



410690 S-2026



河南九禧食品有限公司企业标准

Q/HJS 0003S-2026

# 水果干制品

2026-03-27 发布

2026-03-27 实施

河南九禧食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南九禧食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：冯渝寒。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以水果干（冻干草莓、芒果干、葡萄干、蔓越莓干、冻干无花果、草莓干、凤梨干、猕猴桃干、菠萝圈、红杏干、黄桃干、冻干榴莲、冻干芒果、冻干黄桃、冻干杨梅、冻干菠萝、冻干橘子、冻干椰子片、橘子干、芭乐干、枇杷干、李子干）中的一种或几种为主要原料，沾裹【棉花糖、黄油、无水奶油中的几种，添加或不添加韧性饼干、南瓜子仁、全脂乳粉、抹茶粉、巴旦木仁、可可粉、羽衣甘蓝粉、紫薯粉中的一种或几种，经加热熬制、搅拌】，冷却或不冷却、分切或不分切、冷却或不冷却、包装等工艺制成的水果干制品。

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 水果干应符合 GB 16325 的规定。

2.1.2 韧性饼干应符合 GB 7100 的规定。

2.1.3 羽衣甘蓝粉、紫薯粉应符合 GH/T 1456 的规定。

2.1.4 黄油、无水奶油应符合 GB 19646 的规定。

2.1.5 棉花糖应符合 GB 17399 的规定。

2.1.6 南瓜子仁、巴旦木仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.7 全脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.8 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。

2.1.9 可可粉应符合 GB/T 20706 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	具有该产品应有的形状	取适量样品，置于白色瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的气味和滋味，不应有酸败等异味	
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	≤	35	GB 5009.3
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤	3.0 (仅适用于南瓜子仁、巴旦木仁的检测)	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	0.5 (仅适用于南瓜子仁、巴旦木仁的检测)	GB 5009.227
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0 (仅适用于添加南瓜子仁、巴旦木仁的产品)	GB 5009.22
注: *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>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 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 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 其它要求

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: 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

本标准适用于以水果干（冻干草莓、芒果干、葡萄干、蔓越莓干、冻干无花果、草莓干、凤梨干、猕猴桃干、菠萝圈、红杏干、黄桃干、冻干榴莲、冻干芒果、冻干黄桃、冻干杨梅、冻干菠萝、冻干橘子、冻干椰子片、橘子干、芭乐干、枇杷干、李子干）中的一种或几种为主要原料，沾裹【棉花糖、黄油、无水奶油中的几种，添加或不添加韧性饼干、南瓜子仁、全脂乳粉、抹茶粉、巴旦木仁、可可粉、羽衣甘蓝粉、紫薯粉中的一种或几种，经加热熬制、搅拌】，冷却或不冷却、分切或不分切、冷却或不冷却、包装等工艺制成的水果干制品。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 19300《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》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。

河南九禧食品有限公司