



410646S-2026



漯河市喜多多食品有限公司企业标准

Q/LXS 0002S-2026

# 水果干制品

2026-03-24 发布

2026-03-24 实施

漯河市喜多多食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由漯河市喜多多食品有限公司提出。

本标准起草单位：漯河市喜多多食品有限公司。

本标准主要起草人：程小丽。

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、检验规则等。

本标准适用于以葡萄干、桂圆干、香蕉片、红枣、猕猴桃干、苹果干、桃干、榴莲干、草莓干、蓝莓干、蔓越莓干、山楂干、枸杞、芒果干、菠萝蜜干、无花果干、黄桃干、红杏干、柠檬干（片）、提子干、黑加仑干、菠萝干、凤梨干、芭蕉干、香芋干、荔枝干、草莓干、桑葚干、李子干、樱桃干、黄梅干、百香果干、白桃干、西柚干、蜜桔干、红杏干、柿子干中的一种或几种为主要原料，添加或不添加黄秋葵干、香菇干、土豆干、青萝卜干、胡萝卜干、红萝卜干、白萝卜干、核桃仁（生）、南瓜子仁（生）、葵花籽（生）、山药片、地瓜干、蜜饯（山楂、乌梅、青梅、柠檬、桑葚、杨梅、柿子、李子、桃、枇杷、木瓜、海棠、黑加仑、提子、猕猴桃、樱桃、山竹、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、话梅、青梅、陈皮、蔓越莓、哈密瓜、甜瓜、青瓜、杏、番茄、圣女果、姜、冬瓜中的一种或几种）中的一种或几种，经拼配或不拼配、包装或分装而成的可直接食用的水果干制品。

根据所用原辅料不同，产品分为：单一型水果干制品、混合型水果干制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 红枣应符合 GB/T 26150 的规定。

2.1.2 葡萄干、桂圆干、香蕉片、猕猴桃干、苹果干、桃干、榴莲干、草莓干、蓝莓干、蔓越莓干、山楂干、地瓜干、芒果干、菠萝蜜干、无花果干、黄秋葵干、黄桃干、红杏干、柠檬干（片）、提子干、黑加仑干、菠萝干、凤梨干、芭蕉干、香芋干、荔枝干、草莓干、桑葚干、李子干、樱桃干、黄梅干、百香果干、白桃干、西柚干、蜜桔干、红杏干、柿子干、土豆干、青萝卜干、胡萝卜干、红萝卜干、白萝卜干、山药片应符合 GB/T 23787 的规定。

2.1.3 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.4 香菇干应符合 GB 7096 的规定。

2.1.5 核桃仁（生）、南瓜子仁（生）、葵花籽（生）应符合 GB 19300 的规定。

2.1.6 蜜饯应符合 GB 14884 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
色泽	具有产品应有的色泽	取样品适量，置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽和杂质，嗅其气味，用温开水漱
气、滋味	具有产品应有的气滋味，无异味	
性状	具有产品应有的性状	

杂质	无肉眼可见外来杂质	口，尝其滋味
----	-----------	--------

### 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 ≤	25.0 (桂圆干、荔枝干)	GB 5009.3
	20.0 (葡萄干)	
	13.0 (枸杞)	
	30.0 (其他产品)	
总酸 (以柠檬酸计), g/100g ≤	1.5 (桂圆干、荔枝干)	GB 12456
	2.5 (葡萄干)	
	6.0 (柿子干)	
*铅 (以 Pb 计), mg/kg ≤	0.45	GB 5009.12
<sup>a</sup> 过氧化值 (以脂肪计), g/100g ≤	0.08 【仅适用于核桃仁 (生)、南瓜子仁 (生)】 0.4 【仅适用于葵花籽 (生)】	GB 5009.227
<sup>a</sup> 酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g ≤	3	GB 5009.229
展青霉素, μg/kg ≤	20 (仅适用于含苹果、山楂制品的产品)	GB 5009.185
	50 (仅适用于苹果干、山楂干)	
注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定; <sup>a</sup> 仅适用于添加坚果籽类的产品的检验。		

### 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
霉菌, CFU/g ≤	25				GB 4789.15
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.46 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。

## 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。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以葡萄干、桂圆干、香蕉片、红枣、猕猴桃干、苹果干、桃干、榴莲干、草莓干、蓝莓干、蔓越莓干、山楂干、枸杞、芒果干、菠萝蜜干、无花果干、黄桃干、红杏干、柠檬干（片）、提子干、黑加仑干、菠萝干、凤梨干、芭蕉干、香芋干、荔枝干、草莓干、桑葚干、李子干、樱桃干、黄梅干、百香果干、白桃干、西柚干、蜜桔干、红杏干、柿子干中的一种或几种为主要原料，添加或不添加黄秋葵干、香菇干、土豆干、青萝卜干、胡萝卜干、红萝卜干、白萝卜干、核桃仁（生）、南瓜子仁（生）、葵花籽（生）、山药片、地瓜干、蜜饯（山楂、乌梅、青梅、柠檬、桑葚、杨梅、柿子、李子、桃、枇杷、木瓜、海棠、黑加仑、提子、猕猴桃、樱桃、山竹、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、话梅、青梅、陈皮、蔓越莓、哈密瓜、甜瓜、青瓜、杏、番茄、圣女果、姜、冬瓜中的一种或几种）中的一种或几种，经拼配或不拼配、包装或分装而成的可直接食用的水果干制品。

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，制定本企业标准，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。

漯河市喜多多食品有限公司