g	≤	25	25	20	35
总酸, g/100g	≤	1.5	1.5	2.5	6

### 3.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定；严于食品安全国家标准的指标应符合表3的要求。

表3 污染物限量

项 目		指标	检验方法
铅, mg/kg	<	1.0	GB 5009.12

### 3.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761的要求。

### 3.6 致病菌限量

致病菌限量应符合GB 29921的要求。

### 3.7 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令 第75号(2005)《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

### 3.8 食品添加剂

3.8.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

3.8.2 食品添加剂的品种及使用量应符合GB 2760的规定。

### 4 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合GB14881的规定。

### 5 试验方法

#### 5.1 感官检验

取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光条件下，目测检查色泽、形态、杂质，用鼻子嗅检验气味是否正常。

#### 5.2 理化检验

5.2.1 水分：按GB 5009.3规定的方法检验。

5.2.2 总酸：按GB/T 12456规定的方法检验。

5.2.3 铅：按GB 5009.12规定的方法检验。

#### 5.3 净含量

按JJF 1070规定的方法检验。

### 6 检验规则

Q/FJQW 0005S—2018

### 6.1 组批

以同一次投料、同一生产线、同一生产班次、包装完好的产品为一批次。

### 6.2 产品出厂

每批产品必须经本企业质检部门按本标准规定的方法检验合格，并出具合格证后方准出厂。

### 6.3 抽样

从同一组批的产品中随机抽取样品，抽取样品不少于 18 个小包装。样品分成 2 份，1 份检验，1 份备查。

### 6.4 产品检验

6.4.1 检验分类：产品检验分为出厂检验和型式检验。

6.4.2 出厂检验项目：净含量、感官、水分、二氧化硫残留量。

6.4.3 型式检验项目为本标准所规定的全部项目，一般情况下每半年进行一次，有下列情况之一时，也应进行型式检验。

- a) 新产品投产时；
- b) 主要原料来源、关键工艺或设备有明显改变时；
- c) 连续停产三个月以上又恢复生产时；
- d) 产品质量出现明显波动时；
- e) 国家食品安全监管机构提出要求时。

### 6.5 判定规则

6.5.1 检验结果全部符合本标准规定时，则判定该批产品为合格品。

6.5.2 如果微生物指标不合格，则判定该批产品不合格。

6.5.3 检验结果中，除微生物指标外，有一项或一项以上不符合本标准时，可从同批次产品中加倍抽样复验。复验结果合格时，则判定该批产品为合格品；复验结果仍有一项或一项以上不合格，则判定该批产品为不合格品。

## 7 标签和标志、包装、运输、贮存、保质期

### 7.1 标签和标志

产品预包装标签标注应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定（修订版）》的要求，外包装箱储运图示标志应符合 GB/T 191 的要求。

### 7.2 包装

7.2.1 内包装材料为复合包装袋，应分别符合 GB 4806.7 的要求，包装封口应严密、牢固、无破损。

7.2.2 外包装采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的要求。

### 7.3 运输

运输工具须清洁、卫生、干燥，并有防雨、防晒设施，不得与有害、有毒、有异味物品混运。搬运时应轻拿、轻装、轻卸。

食品安全  
备案专

S-02  
日  
涉及  
后方可生

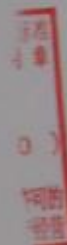
Q/FJQW 0005S—2018

7.4 贮存

产品应贮存在清洁、卫生的仓库内，严禁与有害、有毒、有异味物品一起贮存。

7.5 保质期

在符合本标准规定的包装、运输、贮存条件下，且包装完好，保质期为 12 个月。



## 编制说明

水果干制品（分装）是以水果干制品（葡萄干、枸杞干、无花果干、杏干、黑加仑干、小西红柿干、沙棘干、哈密瓜干、芒果干、榴莲干、椰枣干、草莓干、桑葚干、猕猴桃干、柠檬干、杨梅干、黄桃干、菠萝干、桂圆干、木瓜干、蓝莓干、柿子干、椰片干、提子干、菠萝蜜干、香蕉干、梨干、青梅干、山楂干、枇杷干、甜瓜干、石榴干、柚子干、西瓜干、杨桃干、金桔干、樱桃干、李子干中的各一种或几种）为原料，经挑选、称量、混合或不混合、包装而制成的水果干制品（分装）。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，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（分装）的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州豫品源食品有限公司

H N  
Q B