

# Q/LYX

## 云南绫悦轩食品有限公司企业标准

Q/LYX 0011 S—2025

水果干制品



2025 - 09 - 03 发布

2025 - 09 - 05 实施

云南绫悦轩食品有限公司 发布

## 前 言

我公司生产的水果干制品，是以新鲜的菠萝、凤梨、柠檬、人参果、雪莲果、火龙果、橙子、草莓、木瓜、西柚、西番莲、番石榴、西瓜、桑椹、香蕉、芒果、苹果、荔枝、樱桃、桃子、提子、葡萄、蓝莓、金桔、菠萝蜜、蔓越莓、桂圆干（龙眼干）、酸角、甜角、杏、猕猴桃、无花果、枸杞、柿子、山楂、梨、枇杷、黄桃、榴莲、乌梅、梅子、西梅、刺梨、山茱萸、椰枣、红枣、余甘子、杨梅、椰子肉、哈密瓜、杨桃、青柠、山竹、石榴、李子、牛油果、圣女果、酸木瓜、百香果等各种水果为主要原料，经预处理（分拣、清洗、去皮或不去皮、分切或不分切等）、添加（或不添加）国家卫生行政部门公告的既是食品又是药品的物质、国家卫生行政部门以公告、批复、复函形式同意作为普通食品的物料、国家卫生行政部门公告的新食品原料（新资源食品）的物料、食糖、食用花卉、花生、核桃仁、黑豆等辅料，经使用辅料熏蒸（或不熏蒸）、调味加工（或不调味）、晾制（或不晾制）、干燥、冷却（或不冷却）、或直接以上游厂家的此工艺生产的原料产品为原料，再经两种或两种以上混合拼配（混合产品也可单独封装后再拼配包装）、或不拼配（单一水果制品原料）、包装等工艺制成。根据相关法律法规制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 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。

本标准由云南绫悦轩食品有限公司提出，起草并解释。

本标准主要起草人：陈明丽、李碧华、杨冬琼。



# 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的菠萝、凤梨、柠檬、人参果、雪莲果、火龙果、橙子、草莓、木瓜、西柚、西番莲、番石榴、西瓜、桑椹、香蕉、芒果、苹果、荔枝、樱桃、桃子、提子、葡萄、蓝莓、金桔、菠萝蜜、蔓越莓、桂圆干（龙眼干）、酸角、甜角、杏、猕猴桃、无花果、枸杞、柿子、山楂、梨、枇杷、黄桃、榴莲、乌梅、梅子、西梅、刺梨、山茶萸、椰枣、红枣、余甘子、杨梅、椰子肉、哈密瓜、杨桃、青柠、山竹、石榴、李子、牛油果、圣女果、酸木瓜、百香果等各种水果为主要原料，经预处理（分拣、清洗、去皮或不去皮、分切或不分切等）、添加（或不添加）国家卫生行政部门公告的既是食品又是药品的物质、国家卫生行政部门以公告、批复、复函形式同意作为普通食品的物料、国家卫生行政部门公告的新食品原料（新资源食品）的物料、食糖、食用花卉、花生、核桃仁、黑豆等辅料，经使用辅料熏蒸（或不熏蒸）、调味加工（或不调味）、晾制（或不晾制）、干燥、冷却（或不冷却）、或直接以上游厂家的此工艺生产的原料产品为原料，再经两种或两种以上混合拼配（混合产品也可单独封装后再拼配包装）、或不拼配（单一水果制品原料）、包装等工艺制成的水果干制品。

## 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

根据使用原料及加工工艺的不同分为：混合型水果干制品、单一型水果干制品、添加辅料调味型水果干制品、不调味型水果干制品等。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

4.1.1 新鲜的菠萝、凤梨、柠檬、人参果、雪莲果、火龙果、橙子、草莓、木瓜、西柚、西番莲、番石榴、西瓜、桑椹、香蕉、芒果、苹果、荔枝、樱桃、桃子、提子、葡萄、蓝莓、金桔、菠萝蜜、蔓越莓、桂圆干（龙眼干）、酸角、甜角、杏、猕猴桃、无花果、枸杞、柿子、山楂、梨、枇杷、黄桃、榴莲、乌梅、梅子、西梅、刺梨、山茶萸、椰枣、红枣、余甘子、杨梅、椰子肉、哈密瓜、杨桃、青柠、山竹、石榴、李子、牛油果、圣女果、酸木瓜、百香果等各种水果或成品水果干制品：应选用洁净、无污染、无霉变的产品，并符合相应的食品标准和有关规定。

4.1.2 国家卫生行政部门以公告、批复、复函形式同意作为普通食品的物料、国家卫生行政部门公告可用于新食品原料（新资源食品）的物料、食药同源的物料、食用花卉等辅料：应无虫蛀、无霉变、无腐烂，并符合相应的食品标准和有关规定。

- 4.1.3 山茱萸干：应符合《关于党参等9种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》（2023年第9号）或相应的食品安全标准及有关规定。
- 4.1.4 食糖：应符合GB 13104的规定。
- 4.1.5 花生、核桃仁等坚果及籽类食品、黑豆、豌豆等炒货食品：应符合GB 19300的规定。
- 4.1.6 黑豆、黄豆等粮食加工品：应符合GB 2715或相应食品安全标准的规定。
- 4.1.7 生产加工用水：应符合GB 5749的规定。
- 4.1.8 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定，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
组织形态	具有其相应产品应有的组织形态，带壳类干制品允许有少量虫眼。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下目视、鼻嗅、口尝。
气味、滋味	具有其相应产品应有的滋味和气味、无异味。	
色泽	具有其相应产品应有的正常色泽。	
杂质	除带壳类水果干制品外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	≤ 35.0 (混合型水果干制品、柿饼干) 25.0 (单一型水果干制品) 55.0 (调味型水果干制品)	GB 5009.3
缺陷果率(仅限于酸角、甜角) ≤	7.0	LY/T 1741

#### 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 0.8 (山茱萸) (限量值基于干品确定)	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

致病菌限量应符合 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JJF 1070中规定的方法测定。

#### 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

以同一次投料、同一品种原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

#### 5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽样，抽样基数不得少于20kg，抽样数量不低于2kg（不少于12个独立包装）。将样品分成2份，1份用于检验，1份留样备查。

#### 5.3 出厂检验

每批产品出厂前须经我公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂；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，检验项目为本标准技术要求规定的所有项目；有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品的原料、配方、工艺、生产设备有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果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、GB 28050 及有关规定。

6.1.2 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、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混装混运。

## 6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。产品离地、离墙堆放，并设有防鼠、防蝇、防虫设施；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮，混放。



## 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9月3日

杨冬琼

备案企业主要负责人（签字）

2025年9月3日