



410483S-2026



英格（郑州）医疗生态科技有限公司食品分公司企业标准

Q/YYS 0001S-2026

# 果丹

2026-03-10 发布

2026-03-10 实施

英格（郑州）医疗生态科技有限公司食品分公司 发布

## 前言

本标准由英格（郑州）医疗生态科技有限公司食品分公司提出。

本标准主要起草人：王运生、王运发。

本标准替代 Q/YYS 0001S-2019。

H N

Q B

# 果丹

## 1 范围

本标准规定了果丹的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以乌梅、木瓜、蛇果、枇杷、桔红、龙眼肉、苦瓜、青果、枸杞、桑椹、覆盆子、山楂、苹果、荔枝中的一种或几种为主要原料，加入或不加入百合、佛手、白果（银杏）、黑芝麻、海藻（海带、紫菜、裙带菜、石花菜中的一种或几种）、茶叶、火麻仁、仙草、玉竹、黄精、荷叶、桃仁、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、苦荞、桑叶、小茴香、槐米、砂仁、玉米须、葛根粉、蝮蛇、人参（人工种植5年以下）、天贝、干大麦苗、茶树花、金花茶、鹿肾、鹿鞭、鹿血、鹿脑、胖大海、狗肾、酸枣仁、决明子、益智仁、茯苓、甘草、白芷、蒲公英、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、马齿苋、莲子、芡实、白扁豆、桔梗、甘草、明日叶、地龙蛋白、杜仲雄花、枇杷叶、地黄、麦冬、化橘红、天冬、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、蜂蜜、阿胶、水飞蓟籽油、青稞粉、牡蛎肽粉、酵母粉、麦芽糊精、中链甘油三酯、姜黄素粉中的一种或几种，经粉碎，加入白砂糖、果葡糖浆、柠檬酸，经糖制（熬煮、浸渍）、成型、干燥、包装而成的果丹。

根据原辅料不同可分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 乌梅、木瓜、蛇果、枇杷、桔红、龙眼肉、苦瓜、青果、枸杞、桑椹、覆盆子、山楂、苹果、荔枝、百合、佛手、干大麦苗、马齿苋应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.3 白果（银杏）、仙草、玉竹、黄精、荷叶、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桑叶、小茴香、槐米、砂仁、玉米须、胖大海、酸枣仁、决明子、甘草、白芷、蒲公英、菊花应清洁、卫生、无污染。

2.1.4 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.5 海藻应符合 GB 19643 的规定。

2.1.6 茶叶应符合 GB 31608 的规定。

2.1.7 火麻仁、益智仁、桃仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.8 苦荞应符合 GB 2715 的规定。

2.1.9 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.1.10 蝮蛇、狗肾应清洁、卫生、无污染，无疫病。

2.1.11 人参（人工种植5年以下）应符合原卫生部公告（2012年第17号）的规定。

2.1.12 天贝应符合 GB 2712 的规定。

2.1.13 茶树花应符合原卫计委公告（2013年第1号）的规定。

2.1.14 金花茶应符合原卫生部公告（2010年第9号）的规定。

- 2.1.15鹿肾、鹿鞭、鹿血、鹿脑应符合 NY/T 317 的规定。
- 2.1.16茯苓应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.17明日叶应符合卫健委 2019 年第 2 号公告的规定。
- 2.1.18地龙蛋白应符合原卫生部公告（2009 第 18 号）的规定。
- 2.1.19杜仲雄花应符合原卫计委公告（2014 年第 6 号）的规定。
- 2.1.20枇杷叶应符合原卫计委公告（2014 年第 20 号）的规定。
- 2.1.21莲子、芡实、白扁豆、桔梗、甘草应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.22地黄、麦冬、天冬、化橘红应符合国家卫健委 2024 年 第 4 号公告的规定。
- 2.1.23党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合国家卫健委 2023 年第 9 号公告的规定。
- 2.1.24蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.25阿胶应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.26水飞蓟籽油应符合卫健委（2014 年 第 6 号）公告的规定。
- 2.1.27青稞粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.28牡蛎肽粉应符合 T/CBFIA 01001 的规定。
- 2.1.29酵母粉应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.30麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 2.1.31中链甘油三酯应符合国卫办食品函（2013）514 号的规定。
- 2.1.32姜酵素粉应符合 GB/T 29602 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	具有产品应有的性状	取样品适量，将本品倒入一白瓷盘中，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
水分, g/100g	≤ 20	GB 5009.3
总糖（以葡萄糖计），g/100g	≤ 70	GB 5009.7
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.7	GB 5009.12
展青霉素 <sup>a</sup> ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

<sup>a</sup>以苹果为原料的产品；

\*铅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	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
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

<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.24 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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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，食物质和新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

## 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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以乌梅、木瓜、蛇果、枇杷、桔红、龙眼肉、苦瓜、青果、枸杞、桑椹、覆盆子、山楂、苹果、荔枝中的一种或几种为主要原料，加入或不加入百合、佛手、白果（银杏）、黑芝麻、海藻（海带、紫菜、裙带菜、石花菜中的一种或几种）、茶叶、火麻仁、仙草、玉竹、黄精、荷叶、桃仁、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、苦荞、桑叶、小茴香、槐米、砂仁、玉米须、葛根粉、蝮蛇、人参（人工种植5年以下）、天贝、干大麦苗、茶树花、金花茶、鹿肾、鹿鞭、鹿血、鹿脑、胖大海、狗肾、酸枣仁、决明子、益智仁、茯苓、甘草、白芷、蒲公英、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、马齿苋、莲子、芡实、白扁豆、桔梗、甘草、明日叶、地龙蛋白、杜仲雄花、枇杷叶、地黄、麦冬、化橘红、天冬、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、蜂蜜、阿胶、水飞蓟籽油、青稞粉、牡蛎肽粉、酵母粉、麦芽糊精、中链甘油三酯、姜黄素粉中的一种或几种，经粉碎，加入白砂糖、果葡糖浆、柠檬酸，经糖制（熬煮、浸渍）、成型、干燥、包装而成的果丹。

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 14884《食品安全国家标准 蜜饯》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监管部门监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

英格（郑州）医疗生态科技有限公司食品分公司

QB