



410856S-2026



扶沟县味思美食品厂企业标准

Q/FGW 0002S-2026

# 水果干制品

2026-04-13 发布

2026-04-13 实施

扶沟县味思美食品厂 发布

## 前 言

本标准由扶沟县味思美食品厂提出并起草。

本标准起草人：曹庆喜。

本标准自发布实施日起替代Q/FGW 0002S-2019（备案号：412374S-2019）。

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。

本标准适用于以干制水果【葡萄、枣、桂圆、椰子、芒果、杏、苹果、草莓、蓝莓、蔓越莓、猕猴桃（奇异果）、菠萝、梨、木瓜、无花果、西梅、香蕉、桃、枸杞、火龙果、山楂、桑葚、杨桃、荔枝、沙棘、李子、人参果、樱桃、榴莲、百香果、枇杷、海棠果、橙子、佛手、乌梅、山楂、柿饼、石榴、番石榴（芭乐）、圣女果、山竹、菠萝蜜、柠檬、柚子、车厘子、凤梨、夏威夷果、树莓、青梅中的一种或几种】为原料，经挑拣、配料或不配料、混合或不混合、包装加工而成的水果干制品。

产品根据原料不同可分为：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 干制水果应符合 GB/T 23787 或 GB 16325 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	具有各原料特有的性状	从样品中随机取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有各原料的正常色泽	
气、滋味	具有产品特有的气味、滋味，无霉变、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	≤ 25 (桂圆、荔枝)	GB 5009.3
	20 (葡萄)	
	35 (柿饼)	
	30 (其它水果干制品)	
展青霉素, $\mu$ g/kg	≤ 20 (适用于除添加苹果、山楂及其制品的产品)	GB 5009.185
	50 (适用于以苹果、山楂及其制品为主料的产品)	

铅* (以Pb计), mg/kg	≤	0.45	GB 5009.12
总酸, g/100g	≤	1.5 (桂圆、荔枝)	GB 12456
		2.5 (葡萄)	
		6 (柿饼)	
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	
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
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

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

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分。型式检验应符合国家相关规定。

## 编制说明

本标准适用于以干制水果【葡萄、枣、桂圆、椰子、芒果、杏、苹果、草莓、蓝莓、蔓越莓、猕猴桃（奇异果）、菠萝、梨、木瓜、无花果、西梅、香蕉、桃、枸杞、火龙果、山楂、桑葚、杨桃、荔枝、沙棘、李子、人参果、樱桃、榴莲、百香果、枇杷、海棠果、橙子、佛手、乌梅、山楂、柿饼、石榴、番石榴（芭乐）、圣女果、山竹、菠萝蜜、柠檬、柚子、车厘子、凤梨、夏威夷果、树莓、青梅中的一种或几种】为原料，经挑拣、配料或不配料、混合或不混合、包装加工而成的水果干制品。

本标准根据《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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

扶沟县味思美食品厂

Q B