

Q/JYG

云南久瀛谷农业科技发展有限公司企业标准

Q/JYG 0001 S—2025

水果干制品



2025-10-11 发布

2025-10-15 实施

云南久瀛谷农业科技发展有限公司 发布

前 言

我公司生产的水果干制品是以新鲜水果，如荔枝、葡萄、无花果、草莓、苹果、樱桃、芒果、香蕉、榴莲、柠檬、菠萝、蓝莓、火龙果、椰子、黄桃、菠萝蜜、杨梅、杏等中一种或多种水果为主要原料，添加或不添加核桃仁、巴旦木仁、杏仁、奶酪、植脂末、脱脂奶粉、乳清粉、麦芽糖、黄油、食品添加剂等辅料，经蒸煮、夹心、裹衣、干燥、包装等工艺加工而成。根据相关法律法规制定本标准，作为本企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 16325-2005《干果食品卫生标准》制定，其中铅限量指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南久瀛谷农业科技发展有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：王文兵、马自强。



水果干制品

1 范围

本标准规定了水果干制品的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以新鲜水果，如荔枝、葡萄、无花果、草莓、苹果、樱桃、芒果、香蕉、榴莲、柠檬、菠萝、蓝莓、火龙果、椰子、黄桃、菠萝蜜、杨梅、杏等中一种或多种水果为主要原料，添加或不添加核桃仁、巴旦木仁、杏仁、奶酪、植脂末、脱脂奶粉、乳清粉、麦芽糖、黄油、食品添加剂等辅料，经蒸煮、夹心、裹衣、干燥、包装等工艺加工而成的水果干制品。

2 规范性引用文件

本标准中所引用的文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

3 产品分类

根据原料的不同可分为：单一水果干制品和混合水果干制品。

3.1 单一水果干制品：由同一种原料组成的产品。

3.2 混合水果干制品：由两种及两种以上原辅料组成的产品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 荔枝、葡萄、无花果、草莓、苹果、樱桃、芒果、香蕉、榴莲、柠檬、菠萝、蓝莓、火龙果、椰子、黄桃、菠萝蜜、杨梅、杏等：应符合相应的食品标准及有关规定。

4.1.2 核桃仁、巴旦木仁、杏仁：应符合 GB 19300 的规定。

4.1.3 奶酪：应符合 GB 5420 的规定。

4.1.4 脱脂奶粉：应符合 GB 19644 的规定。

4.1.5 乳清粉：应符合 GB 11674 的规定。

4.1.6 麦芽糖：应符合 GB/T 20883 的规定。

4.1.7 黄油：应符合 GB 19646 的规定。

4.1.8 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.9 其他原辅料：应符合相应食品标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 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
外 观	具有产品相应品种应有的外观。	取适量样品放入白色盘中，置于自然光下，用目视法观察其外观、色泽、杂质，然后用味觉和嗅觉品尝、鉴别气味和滋味。
色 泽	具有产品相应品种应有的色泽。	
气味、滋味	具有产品相应品种应有的香气和滋味，无异味。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

4.3 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	GB 5009.3
总酸*, g/100g ≤	2.5	GB 12456
*仅适用于桂圆、荔枝、葡萄干。		

4.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定，严于食品安全国家标准的指标应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检 验 方 法
铅(以Pb计), mg/kg ≤	0.4	GB 5009.12

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.7 微生物限量

应符合GB 29921的规定。

4.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF1070规定的方法检验。

4.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的有关规定。

4.10 生产加工过程的卫生要求



应符合 GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种的配料、同一次投料、同一工艺所生产的同一包装规格的产品为一批。

5.2 抽样

所抽样品须为同一批次保质期内的产品，抽样基数不得少于20kg，抽样数量为2kg（不少于12个独立包装），分为2份，1份检验，1份备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前，经出厂检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

正常情况下，型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年后重新恢复生产时；
- c) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，若微生物指标有任一项不合格，则判定该批次产品为不合格产品，不得复检；其余指标有不合格项时，可用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

- 6.1.1 产品包装的标签标识应符合 GB 7718 的规定。
- 6.1.2 产品外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、干燥，有防潮防晒设施，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发、有异味、易污染的物品混装运输；搬运时应轻拿轻放，严禁扔、摔、挤压；运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

6.4 贮存



产品贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库房内，严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发、有异味、易污染的物品混贮，产品应离地离墙堆放，分类堆码整齐，堆码高度以不损害产品、方便摆放和提取为宜。



食品企业标准备案承诺书

本食品企业承诺：

一、本企业对接案的食品企业标准负责，是食品企业标准的第一责任人。

二、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据等）均为真实，并符合《食品安全法》及其实施条例。如有不实之处，本企业愿承担全部法律责任。

三、按照本备案食品企业标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

四、本企业将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。



2025年10月11日



备案企业主要负责人(签字)

2025年10月11日