



410848S-2026



河南栗不开食品科技有限公司企业标准

Q/HLSK 0002S-2026

涂层水果制品

2026-04-10 发布

2026-04-10 实施

河南栗不开食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南栗不开食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：吕高生。

H N

Q B

涂层水果制品

1 范围

本标准规定了涂层水果制品的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以水果（苹果、芒果、黄桃、白桃、水蜜桃、菠萝、树莓、柠檬、猕猴桃、蓝莓、蔓越莓、草莓、樱桃、无花果、榴莲、荔枝、火龙果、杨桃、桑椹、枸杞、香蕉、菠萝蜜、雪梨、木瓜、杨梅、哈密瓜、百香果、提子、葡萄、黑加仑、山楂、柿子、桂圆、桂圆肉、红枣、免洗红枣）干制品或其蜜饯中的一种或几种为原料，沾裹涂层{食糖、淀粉糖、黄油（奶油）、人造奶油中的一种或几种为原料，经炒制融化，加入或不加入淡奶油、棉花糖、乳粉、食用盐、蜂蜜、炼乳粉、芝士粉、酸奶、黑芝麻、白芝麻、鸡蛋粉（蛋白、蛋黄、全蛋）、可可粉、饼干碎、坚果籽类碎、花卉碎[重瓣红玫瑰、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、桂花、丹凤牡丹花、香玉牡丹花中的一种或几种]中的一种或几种}，经包装加工而成的涂层水果制品。

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 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 水果干应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.3 水果蜜饯应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.4 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 黄油（奶油）、淡奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.9 人造奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.10 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.11 炼乳粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.12 芝士粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.13 酸奶应符合 GB 19302 的规定。
- 2.1.14 黑芝麻、白芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.15 鸡蛋粉应符合 GB 2749 的规定。

- 2.1.16可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.17饼干碎应符合 GB 7100 的规定。
- 2.1.18坚果籽类碎应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.19重瓣红玫瑰、菊花、桂花应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.20丹凤牡丹花应符合原卫计委公告（2013 年第 10 号）的规定。
- 2.1.21香玉牡丹花应符合卫健委 2026 年第 1 号公告的规定。

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	样品中取出 1 袋，置一白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质。嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品混合后应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无哈喇味、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
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.45（水果干为主料产品） 0.7（蜜饯为主料产品）	GB 5009.12
水分，g/100g	≤ 35.0（水果干为主料产品）	GB 5009.3
展青霉素，μg/kg	≤ 50（苹果、山楂制品）	GB 5009.185
*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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b ，CFU/g	5	2	50000	200000	GB 4789.2
菌落总数 ^d ，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3

霉菌, CFU/g	≤	150				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 采样方案应符合 GB 4789.1 的规定; b 仅适用于使用乳粉的产品; d 不适用于使用乳粉或活菌型发酵配料的产品; 注: 菌落总数、大肠菌群、霉菌指标不适用于散装产品。						

2.5 净含量及允许短缺量

以计量方式销售的产品, 不适用于 JJF1070 的规定; 对于预先定量包装的产品, 其净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量 (不适用于计量称重的预包装食品)、菌落总数 (仅限有此要求的产品)、大肠菌群 (仅限有此要求的产品) 的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以水果（苹果、芒果、黄桃、白桃、水蜜桃、菠萝、树莓、柠檬、猕猴桃、蓝莓、蔓越莓、草莓、樱桃、无花果、榴莲、荔枝、火龙果、杨桃、桑椹、枸杞、香蕉、菠萝蜜、雪梨、木瓜、杨梅、哈密瓜、百香果、提子、葡萄、黑加仑、山楂、柿子、桂圆、桂圆肉、红枣、免洗红枣）干制品或其蜜饯中的一种或几种为原料，沾裹涂层{食糖、淀粉糖、黄油（奶油）、人造奶油中的一种或几种为原料，经炒制融化，加入或不加入淡奶油、棉花糖、乳粉、食用盐、蜂蜜、炼乳粉、芝士粉、酸奶、黑芝麻、白芝麻、鸡蛋粉（蛋白、蛋黄、全蛋）、可可粉、饼干碎、坚果籽类碎、花卉碎[重瓣红玫瑰、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、桂花、丹凤牡丹花、香玉牡丹花中的一种或几种]中的一种或几种}，经包装加工而成的涂层水果制品。

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，参照相关标准制定本企业标准，作为组织生产，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。

河南栗不开食品科技有限公司